

# SOMMAIRE Contents

DANS L'AIR DU TEMPS / Trends (PAGE 2)



Jean-Louis Croquet : « Un avenir de jubilation » /  
Jean-Louis Croquet : «A jubilant future»

- Les balbutiements des Cités de la Gastronomie  
/ The early stages of the Gastronomy Cities

GASTRONOMIE / Gastronomy (PAGE 3)



Les nouvelles tendances culinaires /  
New culinary tendencies

L'évènement gourmand / Gourmet event:  
- Nouvelle démarche: «Bon pour le climat»  
New approach: «Good for the climate»

ÉVASION / Escape (PAGE 4)



Cannes version nature / Cannes: the natural version

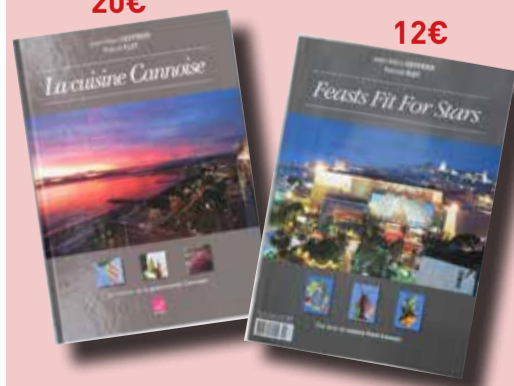
In Vino Very Classe

- Une vodka au goût de caviar / A caviar-  
flavoured vodka  
- Château Thuerry, les atouts d'un domaine  
d'exception / Château Thuerry, the virtues of an  
exceptional estate  
- Moët & Chandon a choisi son nouveau chef de  
cuisine / Moët & Chandon has chosen its new  
chef

LE MEILLEUR DU TERROIR CANNOIS  
THE BEST OF CANNES' LOCAL PRODUCE

20€

12€



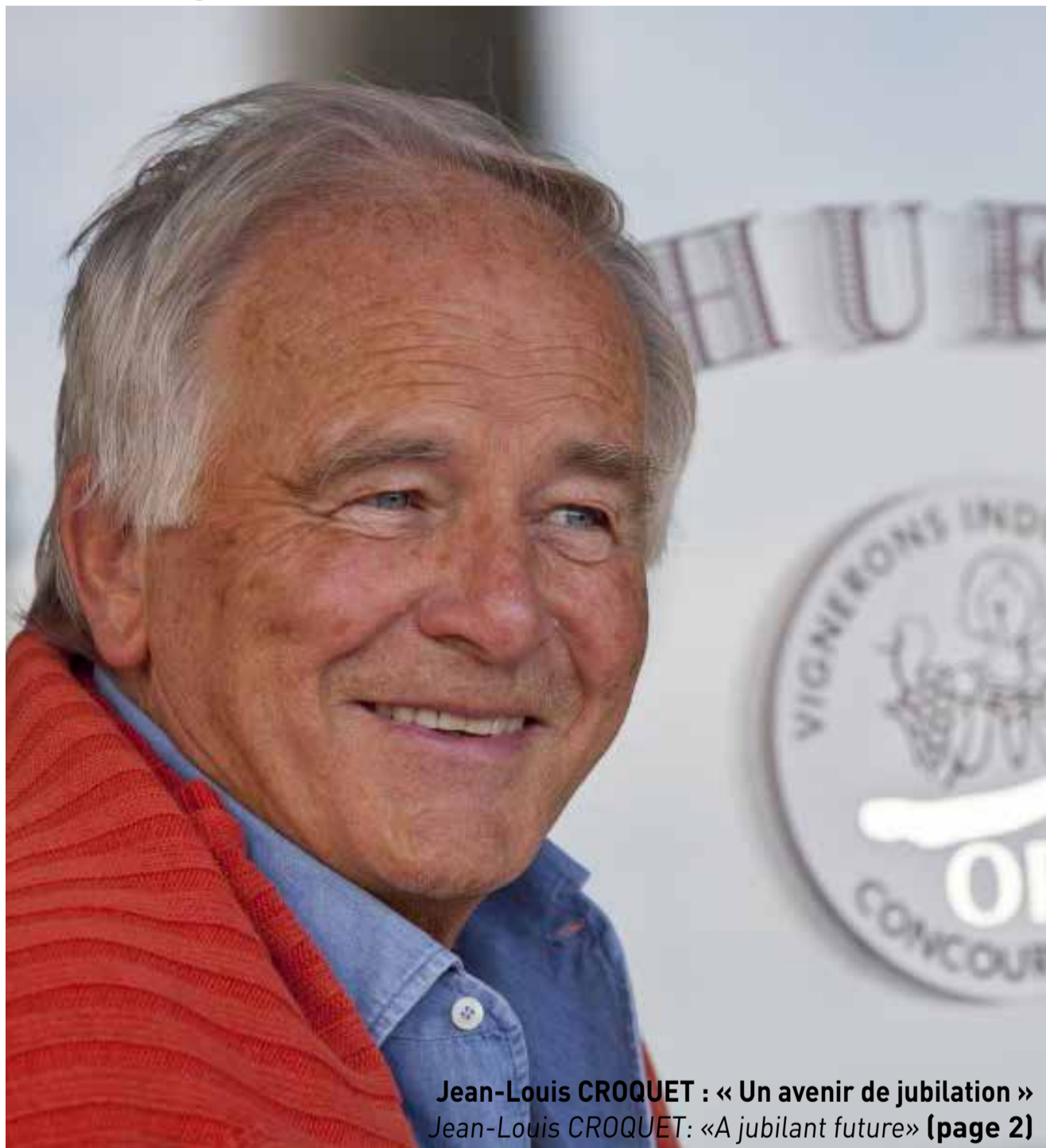
Frais de port offerts  
Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

