

Communiqué de presse – Février 2024

Tendances voyages 2024 : Santa Monica sur le devant de la scène

Berceau du mouvement culinaire “de la ferme à la table” en Californie du Sud, la ville de Santa Monica est devenue une référence en matière de gastronomie attirant voyageurs exigeants, chefs de renommée mondiale et nouveaux concepts de restauration. La ville côtière connue pour son cadre de vie idyllique accueillera prochainement l’un des événements les plus attendus de la région, le festival gastronomique Los Angeles Wine & Food qui viendra s'emparer de l’emblématique jetée Santa Monica du 1er au 3 mars prochains.



Los Angeles Wine & Food Festival

SANTA MONICA, Californie – Avec plus de 400 restaurants, dont 18 recommandés par le Guide Michelin, la ville est en passe de devenir l'une des principales destinations culinaires cette année. Les prévisions du magazine [Food & Wine](#) placent Santa Monica en tête du classement lorsqu'il s'agit de satisfaire les attentes et les papilles des voyageurs. La ville balnéaire coche un bon nombre de cases sur la liste des tendances culinaires en matière de voyages 2024 : tourisme de bien-être, expériences culinaires immersives, repas reflétant la destination, ingrédients hyper-locaux, pratiques zéro déchet/durables et repas en plein air.

Vos Contacts :

Marine Cardoso, Account Director, marine.cardoso@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

Pascal Becquet, Press Officer, pascal.becquet@mno.fr Tel : +33 (0) 1 39 52 25 10 Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32

Murielle Nouchy, Managing Director, murielle.nouchy@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0) 6 80 75 17 30

Point d'honneur sur la provenance et la fraîcheur

Si les restaurants de Santa Monica ne badinent pas avec la qualité des ingrédients, c'est parce que la ville accueille quatre marchés de producteurs par semaine. Avec ses 280 jours d'ensoleillement, la région regorge de produits durables et d'origine locale. Le marché fermier du centre-ville de Santa Monica, qui se tient le mercredi, sert depuis longtemps de fondement à la créativité culinaire, non seulement dans les rues piétonnes de la ville, mais également dans tout le grand Los Angeles. Créé en 1981, le marché fermier du centre-ville est le plus grand marché de producteurs certifiés, réservé aux producteurs du sud de la Californie. Depuis c'est le terrain de jeu favori des chefs de la région notamment des célébrités comme Wolfgang Puck, Suzanne Goin et Ludo Lefebvre. Quant à lui, le Marché fermier de Pico Boulevard est une pépite pour les familles, car il est situé à Virginia Ave Park, au cœur de la du quartier de Pico connu pour sa tranquillité. Enfin le marché fermier de Main Street est un lieu de rendez-vous pour ses produits mais aussi pour son animation avec de la musique live.



chef Josiah Citrin, chef et propriétaire du restaurant Melisse à Santa Monica - crédit photo: josiahcitrin.com

Mosaïque culturelle et gastronomique

Des adresses de quartier aux restaurants étoilés Michelin, les visiteurs disposent d'un large choix. Au-delà de refléter sa situation géographique et sa proximité avec le Pacifique, la scène culinaire de Santa Monica représente également sa population et son engagement en faveur de la durabilité. Expériences raffinées, saveurs internationales ou encore food-truck sur le pouce, Santa Monica offre un large éventail d'options reflétant les influences multiculturelles et l'innovation culinaire dont font preuve les établissements. Des saveurs italiennes traditionnelles du [Fritto Misto](#) à la cuisine mexicaine audacieuse du [Blue Plate Taco](#), l'atmosphère décontractée de la ville se retrouve aussi dans l'assiette. Dans un registre gastronomique plus élevé, le célèbre restaurant [FIG](#), situé au sein de l'hôtel [Fairmont Miramar Hotel & Bungalows](#). Sous la direction du chef Michael Reardon, FIG a été récompensé pour sa cuisine de la ferme à la table et son engagement en faveur du développement durable. Les plats innovants du restaurant ont suscité les éloges de la population locale et des visiteurs, le positionnant comme une adresse incontournable pour les palais

Vos Contacts :

Marine Cardoso, Account Director, marine.cardoso@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

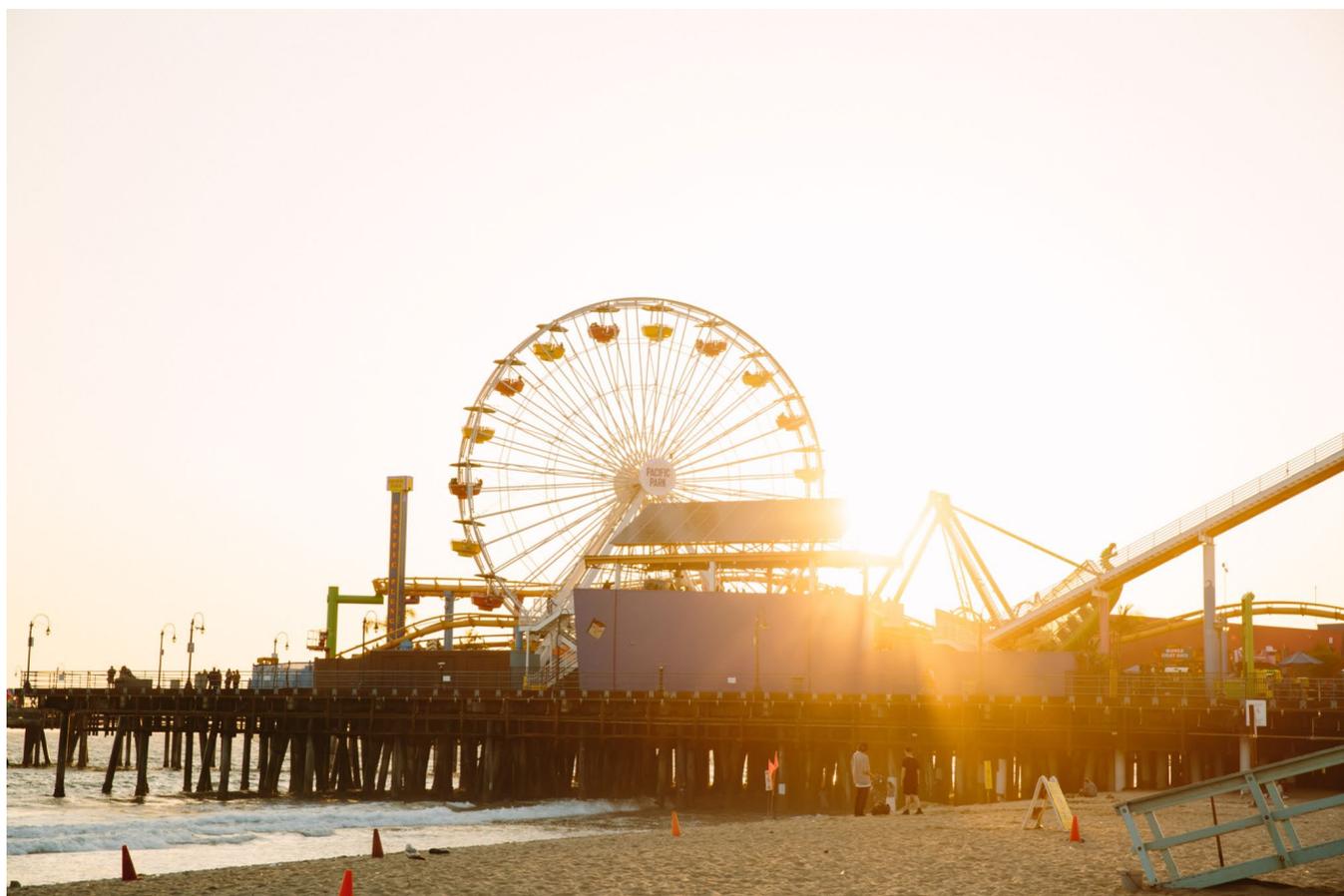
Pascal Becquet, Press Officer, pascal.becquet@mno.fr Tel : +33 (0) 1 39 52 25 10 Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32

Murielle Nouchy, Managing Director, murielle.nouchy@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0) 6 80 75 17 30

exigeants. Quant à ceux qui recherchent un avant-goût de l'extraordinaire, [Melisse](#) est, par exemple, un choix d'excellence. Restaurant étoilé au Guide Michelin sous les commandes du chef doublement étoilé Josiah Citrin, sa cuisine continue d'élever l'expérience à table avec sa carte d'inspiration française et son service impeccable. L'école [Gourmandise](#), reconnue comme l'une des meilleures écoles de cuisine de la région de Los Angeles, propose des cours de cuisine et de pâtisserie pour tous les niveaux, à deux pas du Pacifique au sein du centre commercial en plein-air Santa Monica Place.

Le festival gastronomique Los Angeles Wine & Food Festival a élu domicile à Santa Monica

C'est ce patrimoine gastronomique local qui sera mis à l'honneur à l'occasion de l'un des événements les plus attendus de la région : le [Los Angeles Wine & Food Festival](#) qui se tiendra sur la jetée de Santa Monica Pier du 1er au 3 mars, en collaboration avec Frieze Los Angeles. Au programme : 90 chefs réunis dans un paradis emblématique de la région, où la brise du Pacifique rencontre une cuisine d'exception. [Le Los Angeles Wine & Food Festival](#) célèbrera la créativité de sa communauté en mettant à l'honneur les talents de Santa Monica. L'événement s'inscrit dans la continuité d'une des missions de la ville : soutenir ses résidents et favoriser l'économie locale. A cette occasion, les trois jours de festivités permettront de mettre l'accent sur les restaurants appartenant à des femmes à Los Angeles et Santa Monica, avec le soutien de l'association à but non lucratif "Regarding Her", engagée à soutenir la croissance des femmes entrepreneurs dans le domaine de la restauration. Grâce à des démonstrations de chefs, des cours de cuisine et des ateliers culinaires, les participants au festival en apprendront sur l'histoire, le patrimoine et les traditions et les techniques derrière les plats et spécialités de Santa Monica.



Jetée de Santa Monica

Pour plus d'informations sur la destination : www.santamonica.com

A propos de Santa Monica Travel & Tourism

Vos Contacts :

Marine Cardoso, Account Director, marine.cardoso@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

Pascal Becquet, Press Officer, pascal.becquet@mno.fr Tel : +33 (0) 1 39 52 25 10 Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32

Murielle Nouchy, Managing Director, murielle.nouchy@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0) 6 80 75 17 30

Destination balnéaire et glamour de la ville de Los Angeles, avec les années, Santa Monica n'a jamais perdu son charme de village côtier. Hôtels luxueux en front de mer, restaurants gastronomiques, shopping unique d'exception, activités de plein-air et architecture californienne moderne, Santa Monica se caractérise par son ambiance "chic-décontractée". La ville permet donc de profiter de ses deux facettes : la plage californienne par excellence où pratiquer surf et volley, et la destination urbaine sophistiquée. Santa Monica bénéficie en moyenne de 280 jours de soleil par an et offre certains des meilleurs couchers de soleil de la côte ouest. La ville est également connue pour être une destination piétonne et adaptée aux vélos, il est donc facile de se déplacer et de découvrir ses boutiques, ses spas, ses restaurants, et des attractions comme la jetée de Santa Monica et Third Street Promenade, les événements de Santa Monica, et plus encore.

Suivez-nous sur Instagram (@[SeeSantaMonica](#)), Twitter (@[GoSantaMonica](#)) ou Facebook (@[VisitSantaMonica](#)).

A propos de mN'Organisation

mN'Organisation est un cabinet conseil en stratégie et développement commercial, marketing, communication et relations publics depuis 2004. Elle accompagne ses clients (destinations, hôtellerie, transport, attractions...) dans la définition et la mise en œuvre de stratégies personnalisées sur les marchés francophones. Son équipe de consultants expérimentés et passionnés, disposant d'une expertise reconnue, s'appuie sur une approche innovante et collaborative pour aider ses clients à atteindre leurs objectifs. En 2023, mN'O a obtenu le label RSE Positive Company, récompensant son engagement et ses ambitions en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

mN'Organisation représente en France :

Pôle destinations et Lifestyle : American Brewers Association, High Sierra Visitor Council, West Hollywood, Santa Monica Travel & Tourism, Greater Palm Springs et les déserts de la Californie, Jordan Tourism Board, Worldpride Sidney 2023, Prom Peru, Office National de Tourisme du Monténégro

Pôle hospitalité et attractions et réceptifs : Diethelm Travel, Warner Bros, Café de l'Homme

Pôle Digital & Influence : Bureau National de Tourisme de Croatie

mN'Organisation est membre de l'AJT (Association des Journalistes du Tourisme), du Visit USA, des Femmes du Tourisme et de l'ADONET (Association des Offices Nationaux Etrangers de Tourisme en France).

<https://mno.fr>

Vos Contacts :

Marine Cardoso, Account Director, marine.cardoso@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0)6 59 05 02 22

Pascal Becquet, Press Officer, pascal.becquet@mno.fr Tel : +33 (0) 1 39 52 25 10 Mob : +33 (0) 6 62 75 87 32

Murielle Nouchy, Managing Director, murielle.nouchy@mno.fr Tel : +33 (0) 1 47 56 20 59 Mob : +33 (0) 6 80 75 17 30