

SOMMAIRE

Page II : Tendances hôtelières

L'écotourisme animalier
Les rooftops hôteliers



Le renouveau du Musée Escoffier

Livre: Les miscellanées du voyage

Page III : Tendances Culinaires

La Sakémania s'invite en France
Le goût du feu en vogue



L'invasion du crabe bleu
Le retour de l'oeuf mimosa
L'expansion des vins sans alcool

Page IV : Le Tourisme Territorial

Les chefs au Sommet d'Auron

DEMAIN à la une!

N°28 PRINTEMPS 2026

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)



En route pour une 15ème édition des «Chefs au Sommet d'Auron»

Toujours de plus en plus vite, par Patrick FLET

EDITO



C'est le nouveau choc de la civilisation actuelle. Déjà, l'écrivain italien, Filippo Marinette avait vu juste en déclarant, « *la splendeur du monde s'est enrichie d'une beauté naturelle: la beauté de la vitesse* ». Un progrès, mais surtout une tendance manifeste qui ne va cesser de s'accélérer. Le monde n'est que vitesse. Après avoir gagné la course de l'avion supersonique, sur terre, elle invente aujourd'hui le TGV européen, dans un contexte de nécessaire réduction de notre empreinte carbone, pour aller toujours plus loin et plus vite. Mais surtout, l'information arrive à présent à la vitesse de la lumière. Le Prix Nobel de Physique, décerné à Michel Devoret, est en train de

lancer la révolution de l'ordinateur quantique mettant au point des supercalculateurs d'un genre totalement nouveau. Mais la vitesse est devenue Culture. L'IA permet de recevoir en une fraction de seconde, textes, images, vidéos, ce qui auparavant était beaucoup plus long par l'intervention des humains. Cependant cette accélération s'accompagne de défis importants, notamment la propagation de contenus trompeurs, ce qui oblige à vérifier l'information. D'où, ce nouveau paradigme face à celle-ci, notre besoin de ralentir notre rythme de vie, pour vivre mieux. Capter le bon et le beau dans l'essentiel et donc parfois savoir ralentir, c'est encore la meilleure façon d'avancer.



VALORISEZ VOTRE ENTREPRISE
AVEC LE LABEL
DESTINATION D'EXCELLENCE

Le label Destination d'Excellence, lancé en 2024 par Atout France, distingue les établissements touristiques exemplaires, à la fois sur la qualité et sur l'écoresponsabilité.



La croissance de l'écotourisme animalier

De plus en plus, le tourisme animalier devient un levier de protection pour la biodiversité et le bien-être animal. La fermeture du Marineland à Antibes, et l'interdiction progressive des animaux sauvages dans les cirques illustrent cette prise de conscience croissante. Depuis peu, l'agence « **Voyage Sauvage** », créée par Aurélie Orenge-Berthet, s'illustre comme étant le 1er Tour-Opérateur dédié à l'écotourisme animalier, où chaque touriste bénéficie d'une sensibilisation avant son départ lui donnant les clés d'un voyage éthique et respectueux de la faune sauvage, dans son habitat naturel. Trois formules peuvent se combiner entre elles : safari itinérant, séjours en réserve privé, ou immersion active. Au final, chaque expérience maritime ou terrestre bénéficie autant aux voyageurs qu'aux espèces animales qu'ils viennent d'observer.



Les rooftops hôteliers réinventent la ville autrement

Au fil des dernières années, bon nombre de villes prennent de la hauteur, en réaménageant des toits-terrasses sur leurs hôtels, véritables nouveaux lieux de vie, pour offrir des activités élargies et des animations toujours plus variées à leurs clients. Atouts indéniables et attractifs, ce sont des espaces conçus pour la détente, ou pour offrir des expériences culinaires qui font saliver. En prenant de la hauteur, on échappe au tumulte de la ville, tout en s'offrant une vue époustouflante, un panorama spectaculaire et exceptionnel. Pour le client, c'est une réponse parfaite à l'agitation de la ville, qui permet une immersion totale dans le paysage environnant. A Paris comme en province, dans la foulée du « **Marea** » du nouveau **Canopy by Hilton**, assurément la plus belle vue panoramique sur Cannes, entre les Îles de Lérins et les massifs flamboyants de l'Estérel, les nouveaux rooftops attirent une nouvelle clientèle : « **Hotel Chais Monnet** » au cœur de Cognac, doté d'un terrain de pétanque en saison,