# DEMAIN à la Une!

N°13 NOVEMBRE / NOVEMBER 2016

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-Louis CROQUET : « Un avenir de jubilation »  
Jean-Louis CROQUET: «A jubilant future» (page 2)

## EDITO/Editorial

### Évolution, révolution



Au fil des numéros de «Demain, à la Une!», dans la page des nouvelles tendances et modes culinaires, on a parlé de Slow Food, des restaurants sans allergène, l'umami, la naturalité, la green gastronomie,... autant d'évolutions d'un monde qui ne cesse de changer. Dans ce numéro, on y parle encore de nouvelles modes alimentaires, de flexotarisme (ou menus inversés), des menus «Bon pour le climat», des breadmakis, des poissons ikejime... Soyons réalistes, toutes ces nouvelles tendances conduisent à une véritable révolution, à la création d'un nouveau modèle économique qui inexorablement concernera toute la restauration de demain, autour des nouveaux enjeux de traçabilité, de santé et du développement durable. Gastronomie et Éthique sont devenues indissociables. À nous tous de savoir ce que nous voulons. Comme le disait Georges Bernanos, « l'avenir est quelque chose qui se surmonte. On ne subit pas l'avenir, on le fait ».

### Evolution, revolution

Over the issues of «Demain, à la Une!», the page dedicated to new trends and cooking methods has talked of Slow Food, allergen-free restaurants, umami, naturality, green gastronomy, etc.: ever more evolutions from a world that is ceaseless in its changes. In the current issue, there is more talk of new cooking methods: flexitarianism (or reverse menus), «Environmentally-friendly» menus, maki sandwiches, ikejime fish, etc. Let's be realistic, all these new trends are leading to a true revolution, to the creation of a new economic model that will inexorably concern each and every aspect of the restoration of the future, based on the new challenges of traceability, health and sustainable development. Gastronomy and Ethics have become inseparable. It is up to all of us to know what we want. As Georges Bernanos said, «the future is something that can be overcome. We don't suffer the future, we create it».

Patrick FLET

## JEAN-LOUIS CROQUET : « UN AVENIR DE JUBILATION »

Breton d'origine, passionné de rugby, ancien patron de la SOFRES, leader mondial des instituts de sondage, aujourd'hui vigneron au Château Thuerry à Villecroze, Jean-Louis Croquet fait partie de ces chefs d'entreprise aux multiples vies qui observe le monde comme il va, curieux de tout, toujours prêt à s'investir passionnément pour obtenir l'excellence. Sa réussite dans le monde des affaires comme dans la vigne font de lui un interlocuteur clairvoyant qui aime s'affranchir des codes conventionnels, et aime parler d'avenir.

