

AlpesMaritimes

Culture du sud

La gastronomie est l'une des images fortes des Alpes-Maritimes et de la Principauté de Monaco. Dans les années 70, les tables cotées et créatives étaient rares. On comptait sur les doigts d'une main les précurseurs et réinventeurs de la cuisine de terroir - Vergé, Outhier, Rostang, Issautier, Maximin. Puis les registres niçois et provençaux trouvèrent d'autres défenseurs. Dans l'effervescence des années 80 et au cours de la décennie suivante apparurent Ducasse, Chibois, Willer, Le Stanc, Raimbault, Cirino, Morisset... Une relève haut de gamme, née entre belles maisons et palaces.

Aujourd'hui, la plupart de ces inspireurs demeurent mais le paysage a bien changé. Le carnet de références s'est étoffé, des dizaines de « petites tables » ont convaincu qu'elles avaient de l'esprit et du talent, une génération de trentenaires défie les maîtres du sud sans pour autant les déstabiliser. Après Paris, et aux yeux d'une clientèle internationale providentielle qui remplit les salles de nombreux restaurants, les Alpes-Maritimes et Monaco apparaissent comme le territoire gastronomique le plus diversifié de France. Contrasté, changeant, inconstant, certes. Mais

riche d'apports multiples et d'un renouvellement qu'envient des régions plus identitaires.

Mougins et son festival aux cent chefs Alain Llorca, Kei Matsuhima, Jouni Tormanen, Mauro Colagreco Philippe Labbé, Mickaël Gracieux, Benoît Dargère... ou encore une jeune garde prometteuse, encore tentée par la cuisine moléculaire, animent la Côte d'Azur de la création, tandis que Mougins, avec son festival aux cent chefs, retrouve sa vocation de village le plus gourmand de France.

La conjoncture risque fort de rebattre les cartes et des conquérants vont sans doute mourir au champ d'honneur. Mais cette expertise, cette culture, cet art d'accommoder la Méditerranée demeurent. Et, surtout, par temps dépressifs, méritent plus que jamais d'être défendus.

J. G.