

GAULT & MILLAU

GAULT & MILLAU
France
Juillet-Août 2012



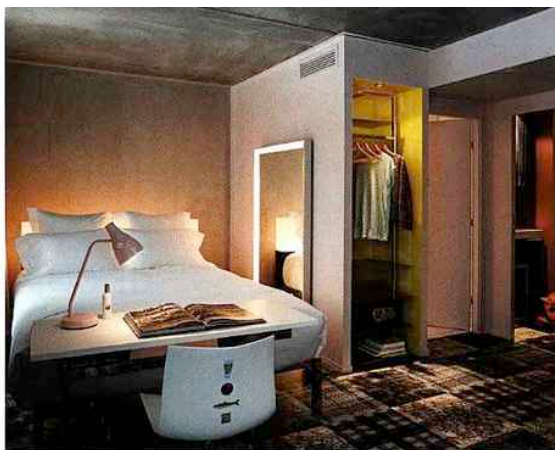
I News



© V. Garnier/stylisme M. Châtelain

Les Français sont gourmands !

Et ils l'assument. Selon une étude BVA réalisée pour GÜ, marque de desserts pâtisseries en GMS, nous sommes 90 % à nous déclarer gourmands et à considérer que le plaisir de manger n'est pas tabou. 94 % des gourmands assument leur besoin de douceur et déclarent à 80 % que gourmandise et alimentation équilibrée ne sont pas antinomiques: on peut être gourmand et manger sain et équilibré. 92 % des amateurs de bonnes choses associent la gourmandise à une notion de partage et non à un petit plaisir égoïste. « Il est bien loin le temps où la gourmandise appartenait à la liste des sept péchés capitaux, intervient Jean-Claude Kaufmann, sociologue émérite, chercheur au CNRS. Aujourd'hui, la gourmandise est considérée comme un plaisir-partage et sous-tend un certain appétit de la vie. Mise au pilori durant des années au XX^e siècle par les canons de la beauté, elle retrouve aujourd'hui une place intéressante. Sa première facette correspond à un besoin de réassurance. Face à un monde dur, générant fatigue et épuisement, la nécessité de douceur devient essentielle. » D'où sa conclusion: « La gourmandise, c'est un vaste programme. Et si les hommes se sont mis à la cuisine, ce n'est pas un hasard: cuisine et gourmandise sont des voies de séduction... »



© Francis Amiard

Mama Shelter à Marseille

Trois ans après le lancement du Mama Shelter Paris, né de l'imagination aussi turbulente que truculente du trio Starck-Trigano-Aouizerate, la version sudiste a ouvert dans la cité phocéenne, près du cours Julien, là où l'art urbain vibre au plus fort. Design signé Philippe qui a opté pour des couleurs claires: chambres blanches à partir de 69 € la nuit. Côté restauration, la cuisine est signée Alain Senderens...



© DR

Dormir aux Glazicks

(29). Situé dans la presqu'île de Crozon, le restaurant d'Olivier Bellin est plus que jamais le phare gastronomique de cette pointe bretonne. Et pour faire durer le plaisir, l'Auberge des Glazicks a ouvert 8 chambres au style contemporain en parfait accord avec l'esprit familial. Le haut de gamme y épouse à la fois l'originalité, l'authenticité, l'élégance et la simplicité. Signé Jean-Marc Piriou, la déco ultrazén reprend les codes régionaux: granit, bois, acier. C'est beau!



Yannick Alléno met la main à la pâte pour Electrolux

© DR

Vous avez dit Inspiration ?

Seule marque d'équipement de cuisine présente sur les marchés professionnels et domestiques, cette nouvelle gamme lancée par le groupe suédois s'inspire directement du monde des restaurateurs. En étroite collaboration avec des chefs de renom dont Yannick Alléno, Electrolux a développé Inspiration, gamme d'appareils née pour cuisiner à la maison comme dans une cuisine de pro: tables induction, fours pyrolyse, fours combinés vapeur, hottes décoratives, réfrigérateurs... Chaque produit est un concentré d'expertise professionnelle et de technologie adaptée au grand public.



Ce n'est pas tous les jours qu'une nouvelle marque débarque sur le marché français de l'électroménager. Cela mérite bien qu'on en parle, d'autant plus que, venue de l'autre côté des Alpes, cette enseigne affiche des performances dignes de l'horlogerie suisse. Pour exposer ses produits (fours, plaques de cuisson), V-ZUG a choisi le luxueux cuisiniste Eggersmann qui vient d'ouvrir un show room contemporain aux dimensions généreuses dans le quartier des Arts et Métiers à Paris.

Expérience aromatique

Le Puy du Fou lance un nouvel atelier avec l'emblématique Marc Veyrat, passionné d'herbes aromatiques, de racines et de fleurs sauvages. Une invitation à un Voyage Aromatique Sauvage au cours duquel les visiteurs deviendront des « jardiniers cuisiniers de la nature » et apprendront à marier les différents arômes et aromates du potager. Atelier + déjeuner: 55 €/pers.