### À quoi ressemblera la Provence dans 20 ans?



«J'espère qu'elle n'évoluera pas trop vite!» confie-t-il en toute modestie. Structurellement, la Provence devrait être la même dans 20 ans. Il y a des rigidités, des politiques en place, tout concourt à ce que rien ne change. Selon lui, on peut regretter de ne pas avoir été assez loin dans le régionalisme. «Il aurait fallu encore moins de régions, pour que celles-ci soient plus autonomes, avec des métropoles de grande taille pour plus d'influence et d'efficacité». La multiplication ne fait pas avancer. Les

provençaux doivent aussi reconnaître que la Méditerranée est plus fragile que l'océan. Il leur faut donc la protéger davantage. Point rassurant pour Jean-Louis Croquet, en matière d'aménagement du territoire, les critères esthétiques et de bien-être deviennent plus importants que les critères économiques. Une seule crainte à avoir: le danger d'une surpopulation.

### Comment évolueront les vins de Provence?

Jean-Louis Croquet n'est pas inquiet. Les changements climatiques? Pour le moment, tout ce que l'on doit retenir, c'est qu'une augmentation de la température permet d'augmenter la qualité des vins. Par contre, les vignerons doivent s'occuper d'améliorer les cépages. Ce n'est pas un hasard si les cépages nouveaux sont plus résistants que les anciens. Pour évoluer, il ne faut donc pas avoir peur du changement. «Comme en vélo, il faut savoir avancer, sinon on recule». Pourquoi Prowein à Düsseldorf est-il devenu le 1<sup>er</sup> salon mondial devant Vinexpo? Pourquoi, en Provence ne pas redéfinir la notion de crus classés? A l'entendre, on a vraiment du vin sur la planche.

### Quelle est votre stratégie pour Thuerry?

Réussir le challenge que je me suis fixé: faire de Château Thuerry, «le Haut-Brion du Sud-Est. Cela demande 40 ans. Pour l'instant, je suis à la moitié du chemin, 20 ans». À Thuerry, toute l'équipe cherche à réinventer le vin de demain, en s'intéressant à de nouveaux cépages, surtout pour les blancs et les rouges. Le travail se fait aussi en agriculture raisonnée. Le bio? «C'est comme le casher, c'est mal fait! Chez Thuerry, on a surtout la passion de bien vinifier en équipe». La messe est dite. L'avenir s'annonce serein. La dynastie s'affirme à Thuerry. Jean-Louis Croquet savoure sa formule: «En espagnol, le mot français retraite se dit jubilación». Pas question pour Jean-Louis Croquet de s'arrêter. Il jubile! (Tél.: 04 94 70 63 02)

## Des projets toujours en devenir

### LES BALBUTIEMENTS DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

Lancé en juin 2013, le réseau des 4 Cités de la Gastronomie se réunit tous les 6 mois, avec l'objectif de faire avancer, dans un esprit de complémentarité, les projets retenus.

**Dijon** constituera «le pôle de référence pour la culture de la vigne et du vin», et va investir près de 55 M € dans la réhabilitation de l'ancien Hôpital Général, pour une ouverture prévue fin 2018. Le site de 70 ha se composera d'un espace muséographique, de 13 salles de cinéma, d'un espace commercial, d'un hôtel de 83 chambres sous enseigne Les Sources de Caudalie, et d'un éco-quartier de 540 logements. Objectif: 500 000 visiteurs par an.

**Lyon** illustrera la thématique «nutrition et santé» et s'installera dans le Grand Hôtel-Dieu, classé aux Monuments Historiques, qui recevra un hôtel Intercontinental, un centre de convention, des commerces, des bureaux, et des logements pour une ouverture prévue également en décembre 2018. L'objectif, selon Régis Marcon, président du comité stratégique de la Cité: 200 000 visiteurs par an.

**Tours** constituera un pôle moteur concernant les «sciences humaines et sociales». Le projet a été revu complètement avec la réhabilitation de l'ancien site Béranger de l'Université de Tours. Le nouveau site mise sur le développement d'événements exceptionnels, à l'image du Grand Repas qui devrait passer de 30 000 à 100 000 convives.

