

Par Laurence Guidicelli &gt;&gt;

# Osez la gastronomie

Pour faire face à la morosité économique, les établissements gastronomiques multiplient les menus à prix doux. Il est encore temps d'aller au resto, mais pour en prendre plein les papilles.



Christophe Cussac et Joel Robuchon

Qui a dit que crise rimait nécessairement avec restriction ? Pour certains, l'heure est peut-être venue de se laisser aller à la plus délicieuse des tentations : un repas gastronomique. Touchés par la récession, les établissements renommés sont en effet de plus en plus nombreux à proposer une cuisine étoilée à prix léger. Dans son restaurant de la rue de France, Keisuke Matsushima a pris les devants. Le plus niçois des Japonais pratiquait l'an dernier encore des menus à 130 €. « Mais certains de nos clients nous ont annoncé qu'ils n'avaient plus les moyens de venir chez nous, confie le Chef étoilé. D'autres commandaient moins de plats. Alors, nous avons pris des mesures. » Fini donc les menus dégustation avec une succession ininterrompue de plats. Depuis le début de l'année, le jeune Chef propose désormais midi et soir un menu « Respect de saison » à 35 €, entrée, plat et dessert compris. Pour ce virtuose culinaire, il s'agit d'aller à l'essentiel de sa cuisine aux saveurs méditerranéennes, sans rien sacrifier à la qualité. « Nous sommes là avant tout pour donner du plaisir aux gens, insiste Keisuke. Quel que soit le prix du menu, je préfère voir mon restaurant plein, avec des clients heureux de venir. » A l'Hôtel Métropole de Monaco, la fréquentation des établissements Joël Robuchon reste pour l'instant au beau fixe. Mais pas question de se laisser rattraper par le mauvais temps économique. Ce mois-ci, le restaurant gastronomique du célèbre Chef étoilé et son dernier, le restaurant japonais Yoshi, anticipe la crise et

inaugurent tous deux une formule lunch à 49 € (au lieu d'un premier menu à 75/80 €). L'idée : proposer une sorte de « bento box », où les plats seraient servis en même temps...



Un peu partout dans sur la Côte, les menus à bas prix des établissements renommés ne cessent de se multiplier. Le mieux, lorsque l'on souhaite se délecter d'une cuisine de qualité sans trop alléger son portefeuille, reste encore d'être à l'affût de ces offres alléchantes. L'idée ne date pas d'hier. « A l'époque de la guerre du Golfe, dans les années 90, les établissements s'étaient vidés, explique Michaël Fulci des Terrailleurs à Biot. Pour traverser la crise, les restaurants gastronomiques ont créé des formules déjeuners aux tarifs plus abordables. » Dans ce domaine, la palme revient certainement à l'Univers, restaurant étoilé de Christian Plumail à Nice, dont la première formule entrée/plat ou plat/dessert démarre à 22 € ! Un prix qui, de l'avis du Chef exige « de bien cibler son produit, et de profiter des offres des fournisseurs pour faire des économies sans baisser la qualité ». Pour exemple, le Josy-Jo à Cagnes-sur-Mer, le Paris Rome et le Mirazur à Menton, l'Auberge de la Madone à Peillon, Le Clos Saint Pierre au Rouret proposent tous des premiers menus midi compris entre 30 et 35 euros. A la carte ou pour d'autres menus, on comptera facilement le double voire le triple... Et c'est fini, les délais d'attente. Avec la baisse de la clientèle étrangère, réserver une table dans ces endroits qui ont longtemps affiché complet devient d'autant plus aisé.

En ces temps de remous financiers, pas question non plus pour ces établissements de luxe de baisser leur standard de qualité. Pour passer au travers d'heures difficiles, même les tables les plus renommées doivent redoubler d'efforts pour plaire. Plus que jamais, souligne Christophe Cussac, à la tête des établissements Joël Robuchon à Monaco, « il est important d'établir un rapport de confiance avec sa clientèle. Et ce que le client recherche avant tout, c'est une cuisine de simplicité - contrairement à une cuisine plus moderne qui finit par lasser - avec un vrai bon rapport qualité/prix et une ambiance conviviale authentique ». Car si un client a moins d'argent à dépenser, il privilégiera les adresses sûres.

Que ceux qui trouvent les adresses gastronomiques encore trop dispendieuses ne se découragent pas. Une autre possibilité s'offre à ces âmes en quête de sensations gustatives : les bistrotts ou les cafés de Chefs !

## C'est moi le Chef !

A l'intérieur de ce loft épuré ont élu domicile Fabrice Masse et ses comparses : c'est l'équipe des Apprentis Gourmets. A priori, on pourrait résumer le concept de cet établissement en deux petits mots : cuisiner et déguster...

A priori seulement. Ici en effet, le client ne met pas les pieds sous la table à peine rentré, mais passe directement derrière les fourneaux.

En cuisine, Jacques Di Guisto, un Chef passé par de nombreux restaurants réputés, accompagne les apprentis le temps du cours. Le tablier enfilé, tout le monde met la main à la pâte et suit les consignes du Chef, qui une fois sa démonstration terminée, vous accompagne pour la réalisation de votre propre plat. La tâche n'est pas facile, il faut éplucher, trancher, cuire, dresser... Bref, cuisiner.

Une vingtaine d'apprentis suivent chaque cours dont la durée peut varier, en fonction du nombre de plats à réaliser selon la formule choisie.

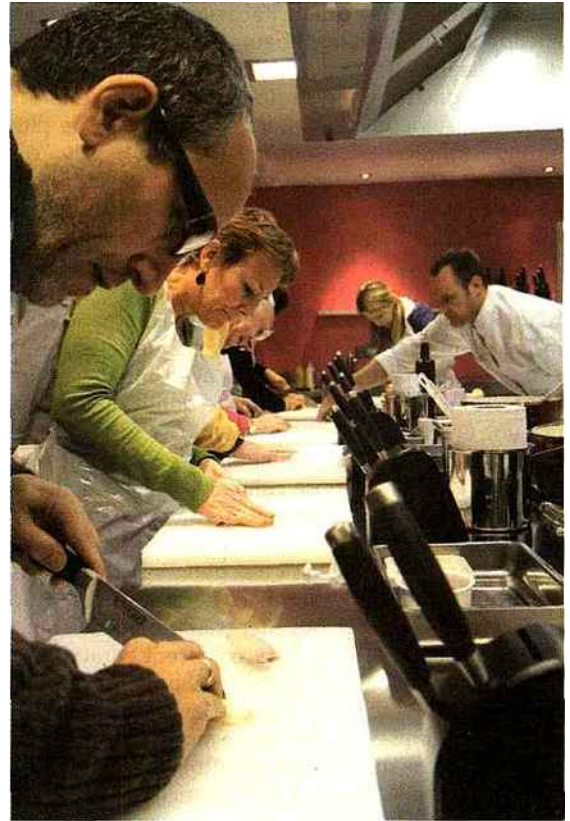
La plus prisée étant celle du déjeuner. Pour 15 euros, vous préparez et dégustez en une heure, un repas que vous avez concocté. Selon les jours de la semaine, les thématiques varient au gré des humeurs et des saveurs. On retiendra les déjeuners diététiques du jeudi midi, ou encore les cours sushis et makis. Toutes les cuisines sont abordées et enseignées, qu'elles soient provençales, asiatiques ou encore italiennes, tout en gardant à l'esprit une exigence gastronomique à la fois fine et esthétique. Les menus sont également préparés dans le plus grand respect de la diététique et programmés quelques semaines à l'avance. Il ne vous reste plus qu'à réserver pour tenter l'expérience. Sur place ou à ramener chez soi, les plats que vous avez cuisinés ressembleront à ceux préparés par les plus grandes toques. Et triomphant, vous pourrez enfin dire : c'est moi qui l'ai fait !

Les Apprentis Gourmets - 6 rue Teisseire à Cannes  
[www.lesapprentisgourmets.com](http://www.lesapprentisgourmets.com) - 04 93 38 78 76

