

Les chefs consacrés en 2009

Les premiers guides gastronomiques ont déjà rendu leurs verdicts : Gault Millau, Champérad, Bottin Gourmand ont consacré leurs chefs de l'année 2009, et mis à l'honneur les nouveaux talents.

Sur la Côte d'Azur, terre étoilée de la gastronomie française par excellence, ils ne sont pas moins de 15 à être distingués. «

Des chefs qui en reviennent aux fondamentaux de la gastronomie : le produit, la technique, le goût et l'émotion », selon Gault Millau, tandis que Marc de Champérad prône « la grande cuisine pour tous ». Pour sa part, le Bottin Gourmand s'ingénie à guider le choix des milliers de gastronomes qui lui font confiance.

Tour d'horizon, dans les Alpes Maritimes, de ces talents qui se distinguent par leur quête de l'excellence, leur audace et leur passion, avant la moisson de printemps (Michelin, Gantié, Hubert,...)

Patrick Flet

Philippe Labbé du Château de la Chèvre d'or : 19/20 (Gault Millau)



« Apprêtez-vous à ouvrir le tiroir à superlatifs, prévient le Guide Jaune...palace ultime entre ciel et terre, au chef le plus ensorcelant, le plus imaginaire, le plus scintillant du moment, ...un chef épanoui qui virevolte avec des produits d'exception, ...en défilé luxueux et luxuriant qui vaut, dans l'expression culinaire comme dans la représentation nationale une parure de Cartier ou une malle Hermès... un chef au sommet ! »Voilà bien, à 46 ans, un chef omniprésent qui cuisine en cuisines, un chef discret, fin, réfléchi, réservé et dont chacun des menus asso-

cie harmonieusement le classicisme de sa Champagne natale aux senteurs de la Provence qu'il revisite à la façon d'un créateur. Il a d'autant plus de mérite que, chaque année, dès la réouverture du Château (en mars), la brigade de cuisine est chamboulée, et donc toujours en mouvance. Heureusement, en salle, il a son précieux équipage avec qui il partage sa passion entre ciel et mer : Frédéric Kaiser, directeur de la restauration et surtout Philippe Magne, chef sommelier depuis 19 ans à la Chèvre d'Or. Si on y joint le fidèle chef pâtissier Cédric Campanella, présent depuis 5 ans, le quatuor fait en sorte que l'on se sente choyé et gâté, et l'on vit du début à la fin du repas, un bonheur aussi rectiligne que l'horizon marin.

Château de la Chèvre d'Or – rue du Barri – 06360 – Eze Village – Tel : 04.92.10.66.66

David Faure à l'Aphrodite : « Chef Paca de l'année », 2 points (Champérad)

« Tenez-le vous pour dit : parmi les établissements de la Côte d'Azur, celui de David Faure est certainement le plus original ! Voilà pourquoi nous avons doublé la mise, côté points. D'autant que la cave est dionysiaque et l'accueil digne des dieux Pénates ». Il faut dire aussi que sa cuisine ressemble au personnage : elle atypique, tantôt douce tantôt violente, réfléchie ou impulsive, dans la tradition ou dans l'évolution, dans la simplicité ou la technicité comme par exemple une simple assiette de tomates « bio » de Pierre Magnani avec le juste assaisonnement et à l'opposé une sphérification chaude inversée de pissaladière liquide qui crée l'explosion des saveurs en bouche. Outre son

excellent menu-déjeuner à 25 €, servi en moins d'une heure sur demande avec amuse-bouche, entrée, plat, dessert et mignardises, on peut tenter l'aventure gustative avec son original menu « R... Evolution », qui permet pour 95 € d'explorer dans un Opus en 11 actes de nouveaux plaisirs sensoriels élaborés à partir de produits naturels : le Trompe l'oil, le Déconstructivisme, les Emulsifications, l'Azote liquide, la Sphérification, les Textures et Températures...