Quant à **Paris-Rungis**, le projet patine. Babette de Rozières, déléguée pour la Cité, ne semble pas favorable à son implantation à Rungis jugée inappropriée, d'autant que la nouvelle gare MIN ne devrait être en service qu'en 2024. Un autre emplacement est recherché. Prochaine réunion du réseau des Cités de la gastronomie cet automne à Paris-Rungis.



## JEAN-LOUIS CROQUET: «A JUBILANT FUTURE»

Originally from Brittany, passionate about rugby, former patron of SOFRES, global research institute leader and today, winegrower at Château Thuerry in Villecroze, Jean Louis Croquet is one of those corporate heads with multiple lives who sees the world as it goes, curious about everything and always willing to invest with passion in order to achieve excellence. His success in both the business world and amongst the vines makes him a perceptive spokesman who likes to break free of conventional codes, and who likes to speak of the future.

### What will Provence look like in 20 years?

«I hope it will not change too quickly!» he confides in all modesty. Structurally, Provence should be the same in 20 years' time. There are rigid structures and policies in place, all working together so that nothing changes. According to him, we may regret not having taken regionalism far enough. «There should have been even fewer regions, so that these are more autonomous, with large cities for greater influence and efficiency». Multiplication does not mean moving forward. The people of Provence must also acknowledge that the Mediterranean is more fragile than the ocean. They must therefore provide this with more protection. A reassuring point for Jean-Louis Croquet, in terms of town and country planning, as aesthetic and well-being criteria are becoming more important than economic criteria. Just one worry: the danger of overpopulation.

### How will Provence wines change?

Jean-Louis Croquet is not worried. Climate changes? For the time being, the only thing to remember is that an increase in temperature allows wine quality to improve. On the other hand, wine growers must deal with improving grape varieties. It is not by chance that the new grape varieties are more resistant than the old ones. In order to develop, you can't be afraid of change. «Like on a bike, you need to know how to move forward, or else you'll go backwards». Why has Prowein in Düsseldorf become the No. 1 trade fair in the world ahead of Vinexpo? Why not redefine the concept of crus classés [classified vintages] in Provence? According to him, wine really has a lot on its plate.

### What is your strategy for Thuerry?

«Meet the challenge I have set myself: make Château Thuerry, the «Haut-Brion of the South-East». Which needs 40 years. At the time being, I'm halfway there, 20 years in». At Thuerry, the entire team is seeking to reinvent the wine of tomorrow, taking an interest in new grape varieties, especially for whites and reds. Work is also being done in sustainable agriculture. Organic? «It's like kosher, badly done! At Thuerry, above all we have the passion to make good wine as a team». The die has been cast. The future forecast is calm. The dynasty is establishing itself at Thuerry. Jean Louis Croquet revels in his approach: «In Spanish, the word for retirement is jubilación». There's no question of Jean-Louis Croquet stopping. He's jubilant! (Tel.: +33 (0)4 94 70 63 02).



### THE EARLY STAGES OF THE GASTRONOMY CITIES

Launched in June 2013, the network of 4 Gastronomy Cities meets every 6 months, with the aim of having the projects adopted progress, in a spirit of complementarity.

**Dijon** will constitute the «reference centre for viticulture and wine», and will invest almost EUR 55M into the restoration of the former General Hospital, with an opening planned for the end of 2018. The 70 hectare site will comprise a museographic area, 13 cinemas, a shopping centre, an 83-room hotel under the Les Sources de Caudalie banner, and an eco-district with 540 homes. Objective: 500,000 visitors per year.

**Lyon** will illustrate the «nutrition and health» theme and will set up in the Grand Hôtel-Dieu, a listed historic monument, which will host an Intercontinental hotel, a convention centre, shops, offices and homes, with opening also planned for December 2018. The aim, according to Régis Marcon, chair of the City's strategic committee: 200,000 visitors per year.

**Tours** will form a motivational centre with regard to «human and social sciences». The project has been fully revised with the restoration of the former Béranger site at the University of Tours. The new site intends to develop exceptional events, in the image of the «Big Feast» that should exceed 30,000 to 100,000 participants.

