

# SOMMAIRE

DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)

Benoit Witz, l'écologie au cœur de son savoir faire



Lou Calen, un hôtel-restaurant pas comme les autres



Croisière, Cap sur le zéro émission

## TENDANCES CULINAIRES

(PAGE 3)

Fondation pour la cuisine durable



«Vin et Tourisme» (page 4)

Les vins sans alcool



# DEMAIN à la une!

N°24 PRINTEMPS 2024

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)*



BENOIT WITZ, l'écologie au cœur de son savoir faire (Page 2)

## La métamorphose de l'hôtellerie et de la gastronomie

## EDITO



En ces temps de crises multiples, sanitaire, géopolitique, mais aussi environnementale, sociale ou industrielle, l'heure est à l'incertitude. Nos repères sont bouleversés et nous obligent à évoluer, changer nos comportements et nos modes de vie. « *On ne subit pas l'avenir, on le fait* », disait Georges Bernanos. L'hôtellerie et la gastronomie ont besoin de se réinventer pour continuer à faire rêver. Demain ne sera donc plus comme aujourd'hui, dans notre façon de consommer, de produire et de travailler. On ne peut plus manger tout et n'importe quoi, n'importe où et n'importe quand. Reconnaissons-le : la mémoire n'a pas été créée pour se souvenir du passé, mais pour anticiper notre futur. C'est l'amorce d'une autre et meilleure époque, d'un nouveau paradigme. Un commencement de vie plus équilibrée et plus responsable. Le début d'une ère nouvelle ? Oui, il y a un besoin de renouer avec les traditions, l'envie de partager, l'envie de casser les codes, et toujours la quête de nouvelles performances, dans un environnement protégé. Oui, plus qu'une tendance, c'est un « engagement » que prennent de plus en plus restaurateurs et hôteliers, et que l'on devrait déclarer le plus vite possible d'intérêt général. Dans ces pages, les perspectives sur la durabilité, et les visions innovantes de cette mutation.

15<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

### LES ETOILES DE MOUGINS

*Since 2006*

14 & 15 SEPTEMBRE 2024

INVITE D'HONNEUR  
**GUILLAUME GOMEZ**  
Ambassadeur de France de la Gastronomie

LESETOILESDEMOUGINS.COM

MOUGINS  
VIT & VIN





Rien de classique ici ! Car c'est aussi la volonté du propriétaire canadien, Graham Porter, amoureux depuis 30 ans de son village de cœur, Cotignac, qui aime bien mettre la main à la pâte. C'est le repaire des gens heureux !

Tous les jours, un menu unique différent où le client choisit le ou les plats à partager qu'il désire et qu'il mange à sa guise et à son heure, dans le restaurant ou dans les jardins ou sur les terrasses, voire entre deux parties de boules... « *comme à la maison* » !

Et la liberté est totale ! Pour le client qui peut même venir avec ses aliments pour les cuire sur place. « *Il peut même s'appropriier un lieu, un cabanon, une pièce, à sa guise, puisqu'il n'y a pas à proprement parler de salle de restaurant mais plutôt une multitude de petites salles individuelles avec tout le charme propre d'une vieille bastide* » Comme pour le personnel du domaine, même si certains n'ont aucune formation, pourvu qu'ils soient motivés. S'offrent à eux, l'un des deux statuts : salarié ou auto-entrepreneur.

## UNE BELLE AVENTURE DE DÉCONNEXION ET DE RECONNEXION À LA NATURE

Ici, on réapprend la sobriété : « Pour le menu quotidien, il n'y a qu'un seul couvert pour tout le repas. On a même un menu « tout racine végétale » où l'on ne change même pas d'assiette ! ». Et l'année 2024 s'annonce pleine de promesses qui donnent envie de revenir : 12 nouvelles chambres et l'ouverture d'un nouveau bistrot pour une centaine de couverts et une cuisine à la flamme, ... en complément du succès rencontrés par les récents Bar à Vin, Bar à Bière locale (la Tuf), Bar à Pastis et les espaces pique-nique, ou thématiques en saison. (Tél : +33 (0)498 14 15 29)

## Tendances Croisières



### CROISIÈRES, CAP SUR LA NEUTRALITÉ CARBONE DÈS 2030

Le défi est là, mais le rêve aussi ! Tandis que l'Organisation Maritime Internationale exige, depuis l'année dernière, la neutralité carbone en 2050, plusieurs compagnies envisagent de réussir ce tour de force dès 2030. Car l'urgence n'est pas seulement écologique, mais surtout économique, question d'image, pour conserver une clientèle toujours de plus en plus nombreuse, mais soucieuse de l'urgence climatique.

