



Les Bacchanales à Vence **UN PROJET DANS L'AIR DU TEMPS**

Pour le premier anniversaire de l'installation de son restaurant à Vence, Christophe Dufau innove à nouveau en proposant de la « street-food », lors d'une garden-party.

CONCEPT. Autour de sa roulotte « Bacchanales », quelques-uns parmi les meilleurs chefs du moment ont peut-être ouvert la voie à un véritable remède anti-crise, la gastronomie de rue. Dans les jardins de la maison du maître, transformés pour l'occasion en salons extérieurs, une foule d'amateurs curieux se pressait autour des vedettes du jour, venues à l'invitation du chef-propriétaire étoilé. Après la mise en bouche des traditionnels gressins au pistou de persil de Christophe Dufau, Bernard Chesneau, inventeur de la cuisine gastronomique mobile en Scandinavie, proposait un agneau farci au couscous. René Redzepi, venu spécialement de Copenhague, offrait une soupe fraîche de concombres et légumes. Mauro Colagreco, le voisin de Menton, présentait une salade de tomates au pistou frais et boulette de mozzarella tarte Armand Arnal, délaissant son jardin potager de trois hectares du

Sambuc, près d'Arles, servait des aubergines au vinaigre, tomate cise et pesto de basilic sauvage. Tandis qu'Andrea Petrucci, chef et critique transalpin, apportait une touche exotique avec son risotto zen aux coquillages. Après le slow-food, la street-food serait-elle la nouvelle tendance prometteuse en ces temps de crise ? ♦

Les Bacchanales.

247, avenue de Provence 06140 Vence
Tél (0)4 93 24 19 19