As for **Paris-Rungis**, the project is sliding. Babette de Rozières, the City's representative, does not appear to be in favour of its installation in Rungis, deemed inappropriate, while the new MIN train station will only be in service in 2024. Another location is being sought. The next meeting of the Gastronomy Cities network will be this autumn in Paris-Rungis.

# Les nouvelles tendances culinaires

## Un panorama prospectif de la restauration et des tendances culinaires émergentes

### La vogue du « flexitarisme », la cuisine inversée

Adieu veau, vache, cochon...et peut-être aussi couvée ! Nos habitudes alimentaires changent, et le vocabulaire avec. Le néovégétarisme fait de plus en plus d'adeptes et, dans cette mouvance, les « flexitariens », c'est-à-dire les végétariens flexibles qui réduisent leur consommation de protéines animales sont de plus en plus nombreux. Dans le sillage d'Armand Arnal du restaurant La Chassagnette en Camargue, bien des chefs (Passard, Ducasse...) commencent à modifier leur offre : légumes, fruits, fleurs, herbes et aromates (cultivés selon les principes de l'agriculture biologique) débute l'intitulé de chaque plat. Les poissons et les viandes des terroirs voisins viennent en garnitures, voire en assaisonnements... Ce boom du végétarisme flexible n'a rien d'une mode passagère. C'est plutôt une nouvelle lame de fond qui va aller en s'amplifiant !



### Les breadmakis de Thierry Marx



Du nouveau dans le snacking ? A peine a-t-il ouvert sa première boulangerie dans le 8<sup>ème</sup> arrondissement à Paris, (51, rue Laborde), que Thierry Marx et son associé Joël Defives (MOF boulanger) se sont lancés dans l'invention d'une nouvelle façon de concevoir un club sandwich qui se prépare à la minute, devant le client : le breadmaki : le pain de mie bio, façonné à la main, est toasté sur un teppanyaki (plaque japonaise), avant d'être tartiné, garni et roulé. A emporter ou à consommer sur place, ils existent déjà en plusieurs versions, à partir de 7 € : Souleya (salade niçoise), Meatpacking (pastrami), et Tsukiji (gambas, avocat, pamplemousse). « Ce n'est, ni plus ni moins que de la cuisine dans du pain. On peut y mettre de la salade Caesar comme du bœuf bourguignon », confirme le chef, qui exportera son nouveau travail en boulangerie, avant la fin de l'année, à Ginza, un quartier chic de Tokyo.

### Les poissons ikejime

Il s'agit d'une technique utilisée au Japon pour travailler le poisson vivant. Pêché à la ligne ou au filet, puis transporté vivant en vivier dans une cale réfrigérée, le poisson n'est tué qu'à sa consommation avec l'insertion d'une fine aiguille d'acier au niveau de la moelle épinière et avec deux coups de couteau au niveau de la nuque et de la queue. Le poisson subit ainsi un minimum de stress et se vide de son sang pour être parfaitement conservé. Au niveau gustatif, ses saveurs sont nettement supérieures à celles d'un poisson classique. En Bretagne, la méthode s'implante durablement. Les chefs parisiens la découvrent aussi dans une première poissonnerie, Shinichi, dans le 16<sup>ème</sup> arrondissement. En Corse, à St Florent, Damien Muller, maître pêcheur, s'en est fait une spécialité, après deux années d'études.

### The vogue for "flexitarianism", reverse cuisine

Goodbye veal, beef, pork...and maybe even eggs! Our food habits are changing, and the vocabulary with it. Neovegetarianism is gathering more and more followers and, within this movement, the "flexitarians", i.e. flexible vegetarians, who are reducing their consumption of animal protein, and who are growing ever more numerous. In the wake of Armand Arnal from La Chassagnette restaurant in Camargue, many chefs (Passard, Ducasse, etc.) are starting to modify their offers: vegetables, fruit, flowers, herbs and spices (grown in line with organic agriculture principles) are headlining each dish. Fish and meats from neighbouring regions are becoming garnishes, or even dressings... This boom in flexible vegetarianism does not seem to be a fleeting thing. Rather, it is a new movement that will continue to grow!