**L'Aphrodite – 10 bd. Dubouchage – 06000 – Nice –
Tél : 04 93 85 63 53**





GASTROSCOPIE

-La cuisine du Maya Bay

Pour un lieu monégasque aussi édénique qui sublime le plaisir des 5 sens par son cadre, son atmosphère et sa décoration aussi zen qu'asiatique, il fallait un chef hors normes, au style unique. C'est chose faite depuis 1 an, avec Olivier Streiff qui a connu des tables prestigieuses comme La Chèvre d'Or, le Grand Hôtel du Cap, l'Hôtel de Paris ou encore le Vista Palace. Sa cuisine personnelle sied comme un gant à l'endroit, au point d'avoir voulu tout de suite transcrire cette harmonie parfaite en un ouvrage pour témoin. On passe un excellent moment à découvrir toutes les péripéties culinaires de ce poète du goût. Comme quoi, on peut être un homme d'une grande humilité, avoir l'œil noir tout comme son look d'ébène (toujours vêtu de noir) et savoir communiquer une vraie joie de vivre. Un bel ouvrage donc, joliment mis en page au 60 recettes multicolores, pleines d'imagination et qui donnent envie de cuisiner.

Editions Agnès Vienot – 160 pages – 39 €



- Chef à suivre : Bernard Leclerc

Quand on connaît la cuisine de ce chef « papillonnant », on n'a pas envie de le perdre de vue ! Après un parcours en zigzag, le Bistingo, La Poêle d'Or (où il décrocha une étoile Michelin) à Cannes, puis Lenôtre à Mouans-Sartoux, l'Impérial Groupe au Cap d'Antibes, Félix sur la Croisette à Cannes, le voici a priori bien posé au « Bleu Lavande » au carrefour des Fauvettes près de Valbonne. Avec son épouse Corinne en salle, Bernard Leclerc a trouvé un lieu à sa mesure où il joue déjà sur plusieurs registres gourmands grâce à une clientèle diversifiée, provenant du Best Western voisin, de Sophia Antipolis, en plus des habitués gourmets qui n'hésitent pas à venir jusqu'à lui pour apprécier ses spécialités de saison et ses menus thématiques (en ce moment le menu « chasse »). On le retrouve donc avec plaisir égal à lui-même. Il est comme Woody Allen, toujours pareil, et toujours différent. Il semble gagner en âge, en sagesse, en expérience. Ses menus généreux et particulièrement bien étudiés (19, 26, 32 et 45€) en font une maison très sûre.

Restaurant Bleu Lavande - 28, chemin de Pinchinade – 06370 Mouans Sartoux – Tél : 04 93 12 28 01.



-Les « Forts en Thème » : les menus « tout truffe » d'Eric Maïo aux Fontaines d'Aragon à Montauroux, en décembre 2008 ; celui de Jacques Chibois le samedi 10 janvier 2009 à la Bastide Saint Antoine à Grasse. Le menu « Un avant-goût de fête » de Christian Bœuf à La Bastide des Magnans à Vidauban, les 20 et 21 décembre 2008.

Ils se sont aussi distingués...

Bottin Gourmand 2009 : Stéphane et François Raimbault (L'Oasis à Mandelieu), 3 étoiles ; Christian Morrisset du Figuier Saint Esprit à Antibes, Noël Mantel du Mantel à Cannes, Nicolas Juste de la Villa Nicolas Juste à La Colle/Loup avec un Coup de Cœur.

Dans le Var aussi, Bottin Gourmand 2009 : Yves Merville (**La Table d'Yves à Fayence**), promu à 1 étoile. GaultMillau 2009 : Geoffrey Poesson (**La Badiane à Sainte Maxime**), « Grand de Demain » avec 15/20 et Gilles Pradines (**L'Espérance à Bandol**) avec 13/20. Et au Champéard 2009 : Eric Maïo (**Les Fontaines d'Aragon à Montauroux**), « Restaurateur Paca », et Nicolas Sale (**Le Castellet au Castellet**), « Grande Cuisine Paca »

Les oubliés des 3 guides :

Laurent Bunel du Carlton à Cannes, Sébastien Giannini du Méridien à Nice, les frères Llorca du Café Llorca à Vallauris, Patrick Raingeart de la Mandarine à l'Hôtel Port Palace et Laurent Sturbois à la Brasserie du Colombus à Monaco. ...

Et toujours pas de pictogramme pour le « Bio ».

In Vino... « Amour Vinum »

LA MONTEE EN PUISSANCE DES EFFERVESCENTS DE PROVENCE

Du statut d'épiphénomène, le rosé effervescent de Provence semble passer à celui d'un produit en vogue.