Bleu, Blanc, Rouge... et vert, tel va se présenter, dès 2027, le nouveau « **Orient-Express Silenseas** », du Groupe Accor et des chantiers de l'Atlantique, le plus grand voilier paquebot à voiles de croisières du monde, 220 mètres de long, 4500 m2 de voiles, pour une cinquantaine de suites de 70 à 1415 m2. La propulsion du navire combinera la force du vent, mais aussi le GNL en attendant l'hydrogène vert qui se substituera au GNL vert, sans oublier l'alimentation électrique à quai, l'hydrogénation dans le circuit de refroidissement des moteurs et le sonar permettant d'éviter les collisions avec les mammifères marins.

Le géant suisse des croisières, **MSC**, quant à lui, a déjà réussi son pari le 31 mai 2023, avec son nouveau navire Euribia, mastodonte de 330 mètres de long, qui a fait sa première croisière « zéro émission nette du monde ». Le norvégien **Hurtigruten** a annoncé la sortie de ses premiers bateaux « Zéro émission » pour 2030. La compagnie française **Ponant** a également présenté ses futurs bateaux pour 2030, des bateaux toujours plus élancés, dotés de voiles fournissant 50% de l'énergie de propulsion, et de 1000m2 de panneaux photovoltaïques et des piles à combustible haute et basse température, et un système de captation carbone permettant un impact environnemental nul.

### BENOIT WITZ : L'ÉCOLOGIE AU CŒUR DE SON SAVOIR FAIRE

Depuis 2021, dans l'authentique Provence Verte, en plein cœur de Cotignac, l'Hôtel-restaurant Lou Calen est devenu exemplaire avec l'arrivée de Benoit Witz, déjà auréolé d'une étoile verte Michelin, ancien de Paul Bocuse, et surtout d'Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, puis à La Bastide de Moustier et à l'Abbaye de La Celle. Le domaine de quelques 4 hectares lui ressemble, car il prône une cuisine 100% terroir, dans un esprit « durable », en mettant en avant le circuit court, le zéro déchet, et une production maraîchère sur place. Un cercle vertueux: « *On a nos poules, nos oies, des canards, des cochons et même des chèvres, qui participent au débroussaillage et que l'on nourrit avec nos épiluchures en surplus.* »

### LOU CALEN, UN HÔTEL-RESTAURANT PAS COMME LES AUTRES



### LA CLEF VERTE, UN LABEL ENVIRONNEMENTAL INTERNATIONAL POUR LES HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES ET LES RESTAURANTS.

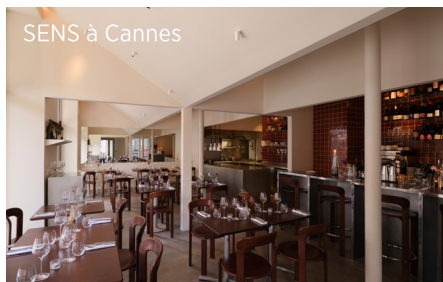
Développé par l'Association TERAGIR, ce sont désormais les Chambres de Commerce, qui réalisent les audits en vue de la labellisation des établissements, partout en France. Et, depuis, le label international a le vent en poupe, car c'est l'assurance pour les postulants d'être conseillé et accompagné, dans leur classement, pour la mise en œuvre d'une politique environnementale et une démarche socialement responsable, gestion intelligente des déchets, maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, achats responsables, sensibilisation active de la clientèle... Déjà plus de 3500 projets réalisés en France.





## Quand les chefs changent de modèle

SENS à Cannes



### CHEFS EN RESIDENCE

C'est une nouvelle manière de pratiquer la gastronomie, qui semble se généraliser un peu partout, dans un contexte économique de difficultés de recrutement dans la restauration. Dans la perspective d'attirer une clientèle en recherche constante de nouveautés, de plus en plus de restaurateurs organisent des résidences de chefs tournants, d'une semaine à quelques mois. On parle de chefs nomades accueillis dans un établissement qui fonctionne à la manière des résidences d'artistes. Le restaurant pionnier « **Ikarus** », à Salsburg en Autriche, héberge en rotation chaque mois des chefs du monde entier. A Paris, « **Fulgurances** » pratique aussi ce multiculturalisme en cuisine. Et bien d'autres. Dernière création en date, à Cannes, l'ex-Brouette de Grand-Mère est devenu « **Sens** » (+33 (0)4 93 68 23 01) pour accueillir ce nomadisme culinaire. Au-dessus du restaurant, un appartement est mis

à la disposition du chef rémunéré. C'est la garantie d'une carte qui évolue perpétuellement au fil de l'année, et qui offre des voyages immobiles aux clients. Et pour les restaurants qui veulent profiter des avantages de la formule, bon nombre de restaurateurs testent aussi de plus en plus, en certaines occasions, les repas en collaboration à 4 ou 6 mains qui font aussi se rencontrer des chefs pour des expériences inédites.