### Thierry Marx's maki sandwiches

What's new in snacking? No sooner than he had opened his first bakery in Paris' 8<sup>th</sup> district, (51 rue Laborde), than Thierry Marx and his partner Joël Defives (MOF baker) launched into inventing a new way of devising a club sandwich that is prepared instantly, in front of the customer: the maki sandwich: organic sliced bread, made by hand, is toasted on a teppanyaki (Japanese hotplate), before being buttered, filled and rolled. To take away or eat in, there are already several versions, from EUR 7: Souleya (Niçoise salad), Meatpacking (pastrami), and Tsukiji (prawns, avocado and grapefruit). "It is no more and no less than cuisine in bread. You could just as easily use Caesar salad as beef bourguignon", confirmed the chef, who will export his new bakery work before the end of the year, to Ginza, a chic district of Tokyo.

### Ikejime fish

This is a technique used in Japan to work on live fish. Fished on a line or by net, then transported live to a tank in a refrigerated hold, the fish is only killed when eaten, by inserting a fine steel needle into the spinal cord, and two flicks of the knife to the nape and tail. The fish thus suffers a minimum of stress and its blood drains for perfect conservation. On a taste level, its flavours are clearly better than those



of a classic fish. In Brittany, the method is taking hold in a sustainable fashion. Parisian chefs are also discovering it at a first speciality fishmongers, Shinichi, in Paris' 16<sup>th</sup> district. In St Florent, Corsica, Damien Muller, a master fisherman, has made it a specialty, after two years of study.

# L'évènement gourmand

## NOUVELLE DÉMARCHE: «BON POUR LE CLIMAT»

La promotion pour une restauration «responsable», contribuant à la réduction des gaz à effet de serre s'annonce comme une nouvelle lame de fond dans les pratiques culinaires. Un plat «Bon pour le climat», c'est un plat qui utilise des produits locaux, de saison et qui fait la part belle aux produits végétaux. Non seulement, on en parle de plus en plus, mais surtout les professionnels des métiers de bouche s'engagent et agissent.

### La journée du marché avec les chefs des Relais & Châteaux

En septembre dernier, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2016, les maraîchers locaux ont travaillé main dans la main avec des chefs des Relais & Châteaux pour animer ateliers et dégustations, pour transmettre l'envie de bien-cultiver et bien-manger. Ils se sont faits les «Passeurs du goût responsable» dans cette démarche de soutien aux productions locales, aussi bonnes pour la terre que pour l'économie et pour le goût.

### L'engagement du Groupe Barrière

A l'occasion de la Semaine Européenne du développement durable, Dominique Desseigne a demandé à tous ses établissements, hôtels, casinos et golfs de proposer un menu «Bon pour le Climat», un menu bas carbone. Les chefs ont dû modifier leurs habitudes: ne pas mettre de viande ou de poisson dès l'entrée, et de lait au dessert, car ce sont les produits d'origine animale qui génèrent le plus de gaz à effet de serre, ne serait-ce que parce qu'il faut beaucoup plus de légumes pour nourrir ces animaux. Ils ont su se montrer créatifs, leur cuisine responsable ayant fait de nombreux émules.

On peut conclure que ces menus, composés d'une entrée et d'un dessert à base de fruits ou de légumes, avec peu de protéines animales, vont, dans l'avenir, être légion.



### New approach: «Good for the climate»

The promotion of "responsible" restoration, contributing to reducing greenhouse gases has hot culinary practice like a tidal wave. A dish that is «Good for the climate» is a dish using local and seasonal produce, and that places great emphasis on vegetables. Not only is this being talked about more and more, but catering professionals in particular are committing to this and taking action.

### Market day with the chefs from Relais & Châteaux

Last September, during the 2016 Gastronomy Fair, local market gardeners worked hand in hand with the chefs from Relais & Châteaux to hold workshops and taste sessions in order to pass on the desire to grow well and eat well. They made themselves the «Brokers of responsible flavour» in this approach supporting local production, as good for the land as it is for the economy and for taste.

### The Barrière Group undertaking

During the European Sustainable Development Week, Dominique Desseigne asked all his establishments, hotels, casinos and golf courses to offer a «Good for the climate» menu, one that is low carbon. The chefs had to change their habits: not using meat or fish in the entrée, or milk in the dessert, as these are animal products that generate a greater amount of greenhouse gas, not least because many more vegetables are required to feed these animals. They were able to show that they were creative, their responsible cuisine being much emulated.

We can conclude that these menus, comprising an entrée and a dessert based fruit or vegetables, with little animal protein, will be widespread in the future.



# Cannes version nature

Pourquoi les villes attirent-elles toujours plus de monde? On le prédit! Elles ne font que croître, parce qu'elles savent aussi s'embellir, mettre en valeur leur patrimoine historique, naturel, authentique et préserver leur environnement. Ainsi apparaît tout un mode de vie nouveau, une vision qui fait toute la différence, où le bien-être est devenu une préoccupation majeure. C'est un peu la face B de la traditionnelle carte postale que l'on connaît. Cannes en fournit, à ce titre un bel exemple, au delà de son côté «paillettes».

## Le soutien du Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Soucieux de soutenir les initiatives locales favorisant l'économie durable, le palace cannois a contribué, via son programme «Hyatt Community Grant», à la création d'un guide «Cannes, version nature» qui fera date, parce qu'il est le premier à montrer le pluralisme d'une ville à travers le prisme de ses atouts naturels. Il est l'œuvre de l'association «Méditerranée 2000».

## «De la Croisette à la binette»

Cet original petit guide de 48 pages décrit parfaitement comment découvrir Cannes autrement, comment s'extraire de la trépidation urbaine, se ressourcer, se détendre, retrouver un rythme naturel. Avec ce guide, la sérénité reprend le pouvoir, au gré des parcs naturels (Croix des Gardes, Basse Vallée de la Siagne), des écrins de verdure le long des berges de la Siagne, de l'archipel des Îles de Lérins. Ce dernier offre ce luxe de l'époque, le silence... tous les atouts du paradis terrestre. Et puis, comme le souligne le guide, qui pourrait croire qu'à dix minutes de la Croisette se trouvent des terres cultivées selon des méthodes biologiques.

## Une centaine d'idées de découverte...

Elles sont tout aussi inattendues qu'insolites, comme par exemple : les promenades à dos d'ânes en sous-bois, le canal de la Siagne jusqu'au Belvédère de la Californie, les cétacés lors d'une sortie en mer, les aquariums du «Méditerranoscope», la réserve ornithologique de l'étang du Batéguier, les ateliers œnologiques de l'Abbaye de Lérins, les retraites au rythme des moines, le Jardin des contes, le panorama à 360° de la Tour Carrée... Avec sa vieille ville, sa Croisette, ses bâtiments anciens, sa baie, ses fonds marins, ses îles, sa faune et sa flore,

Cannes a de quoi surprendre pour offrir aux touristes le scénario d'un séjour nature et authentique. Ici, tout le monde s'accorde pour soutenir Cannes à l'inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco. Une ambition légitime. (Si vous ne trouvez pas ce petit guide, une version numérique est proposée sur le site de l'Office de Tourisme)



## CANNES: THE NATURAL VERSION

**Why do cities attract ever greater numbers of people? It's predicted! They continue to grow because they also know how to make themselves more attractive, highlight their historical, natural and authentic heritage and preserve their environment. As a result, an entirely new way of life has appeared, a view that makes all the difference, where well-being has become a major concern. It's a little like the back of the traditional postcard we all know. Cannes gives us a great example of this, beyond its "sparkly" side.**

## Support from the Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez

Eager to support local initiatives encouraging sustainable economics, the luxury hotel in Cannes has, through its "Hyatt Community Grant" programme, contributed to creating a guide entitled «Cannes: The Natural Version» which will make its mark, as it is the first to demonstrate the diversity of a city in light of its natural assets. It is the work of the «Méditerranée 2000» association.

## «From La Croisette to la binette [the hoe]»

This original little 48-page guide gives a perfect description of how to Discover Cannes in a different fashion, how to get away from the urban vibe, recharge your batteries, relax and regain a natural rhythm. With this guide, serenity is taking back control, following the natural parks (Croix des Gardes, Basse Vallée de la Siagne [Lower Siagne Valley]), the green spaces along the banks of the Siagne and the Îles de Lérins archipelago. The latter offers a period of luxury: silence... All the finery of an earthly paradise. And, as the guide points out, who would believe that there is land cultivated using organic methods just ten minutes from La Croisette.

## Hundreds of ideas for exploring...

... each one as unexpected as it is unusual, such as: donkey rides through the undergrowth, the Siagne canal to the Belvédère de la Californie, Cetacea during a sea voyage, the "Méditerranoscope" aquaria, the Etang du Batéguier bird reserve, wine tasting workshops at the Abbaye de Lérins [Lérins Abbey], retreats in step with a monk's way of life, the Jardin des Contes, the 360° panorama from the Tour Carrée, etc.

With its old town, La Croisette, its old buildings, bay, deep seas, islands, flora and fauna, Cannes has a surprising ability to offer tourists a natural and authentic stay. The whole world has agreed to support Cannes in its classification as a Unesco World Heritage site. A legitimate ambition.

(If you can't find this little guide, a digital version is offered on the Tourist Office website)



# In Vino very Classe

## Une vodka au goût de caviar

C'est une première mondiale, créée par le producteur de film Gaël Bonnel Sanchez: la «Black G». Produite sur les terres bulgares à Povdiv, elle est distillée cinq fois pour plus de pureté, avant que l'on y associe un caviar premium qui n'a subi quasiment aucune transformation. La bouteille est un bel écrin de 700ml, en forme de lingot noire et mat. En diffusion sur la Côte d'Azur au prix de 59,90 €, elle donne la sensation de boire du caviar! ... Un goût magique du luxe! (www.black-g.com).

## Château Thuerry, les atouts d'un domaine d'exception

C'est tout d'abord, toute la richesse du Var avec 340 hectares de terre répartis sur les communes de Villecroze, Flayosc et Tourtour. C'est aussi une cave high tech de 2200 m<sup>2</sup>, considérée comme l'une des plus belles du monde, semi-enterrée, pour une autorégulation thermique optimale et une réception gravitaire de la vendange manuelle. Avec son équipe de professionnels passionnés, Jean-Louis Croquet entend positionner ses vins dans les années à venir, dans le très haut de gamme, en y ajoutant librement une grande diversité dans les appellations: IGP Var Coteaux du Verdon, AOC Coteaux Varois, AOC Côtes de Provence et IGP Méditerranée.

## Moët & Chandon a choisi son nouveau chef de cuisine

Il s'agit de Marco Fadiga, chef italien, ancien de Michel Rostang et de Ledoyen. Il aura pour mission de promouvoir les accords mets-vins au sein des sites de réception de la Maison : la Résidence du Trianon à Epernay et le Château de Saran, au cœur du vignoble, mais aussi à travers le monde.



## A caviar-flavoured vodka

This is a global first, created by the film producer Gaël Bonnel Sanchez: the «Black G». Produced in the land of the Bulgars in Povdiv, it is distilled five times for greater purity, before being combined with a premium caviar that has undergone almost no transformation. The bottle is a beautiful 700 ml case in the shape of a matt black ingot. Distributed along the Côte d'Azur for EUR 59.90, it gives the impression of drinking caviar! ... A magical luxury taste! (www.black-g.com).

## Château Thuerry, the virtues of an exceptional estate

Above all, this has all the riches of the Var with 340 hectares of land spread over the towns of Villecroze, Flayosc and Tourtour. It is also a 2,200 m<sup>2</sup> high-tech cellar, considered as one of the nicest in the world, semi-underground for optimum temperature self-regulation and to accept the manual harvest using gravity. With his team of passionate professionals, Jean Louis Croquet intends to position his wines at the very top of the range over the coming years, by freely adding a wide diversity to the appellations: IGP Var Coteaux du Verdon, AOC Coteaux Varois, AOC Côtes de Provence and IGP Méditerranée.

## Moët & Chandon has chosen its new chef

And it's Marco Fadiga, an Italian chef, former chef at Michel Rostang and Ledoyen whose mission will be to promote food and wine pairing at the company's reception sites: the Résidence du Trianon in Epernay and the Château de Saran in the heart of the vineyards, but also throughout the world.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.