« **Les Bords de Mer** » à Marseille, avec une vue imprenable sur les Îles du Frioul, « **So Paris** » entre Bastille et le Marais, la plus belle vue sur les principaux monuments de la Capitale et le récent « **Too Hôtel** » à 135 m d'altitude, ou encore depuis peu à Nice, le « **Taulissa** » de l'« **Hôtel Albar** », et celui orchestré par Yannick Alleno dans **Como Le Beauvallon** tout récemment rénové dans la Baie de St Tropez.

Le Renouveau du Musée Escoffier à Villeneuve Loubet

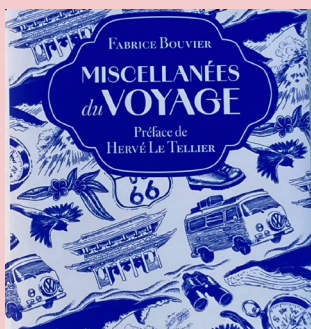
Le projet est ambitieux : rénover et agrandir pour devenir, plus qu'un musée, un lieu de transmission et d'inspiration pour les générations futures, faire rayonner internationalement la gastronomie française. Avec la réalisation d'un parcours muséographique immersif, et des nouveaux espaces modulables pour ateliers, dîners et conférences, l'investissement global s'élève à 2,5 millions d'euros, soutenu par le Département des AM, mais aussi recherché pour moitié auprès de mécènes privés. Avis à tous ceux qui veulent soutenir et participer à ce projet porteur de sens. Reconnu d'utilité publique, il bénéficie d'avantages fiscaux jusqu'à 66%.

(mecenat@fondation-escoffier.com – tél : 06 30 30 47 80)



Vient de paraître : « Miscellanées du voyage »

Il y a des livres qui sont comme des pépites ! Paru en fin d'année 2025, chez « **En Voyage Editions** » à Paris, difficile de faire plus condensé sur un sujet aussi vaste que les voyages, capable de satisfaire notre soif de chocs esthétiques, d'idées hétéroclites, de chiffres insolites et de beautés et curiosités encyclopédiques, observés à travers le monde entier, le tout en 143 pages. Les Miscellanées de Fabrice Bouvier, champion du monde de scrabble en 2000, donnent envie de voyager et de découvrir. Soyez en sûrs, vous serez étonnés, et vous aurez fait le Tour de la Terre. Un livre inspirant, véritable « *kérosène d'un voyage immobile* ».



La sakémania s'invite en France

Après le whisky, la vodka et le gin, un nouvel alcool étranger fait son entrée dans les bars et restaurants, dans la foulée de l'engouement historique pour la cuisine japonaise. Fabriqué depuis peu en France, les professionnels des métiers de bouche tentent de nouveaux accords inattendus, non seulement avec les sushis et sashimis de poissons crus, mais aussi avec le caviar d'Aquitaine ou l'huître parce que le saké atténue l'iode et rehausse la saveur de noisette dans un umami étonnant. Même chose avec les fromages affinés, le chocolat noir peu sucré et des desserts pâtisseries où le mariage est parfait avec le saké, grâce à son acidité très discrète.



Le Goût du feu en vogue

De plus en plus de restaurants remettent la cuisine au feu de bois au goût du jour, en jouant sur le fumé, le brûlé, le torréfié. Depuis que Jean François Piège a ouvert en 2016 son **Cover Grill** à Paris, la tendance ne flemmarde pas, dans la capitale (**Atelier de Maître Albert, Orson, Paris Buenos Aires, Roco**), comme dans les grandes villes. A Marseille, sur le toit du Mucem, le triplement étoilé, Alexandre Mazzia, excelle depuis plusieurs mois dans son **Bouillant**, tout comme le chef Neil Mahatsry, qui a ouvert depuis peu **Grenat** et qui se targue d'utiliser un mélange de trois bois (chêne, hêtre et bouleau), ou encore, non loin du Vieux-Port, le restaurant, **Toma**, cuisine au binchotan, un charbon de bois nippon qui apporte une saveur subtil. C'est tout le pouvoir du feu de bois qui amène toujours beaucoup de chaleur et de convivialité entre les clients.



L'invasion du crabe bleu

Le chef doublement étoilé Michelin, **Michel Kayser** à Garons, aux portes de Nîmes, signe une nouvelle initiative audacieuse, dans la continuité de ses 40 années de gastronomie responsable : intégrer le Crabe bleu, espèce invasive en Méditerranée, au sein de sa carte. Originnaire des côtes américaines, ce crabe prolifère dans nos eaux sans prédateurs naturels, menaçant les poissons et leurs œufs, les coquillages et même les filets de pêche. « *Plus il sera consommé, plus il disparaîtra de nos côtes* », souligne Michel Kayser. Aujourd'hui, vendu à environ 15 €/kg, l'objectif est d'encourager sa valorisation dans la filière de la gastronomie, afin de réguler naturellement sa population, et préserver ainsi les espèces locales... Quand excellence peut rimer avec conscience!



Le retour de l'oeuf mimosa

Assurément indétrônable, car son invention date de l'Antiquité, cet oeuf dur que l'on garnit avec son jaune enrichi de mayonnaise, moutarde et herbes aromatiques revient un peu partout en France sur les cartes des restaurants, à la faveur de chefs médiatiques tels que Philippe Etchebest ou Cyril Lignac. Il vient de faire l'objet d'une **1ère Coupe du Monde de l'Oeuf Mimosa à Bormes les Mimosas**, parrainée par deux talentueux chefs provençaux, Gui Gedda et Mathias Dandine. Sur la Côte, deux bonnes adresses succombent aussi à cette tradition gustative: **Le Bouillon des Artistes à Cannes**, "**René Cantine**" à Nice.



L'expansion des vins sans alcool

Après le plébiscite des bières sans alcool, dans les années 1980, les vins « no low », terme générique pour désigner les vins faiblement alcoolisés ou sans alcool, progressent actuellement, avec une croissance à deux chiffres. Ce n'est plus un phénomène de mode, lié à la santé physique ou à la curiosité gustative, mais plutôt lié aux progrès techniques dans la désalcoolisation ces deux dernières années, pour plaire aux nouvelles attentes d'une clientèle désireuse de réduire leur consommation courante. Au Brésil comme aux Etats Unis, la consommation concerne plus de 20% en part de marché, tandis qu'en France, la progression de la consommation augmente de 15% par an, notamment chez les 18-25 ans. Le plus grand salon mondial du vin, Wine Paris, a créé, pour la première fois, une vitrine d'exposition de plus de 550 m², intitulé « Be No ».

Les producteurs de vin s'y mettent, comme **Grands Chais de France, Bordeaux Family**. Les marques se créent comme **Chavin, Moderato, French Bloom**. Fabien Gross, qui a créé la marque **Levin**, a acquis 85 hectares de vignes pour alimenter sa cave de fermentation non alcoolique. Le négociant-vinificateur compte tripler sa production en 2026. C'est sûr, un vin désalcoolisé ne remplacera jamais un vin « normal » qui exprime son terroir, mais il constitue une réponse positive pour la filière viticole.



EN ROUTE POUR UNE 15^{ème} EDITION DES "CHEFS AU SOMMET D' AURON "

Un phénomène de mode? Pas vraiment! Un évènement dans l'air du temps? Tout à fait!

Dans la continuité des repas à thème qui boostent depuis pas mal d'années les restaurants, dans certaines grandes villes, ou stations balnéaires et touristiques, les menus évènementiels prennent une place de plus en plus grande, tant il est vrai qu'ils correspondent aux attentes d'une clientèle en mal d'expériences nouvelles. Ainsi, la "Kermesse aux Poissons de Théoule-sur-Mer" fêtera son 30^{ème} anniversaire l'année prochaine, en février 2027, avec un succès inoxydable, tout comme ne se démentent pas les réussites de manifestations tout aussi originales qu'inédites telles que "Tocquicimes" à Mégève en Savoie, "Chefs à Saint Tropez", voire même "Bruxellicious" dans la capitale belge. A peine terminée, la prochaine et 15^{ème} édition des "Chefs au Sommet d'AURON" est annoncée. Voici toutes les bonnes raisons de s'y rendre, mi- janvier en 2027... Quand la gastronomie deviant une motivation de voyage!

Une thématique qui plait, la neige

C'est un vrai tiercé gagnant, parce que synonyme de Vacances, Loisirs et Bien-Etre.



Un évènement culinaire de haute volée en altitude

Dîners d'exception, démonstrations culinaires, ateliers-dégustations immersifs pour les visiteurs, de la part d'une quarantaines de chefs, des étoilés Michelin de la région, des chefs pâtisseries de renom, des artisans passionnés et des producteurs locaux réunis pour l'occasion... Une expérience où la gastronomie tutoie les sommets! Et toujours parrainé par les chefs les plus réputés de la région: Jean-François Issautier, Jacques Chibois, Alain Llorca, Joël Garault, Philippe Joannès, Jacques Maximin, Virginie Basselot, David et Noëlle Faure, Bessem, Patrick Raingard, Gilles Bruner, Parrain de l'édition 2026 qui nous confie que "chaque édition est bien plus qu'une célébration du goût!", et bien d'autres,.... Un moment exceptionnel et privilégié où professionnels et amateurs se retrouvent autour de leur passion commune pour les saveurs.

Du "fait-maison" et de saison

Ensuite, dans les assiettes, il n'y a que des produits frais et de saison. Le savoir-faire est réel, il y a aussi de l'inattendu, en fonction des approvisionnements, parfois même avec un peu de suspense à la lecture des plats. Mais les clients aiment bien être surpris. C'est aussi pour cela que les clients reviennent!

La Créativité des chefs

C'est vrai! Au fil des éditions des "Chefs au Sommet d'Auron", on est impressionné par les niveaux d'implication, de passion, d'inventivité des chefs, ainsi que par leur dynamisme. Dès le coup d'envoi, le premier jour, ils démontrent, face au public qu'ils font un métier de générosité.

Le Barbecue géant public

Depuis les débuts des Chefs au Sommet d'Auron, l'Association des Toques Brûlées, forte d'une vingtaine de chefs volontaires, enflamme le front de neige avec leur barbecue géant en plein air. Un spectacle culinaire, raffiné, festif et musical orchestré par le duo David et Noëlle Faure, sous les yeux ébahis des skieurs. Une expérience gustative et humaine qui réchauffe les coeurs et les papilles. Omniprésent, Victor Delpierre, Champion du Monde de Barista Cocktails n'a pas son pareil pour "cuisiner" des boissons et saveurs nouvelles. Tout un art, la convivialité en prime!



Les alléchants menus gastronomiques

Ils sont à prix fixes, vins et café compris. Pour une cinquantaine d'euros, le nombre de restaurants participants augmentent chaque année, (ils étaient 5 au départ, cette année ils étaient 16), car c'est l'occasion pour eux de recevoir un chef talentueux exécutif qui investit les cuisines, le temps d'une soirée. Tous les menus gastronomiques ont été pris d'assaut, un mois auparavant. Il y a comme une sorte de communion qui fait naître le plaisir de manger la même chose autour d'une table et de pouvoir parler du talent du cuisinier.

Une marque événementielle

Le succès est chaque année au rendez-vous, (les followers sont plus de 300 000, sur les réseaux sociaux!) Comme l'affirment les organisateurs dévoués, Michel Guillot, Conseiller Municipal et Aline Gérard, Photographe Professionnelle, le but est atteint, "on plait au plus grand nombre, on ne gêne personne, car pour les skieurs, quand ils ont de la neige sous les pieds, on ne fait que leur mettre en plus l'eau à la bouche!"