Un concept particulièrement en vogue, où l'on retrouve dans son assiette une gastronomie plus abordable, et aussi plus populaire. Niché sur les hauteurs de la Turbie, Le Café de la Fontaine de Bruno Cirino est un véritable petit bijou en son genre. A deux pas de son Hostellerie Jérôme, l'une des meilleures tables de la région, le Chef propose une « cuisine de ménagère », simple et authentique. Poularde pochée sauce suprême, cabillaud à la croûte d'herbes, brandade de morue aux poivrons doux, tarte aux pêche blanches... la carte change midi et soir et le lieu ne désemplit pas. « On ne travaille pas les produits onéreux comme le homard, mais je ne peux pas faire non plus de la pissaladière, confie Bruno Cirino. Il faut sans cesse être créatif. » Pour une ardoise moyenne de 25 € par personne, cette cuisine du marché a de quoi séduire. Mais, de l'aveu du Chef, « c'est un travail énorme, des efforts surhumains toute l'année. Il faut constamment être en mouvement, chercher les bons produits, les sélectionner pour avoir le meilleur rapport qualité/prix. En tout, je passe 8 heures par jour sur les marchés. » A côté de Bruno Cirino, d'autres grands Chefs se sont lancés dans l'aventure du café ou du bistrot. Dernier en date, le « Café Juana » by Llorca, initiative d'Alain Llorca, l'ancien Chef du Moulin de Mougins, ouvre ses portes débuts mars à Juan-les-Pins. Et toujours sur la place du village de Vallauris, le Café Llorca, que reprend ce mois-ci Sébastien Chambru, continue de proposer une carte d'inspiration bistrotière pour un budget moyen de 30 €. A Nice, on citera le bistrot des Viviers ou encore, le « Bistrot de la Réserve », créé par

Jouni Tormanen. En ce lieu situé face à la Grande Bleue, on compose son repas à l'envie, sans obligation. « On peut se faire plaisir avec un seul plat », souligne le Chef Finlandais.

Suivant le dicton, « on n'est jamais mieux servi... », une autre possibilité s'offre aussi aux amateurs de mets gastronomiques : mettre soi-même la main à pâte ! Et s'inscrire à l'un des cours de cuisine que proposent, toujours plus nombreux, des grands Chefs de la région. Plusieurs heures durant, on pourra s'initier aux plus grands secrets culinaires sous le regard attentif et avisé d'un maître en la matière. « Tous les samedis matin, dès 9 heures, explique Christian Plumail de l'Univers, on se rend avec les élèves sur le cours Saleya dans le Vieux-Nice pour acheter des produits de saison. On revient ensuite au restaurant pour préparer une entrée, un plat et un dessert. Une fois terminé, on savoure notre déjeuner ensemble. » Un pur moment de bonheur culinaire donc, auxquels s'adonnent des Chefs comme Christophe Dufau du restaurant les Bacchantes à Vence, Michel Devillers de l'Âne Rouge à Nice, Charles Séméria au Vista Palace à Roquebrune Cap Martin, ou encore Stéphane Raimbault de l'Oasis à Mandelieu-La-Napoule. Pour assurer un apprentissage de qualité, les groupes de cuisiniers en herbe ne dépassent en général jamais les 10 personnes. Comptez en moyenne entre 70 et 150 € la séance de cours. Cela peut sembler cher... Mais au moins, vous pourrez recréer vos plats autant de fois que vous le souhaitez. Une véritable gastronomie à domicile, et à volonté.





## À table !

### Bastide Saint-Antoine, Grasse

A Grasse, au cœur d'une oliveraie et d'un parc de 3 hectares, Jacques Chibois cultive les plaisirs de la table dans son restaurant gastronomique. Il élabore une cuisine faite de saveurs, de parfums et de légèreté. Soirée spéciale tous les 15 jours, le jeudi, avec un menu unique autour de produits de terroir, autour d'un vin, autour d'un plat...

Rens. et réservations : 04 93 70 94 94 (48 avenue Henri Dunant à Grasse)

### Côté Mougins

Dans une villa, entre ambiances provençales et contemporaines, Jean-Pierre Bure propose dans son restaurant Côté Mougins une cuisine traditionnelle axée sur la qualité des produits et parsemée de touches exotiques. La terrasse s'ouvre sur un grand jardin où le calme règne.

Rens. et réservations : 04 93 45 25 96 (Avenue Mal Juin, Carrefour de la Blanchisserie, à Mougins)

### La Gallery, Le Cannet

Une terrasse sous les platanes, avec vue sur la piscine : dans une journée de travail chargée, la Gallery propose une pause déjeuner en toute tranquillité. Menus « Business » à 11 € et autres formules renouvelées tous les jours.

Rens. et réservations : 04 93 49 42 42 (Château des Artistes, 8-10 chemin de Garibondy au Cannet)