### L'ESSOR DES RESTAURANTS IMMERSIFS

Dans une période où la clientèle aime être surpris quand ils vont au restaurant, dans la mouvance du Chef français Paul Pairet qui a compris que l'on pouvait engager, non seulement le goût mais aussi tous les sens, notamment grâce à la vidéoprojection, dans son restaurant à Shanghai, « **Ultraviolet** », bien des chefs tentent l'expérience immersive multisensorielle pour s'attirer une clientèle nouvelle avide de sensations. Le but, jouer sur l'atmosphère, à travers la lumière, le son, l'odeur, la température de la pièce, en fonction des plats servis. C'est un peu la suite des repas spectacles qui ont toujours existé depuis la nuit des temps. Aujourd'hui, avec la réalité virtuelle augmentée, les chefs sont sensibles à cette perspective : ils sortent de leur métier habituel de cuisiner pour devenir des metteurs en scène. L'art de manger est un art de vivre au cœur d'une culture et d'une époque. « **Under the Sea** » fut le premier restaurant immersif parisien, ouvert par trois anciens de l'Institut Paul Bocuse. Ambiance marine du sol au plafond, moquette en vagues écumantes, épave de bateau, plafond coralien, chaise en velours bleu, assiettes dans le ton, requins, raies et autres calamars évoluent tandis que la musique se fait plus douce et les panneaux en tulle voient se succéder plusieurs tableaux en fonction des plats, plongeant les convives du lagon aux abysses... Depuis les concepts se multiplient :

« **Jungle Palace** », créé par le même groupe parisien, Ephemera, qui place les clients au milieu du règne animal (frissons garantis !). « **Cali Mia** » toujours à Paris, restaurant plage latino-américain pour manger sur une balançoire les pieds dans le sable. Plus fort encore, en 2025, avec « **Stellar** », il sera possible de faire sa demande en mariage, lors d'un dîner en tête à tête, à bord d'une capsule dans l'espace (porté par un ballon stratosphérique !). Un repas à 35 km d'altitude, préparé par un chef étoilé français et servi par un robot IA.



### LES FOOD TRUCKS MONTENT EN GAMME

Alors que les grands chefs étoilés cherchent à se démocratiser, en ouvrant des comptoirs de street food chaleureux et accessibles, à l'image d'**Hélène Darroze** qui offre une alternative à la grande gastronomie, avec son nouveau restaurant de burgers, « **Joià Bun** », ouvert 7 jours sur 7, les Food Trucks visent aussi la même intransigeance concernant la qualité des produits de base, le respect des saisons, les circuits courts, l'authenticité des goûts et la générosité dans l'offre. Depuis peu, manger sur le pouce n'a jamais été aussi savoureux, au bord de la route des alentours de Valence, qu'au **Pic-Up Truck d'Anne-Sophie Pic**, qui sert à tout va des burgers et des desserts élaborés avec fun et passion dans les cuisines de la maison-mère. Bientôt le Pic-Up Truck agrandira son rayon d'action vers une autre destination. A Mégève, **Emmanuel Renaut** fait son comeback pour une deuxième saison hivernale à toutes saveurs, devant le « **Flocons Village** », dans un airstream rutilant en aluminium et préparant des maxi tranches de pain avec quenelle de brochet sauce crustacés ou encore une belle saucisse de gibier de montagne aux condiments, diablement réconfortantes ! Dans les environs de Lyon, la Maison Bello débarque aux Halles de Limonest pour faire déguster, entre deux emplettes, leurs meilleures viandes et charcuteries d'exception. Ambiance « festayre » garantie !

## Une « Fondation pour la Cuisine Durable »

Pour accélérer cette mutation fondamentale des restaurateurs, le chef, MOF au restaurant Paul Bocuse, **Olivier Ginon** a créé fin 2022, une fondation pour les aider à découvrir de nouvelles espèces végétales toujours plus durables, au service de la planète et du goût, c'est-à-dire à capitaliser sur les fondements de l'excellence et l'engagement sociétal de la gastronomie française. Un laboratoire d'idées et d'expérimentation, le CRBA, a été créé pour proposer des réponses inédites, pour interroger le passé au service des projets environnementaux de demain. Les initiatives sont multiples, pour mettre la nature en valeur : créations dans la région lyonnaise de jardins d'expérimentation avec de variétés végétales anciennes ou nouvelles, qui résistent aux changements climatiques, à proposer aux chefs de cuisine pour les tester et trouver de nouvelles recettes. Le 30 septembre 2024, au Campus de Groisy, Concours de Cuisine et de Pâtisserie Durable. Enregistrement d'une vidéo sur la conservation des gestes en cuisine, face à la digitalisation et à l'automatisation. (Contact : +33 (0)6 77 78 16 46).







