

La Côte d'Azur gourmande : deux retours, une résurrection

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **76 (1996)**

Heft 2: **Marseille : port de la Suisse**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889350>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La Côte d'Azur gourmande

DEUX RETOURS, UNE RÉSURRECTION



Jacques Chibois
le premier levé,
le premier au
marché.

Avec sa quarantaine d'étoiles Michelin, la Côte d'Azur est l'une des régions les plus gourmandes de France.

Maximin, Chibois, le Majestic : trois raisons de s'en réjouir.

M. ROUGE-MONT



Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, critique gastronomique (le Guide Pudlo de Paris)

En ce temps-là, on s'en souvient, Jacques Maximin régnait sur la cuisine de la Côte d'Azur, depuis la salle du restaurant du Chantecler au Négresco, où imposait la mode niçoise, celle des minipans bagnats, des courgettes fleurs farcies aux truffes et des desserts aux goûts acidulés. Puis, il y eut l'aventure malheureuse de son restaurant-théâtre, repris par le groupe Flo. Ensuite, celle, éphémère, du Diamant Rose à la Collesur-Loup. Enfin, celle du conseil pour le groupe des casinos Partouche, qui perdure, de Forges-les-Eaux à Charbonnières, en passant par Knokke-le-Zoute.

Mais on tardait de retrouver Maximin tel qu'en lui-même, magicien des saveurs du marché niçois, théoricien du

produit net et de la cuisson juste. Le voilà donc, installé, chez lui, dans sa propre maison de Vence, avec sa femme Josy aux commandes de la salle, son fils Olivier en guise de voiturier, un maître d'hôtel, fidèle de longue date, un pâtissier venu de chez Gagnaire, quelques apprentis, plus les extras pour le week-end. Le rez-de-chaussée a été rénové de fond en comble, avec ses belles tomettes, ses hautes fenêtres quadrillées ouvertes sur la terrasse Alain Chapel sous les fleurs, ou sur un buste de Joël Robuchon, ses appliques du maître-verrier Novaro à Biot, ses tableaux, sculptures, mosaïques signés César, Arman, Kijno ou Sagasta, amis de longue date.


La cuisine, comme le maître, est devenue sereine et assagie, sans coup d'éclat ni de

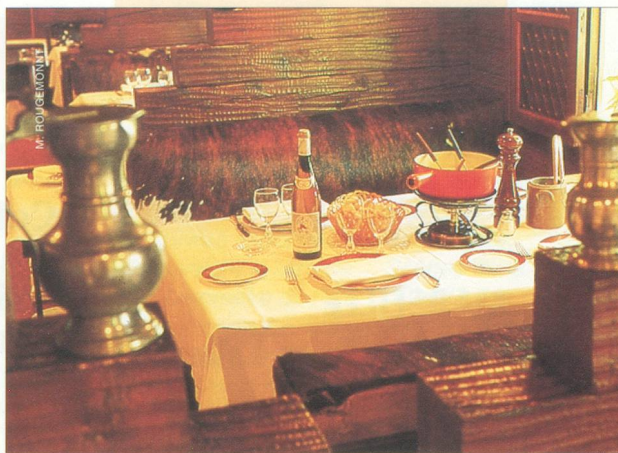
Le « seul » Suisse de Paris

génie, à l'image d'une maison bourgeoise de l'arrière-pays. La carte est courte, les prix aimables, l'inspiration bucolique. L'unique menu à 240F remplit parfaitement son office. Ainsi la salade de dorade royale avec asperges nouvelles et petits artichauts violets à la barigoule, le gigot d'agneau de printemps piqué d'ail, mariné à l'huile et aux zestes d'orange et de citron, formant un jus onctueux, les petits farcis de légumes du pays, le plateau de fromages du moment, le sablé à la rhubarbe avec son sabayon au Grand-Marnier et son sorbet à la pomme reinette. Quelques suggestions du jour viennent en supplément : salade de pointes d'asperges à la vinaigrette aux herbes, truffes et fèves, délicieux caneton de Challans dans une cocotte façon grand-mère, et puis encore glace vanille turbinée minute, aubergine confite et sucrée flanquée de glace au gingembre. Avec un vin de la Provence nouvelle, celle qui a fait d'immenses progrès - rosé de Sainte-Madeleine, rouge de Revelette, blanc Négrel-Cadenet -, ou un bordeaux à petits prix, on fait là un repas exquis qui fait oublier les coups de folie du Maximin d'avant, celui qui traversait la salle du Chantecler, comme Bonaparte franchissait le Pont d'Arcole, en combattant tempétueux.

L'autre grand retour de l'année? Celui de Jacques Chibois, qui fut le *wonder-kid* de Cannes, le premier levé au marché de Fortville, cherchant les meilleurs poissons et les accompagnant avec doigté et finesse. Ce Limougeaud tranquille gagné au terroir provençal avait, très vite, obtenu la consécration des deux étoiles au Royal Gray du Gray d'Albion, faisant de Cannes, la rivale gourmande de Nice. Depuis trois ans, on attendait son retour. Il a ouvert pile, pour le festival, sa Bastide du XVII^e, avec ses oliviers vieux de huit cents ans, son parc de 3 ha. Et

l'on retrouve son goût de la Provence réinventée, sans ornements : pageot au four à l'huile d'olive, saint-pierre aux poireaux et jus de curcuma, morilles en sabayon d'estragon, fricassée de crustacés aux supions farcis de blettes, orchidée d'orange au basilic., calisson d'Aix en nage glacée. A coup sûr, du grand art.

A Cannes, la nouveauté de l'année s'appelle la Villa des Lys. La table d'élite du Majestic vient, en effet, de s'adjoindre les services d'un jeune surdoué, le breton Bruno Oger, qui fut, trois ans durant, le second de Georges Blanc à Vonnas. D'où cette cuisine classico-moderne, mi-bressane, mi-provençale, qui réconcilie fraîcheur maritime et richesse rustique de belle manière. Dans un amusant cadre néo-égyptien, digne de la MGM, on goûte au blanc de volaille au foie gras et rillettes, minestrone de langoustines dans un jus corsé, fondant de loup et purée d'artichaut, loup et risotto à l'olive noire, lapin farci en rognonnade, jarret de veau laqué aux épices : du travail d'artiste, que complètent à merveille des desserts signés d'un jeune pâtissier, ancien de chez Ducasse, Philippe Lepelletier, qui réussit le millefeuille chocolat-pistache que les « bêtes » et admirables crêpes caramélisées au beurre sucré. Pas une révolution, non, mais une résurrection. 



Le seul restaurant Suisse de Paris ? la Maison du Valais.

Un établissement qui vaut pour sa modestie, son sérieux, sa chaleur, sa situation on ne peut plus centrale entre Madeleine et Concorde, à deux pas de chez Maxim's.

Son chic ? Un air de chalet Suisse en plein Paris, avec ses bancs recouverts de peaux de bête, ses affiches exaltant la vie à Crans-sur-Sierre, les vins de Martigny, de Chamoson, de Sion et d'ailleurs. La cuisine ? Sans mauvais folklore.

La raclette est délicieuse, le déci de fendant s'avale sans mal, le Dôle ou le Chateauxvieux accompagnent la salade tessinoise, la viande des Grisons, le « refuge » aux morilles, l'émincé de veau à la crème, les poissons du lac (perche meunière, truite aux amandes, omble chevalier grillé au thym). L'ensemble tient fort bien et la coupe edelweiss, avec myrtille et chantilly, achève opportunément le repas.

Bien sûr, on n'est pas chez Girardet. Mais on n'est pas venu non plus pour ça. Voila plutôt la table idéale pour une virée entre amis, décontractée et dépaysante à souhait. G.P.

♦ **La Maison du Valais**, 20 rue Royale. 75008 Paris. Tél. : 42 60 22 72. Carte 200-300 F. Formule à 100 F à midi (Autour d'un plat). Menu 215 F. Fermé le dimanche.

Bonnes adresses

- ♦ **Jacques Maximin**, 06130 Grasse. 689, chemin de Gaude, 06140 Vence. Tél : 93 58 90 75. Menu : 240F. Carte : 300-350 F.
- ♦ **La Bastide Saint-Antoine** - Jacques Chibois, 48, av. Henri-Dunand, 06130 Grasse. Tél : 93 09 16 48. Menus : 210 (dég.), 380, 550F.
- ♦ **La Villa des Lys** à l'Hôtel Majestic, 14, la Croisette, 06400 Cannes. Tél : 92 98 77 00. Menus : 210, 350, 460 F. Carte : 500 F.