Nombre de vigneron devançant ainsi la volonté du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le vin Rosé de développer cette nouvelle production qui aurait l'avantage de valoriser l'ensemble de l'appellation Côte de Provence. Une façon certaine d'accroître la force de frappe de la vague rose !

En début d'année, le **Château Saint Martin** à Taradeau a lancé avec succès « **Bulles de Rosé** », en méthode traditionnelle, Cinsault et syrah, élevé sur lattes pendant 12 mois. Les bulles sont fines, la robe rose

framboise, l'ensemble dégageant de belles senteurs de petits fruits rouges, de cerise et de rose. Prix de vente départ cave : 11,20€. (*Château de St Martin, Route des Arcs - 83460 Taradeau - Tél : 04 94 99 76 76*)

Au **Domaine de Curebéasse** à Fréjus (Coup de cour Champéard 2009), Jérôme Paquette vient de sortir de son côté pour les Fêtes de Fin d'Année : « **Pré en Bulle** », un vin mousseux de grande qualité en méthode traditionnelle, 100% grenache. Le nez de pêche et de fleurs blanches est soutenu par des notes légèrement torréfiées. Ce vin, parfait pour l'apéritif, est vendu au prix de 12,50€ et possède une capacité de garde de 12 à 24 mois.

(*Scea Paquette - vigneron récoltant - 83600 Fréjus - Tél : 04 94 40 87 90*)



AGENDA GOURMAND

- 10 et 11 janvier 2009 :

13ème Marché de la Truffe à Grasse et au Rouret (Tél : 04 93 70 94 94)



Mauro Colagreco au **Mirazur** : « cuisinier de l'année » (Gault Millau)



« Cette cuisine d'auteur... sera le diapason de demain, elle représente un marqueur de 2009, en indiquant un chemin joyeux et décontracté, différent de la symphonie classique et parfaitement de son temps ». Explication : âgé de 38 ans, l'italo-argentin Mauro Colagreco a déjà parcouru le monde pour se frotter à toutes les influences culinaires. Il a aussi perfectionné sa technique auprès des plus grands comme Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin. Après avoir déposé ses valises à Menton, il décroche l'année suivante, en 2007, une 1^{ère} étoile au Guide Michelin. Les amateurs de cuisine créative affluent pour venir déguster les audaces culinaires du jeune chef qui épate Gault Millau, qui lui accorde un joli 17/20 dans le guide 2009, et le consacre « Cuisinier de l'Année ».

Au pied de son restaurant, il cultive son jardin d'agrumes et son potager qui deviennent pour lui une source d'expérimentations, tout en lui permettant d'alimenter son restaurant avec des légumes

au croquant délicat et au parfum de rosée matiné d'embruns. C'est une cuisine « paysagiste », remarque-t-on, qui recompose de façon très personnelle les saveurs maritimes et terriennes. Mais Mauro Colagreco a aussi un goût très prononcé pour explorer de nouveaux territoires culinaires. Nul doute que lorsqu'il réouvrira son restaurant début mars 2009 il aura rapporté de son périple actuel aux 4 coins du monde le plein d'idées et de saveurs nouvelles pour créer de nouvelles émotions percutantes.

Mirazur – 30 avenue Aristide Briand – 06500 – Menton – Tel : 04.92.41.86.86

Keisuke Matsushima : « Jeune chef Paca », 2 points (Champérad)

« On aime tellement que l'on décerne sans hésitation un second point à ce chef épatant. L'heure est à la complexité maîtrisée, ...ces plats sont raffinés, figolés dans le moindre détail ». Il faut le savoir aussi, Kei est un touche à tout, parce que chaque produit de saison l'interpelle et l'inspire, comme en ce moment : les langoustines de Bretagne, les truffes noires mélanosporum, les poissons de la pêche locale, le cochon noir de Bigorre, le pigeonneau du Lauragais et les gibiers (lièvre, faisan, canard col vert, perdreau, chevreuil,



biche, sanglier...). C'est aussi un passionné des menus thématiques. Autrement dit, il se passe toujours quelque chose dans son restaurant très design. Outre son menu-déjeuner renouvelé toutes les semaines en 3 plats à 35 €, Kei s'amuse aussi à proposer des menus « Dégustation Surprise » à 100 €.

Keisuke Matsushima – 22ter rue de France – 06000 – Nice – Tél : 04 93 82 26 06.