## L'Association Vin-Tourisme

### Une nouvelle application digitale au service de l'oenotourisme

Elle est enfin lancée ! Son but est d'accompagner et de renforcer, au travers des circuits numériques et des techniques digitales, l'expansion et les perspectives économiques des filières du secteur : vignerons, restaurateurs, hôteliers, ... Car, la richesse de l'oenotourisme est forte de compétences transversales, « savoir-faire », mais aussi « savoir être » et surtout « savoir-vivre ». Le vin est en effet tout un art de vivre ! le terroir, les plaisirs de la table, l'hébergement, tout comme les jardins et l'architecture constituent une invitation au voyage. L'Association entend donc contribuer plus fortement au rayonnement de nos régions et de notre pays.

#### Une avant-première réussie

Elle s'est déroulée à la Bastide Saint Antoine à Grasse, sous la houlette de son propriétaire mais aussi président de l'Association « VinTourisme », Jacques CHIBOIS, grand amateur de partage de ses connaissances en vin et en gastronomie et de transmission à autrui. L'application mobile a été présentée par la Société Ippon Technologies, agence de Marseille.

Parmi les invités pionniers, Jean Mus, Architecte Paysagiste et Membre d'Honneur, Gérard Canarie, Bailli Délégué de la Chaîne des Rôtisseurs de Monaco, Dominique Milardi, Président de l'Association Monégasque des Sommeliers, Christian Heuline et Mario d'Orio représentant les Disciples d'Escoffier, Patrick Flet représentant l'APCIG, et un panel de vignerons (Didier Mattei du Domaine de Cazaban, Mathieu Savatier du Château du Rouët, Stéphane Pélépole du Château de Sainte Croix, Nicolas Chaullier du Château des Trois Sautets, et bien d'autres

domaines représentés comme le Château Saint Martin Cru Classé), mais aussi des restaurateurs et spécialistes de la gastronomie ont approuvé cette nouvelle application digitale qui ne coûte que 20 € par an pour s'y abonner,...

#### Le début d'une belle aventure

Déjà, 1200 inscriptions et soutiens. Qu'on se le dise : c'est bien le nouveau point de rencontre des vins, du terroir, du bien-vivre, de l'hôtellerie et des beaux jardins. Une belle opportunité de réunir tous ces acteurs professionnels qui contribuent au rayonnement de nos régions... Du local au digital, de l'événementiel au durable.

Chaque professionnel peut donc contribuer à cette innovation, devenir créateur des itinéraires oeno-culturels et durables, recommander ses meilleurs étapes oeno-culturelles, et ainsi créer un réseau inégal de personnalités talentueuses et des célébrités performantes des filières

Métiers du Vin, de la Gastronomie, de l'Hôtellerie, du Patrimoine et des Paysages, pour que les clients reviennent sans cesse vers vous. Une belle aventure commence pour tous, maintenant !  
(<https://www.payasso.fr/vintourisme/adhesion>)



## In Vino very Class

**Vague de fond pour les vins sans alcool** : inscrite timidement dans le calendrier (à la manière du « Dry January », janvier sans alcool anglais) depuis quelques années, bon nombre de professionnels veulent répondre à cette nouvelle tendance, dans la foulée des bières sans alcool et autres apéritifs, cocktails et mocktails sans alcool qui envahissent à présent les cartes des restaurants, et des bars. A Béziers, la **Maison Chavin** développe, en France et plus encore à l'étranger, huit gammes de boissons sans alcool, c'est à-dire produit à partir de vin désalcoolisé. Leader de l'abonnement de vin en France,

Le Petit Ballon, propose une trentaine de références, pour faire découvrir ces boissons « nouvelle génération » comme la boisson **Gimber**, à base de gingembre, l'**Oscó**, un apéritif sans alcool, des boissons à base de vin, en rouge, blanc, rosé, et même pétillants, comme le Merlot Grenache 0% du **Domaine de l'Arjolle**, ou encore le **Domaine de Brau** en Occitanie. Que dire des « spiritueux » botaniques de **Djinn Spirits** qui surfent aussi sur cette vague de fond du « sans alcool » ? Ce dernier s'impose aussi sur les tables étoilées, comme celle des chefs triple étoilés, **Anne Sophie Pic** à Valence, ou **Mauro Collagrecó** à Menton, ou encore du chef ultra-créatif **David Toutain** à Honfleur qui a lancé un soft-pairing composé de kombuchas, extractions, maturations, infusions, décoctions, dans une démarche toujours durable, et qui fait de plus en plus d'adeptes en France comme à l'étranger. Et l'engouement semble planétaire !



**DEMAIN, à la Une ! Edition et Rédaction** : Patrick Flet - Steve Boubouillon - **Secrétaire de Rédaction** : Sylvie Delporte - **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](mailto:patrickflet.coloredo@free.fr) - La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique.