

Contacts : Coline Chazaux
Tél : 01 44 77 87 00 – coline@ecltd.com
Barbara Boltoukhine
barbara@ecltd.com

Communiqué de presse
20 Mars 2018

Quoi de neuf à la Nouvelle-Orléans ?

Rythmes afro-américains au Festival ESSENCE de la Nouvelle Orléans

5-8 juillet 2018



Le Festival Essence aura lieu du 5 au 8 juillet 2018 au Mercedes-Benz Superdome à la Nouvelle-Orléans. Ce festival tient son nom du magazine « Essence », un mensuel à destination des femmes afro-américaines. Il s'agit du plus grand événement à célébrer la culture et musique afro-américaine aux Etats-Unis.

Chaque année, il rassemble des artistes de renommée internationale et attire un public d'environ 500 000 personnes. Cette

année sont attendus Janet Jackson, Mary J. Blige, Erykah Badu, mais aussi Jill Scott, Snoop Dogg Miguel, The Roots et bien d'autres.

Billets et renseignements : <https://www.essence.com/festival/tickets>

En cuisine:

Le New Orleans Culinary and Hospitality Institute (NOCHI) va officiellement ouvrir.

Le NOCHI ouvrira ses portes au 725 Howard Avenue, dans le Central Business District, début 2019. L'école comptera cinq cuisines dédiées à l'apprentissage des arts culinaires, un laboratoire de boissons pour les études du vin et des spiritueux, une cafétéria, plusieurs salles de classe, des bureaux pour l'institut et pour l'université Tulane, ainsi qu'un espace événementiel au cinquième étage.



L'institut a été co-fondé en 2013 par Ti Adelaide Martin (co-propriétaire du Commander's Family of Restaurants) et Dickie Brennan (restaurateur de la Nouvelle-Orléans bien connu pour ses restaurants).

Plus d'informations sur ce [site](#).

Restaurants: ouverture de Bywater American Bistro et Flamingo A-Go-Go



La Cheffe Nina Compton (finaliste de Top Chef New Orleans et Chef du restaurant Compère Lapin dans le Central Business District) vient de dévoiler son nouveau concept de restaurant, le Bywater American Bistro. La carte éclectique du Bywater s'inspire de l'ancien moulin à riz dans lequel a été aménagé le restaurant, et de son patrimoine culinaire composé de céréales du Sud, comme le risotto farro et les farines brunes locales de Bellegarde Bakery utilisées pour le pain grillé au thon. À mentionner également, les pâtes Compton, le curry de lapin, le foie gras au torchon et des cocktails classiques.

Le restaurant a ouvert le 15 mars 2018 au Rice Mills Loft au 2900 Charles Street à la Nouvelle-Orléans.

Plus d'informations sur leur page [Facebook](#).

Le restaurant Flamingo A-Go-Go a ouvert en décembre 2017 dans le Warehouse District au coin de Magazine Street et St. Joseph Street à la Nouvelle-Orléans. Parmi les spécialités à la carte, citons la soupe d'écrevisses, les pinces de crabe bleu marinées et le Po'Boy de porc grillé au barbecue.

Plus d'informations : <http://flamingonola.com/>



Chiffres clés

Record de passagers en 2017 à l'aéroport international Louis Armstrong (MSY), Nouvelle-Orléans

L'aéroport de la Nouvelle-Orléans a accueilli 11.1 millions de passagers en 2017. Un record qui ne cesse de grandir depuis 2015. Il s'agit en effet de 500 000 personnes de plus qu'en 2016 (10.6 millions). 2017 est la septième année consécutive de croissance en termes de passagers pour MSY, qui connaît une augmentation du nombre total de passager de plus de 35% depuis 2010. Les nouveaux vols en provenance d'Europe (via Londres avec British Airways 5 fois par semaine et via Francfort avec Condor Airlines 2 fois par semaine) devraient continuer à faire perdurer cette croissance pour 2018.

Record de visiteurs en 2017 au Port de la Nouvelle-Orléans

Le port de la Nouvelle-Orléans a lui aussi établi un nouveau record de passagers en 2017, avec 1,150,172 passagers sur les terminaux de croisière de Erato Street et Julia Street. Cela marque la

quatrième année consécutive de croissance avec plus d'un million de croisiéristes au Port de la Nouvelle-Orléans.

Suivez la Louisiane sur les réseaux sociaux :



[Facebook](#) [Instagram](#)

Bureau d'Information de la Nouvelle-Orléans / Louisiane

c/o Express Conseil – 32 rue de Ponthieu – 75008 Paris

Tél +33 1 44 77 87 00 – louisiane@ecltd.com

Directrice Générale: Barbara Boltoukhine

www.neworleans.com – www.louisiane-tourisme.fr

Suivez l'actualité de la Nouvelle Orléans sur [Facebook](#)
[et sur Instagram](#)