

# Les promus et les rétrogradés de la cuvée 2014 du Michelin

Le verdict du célèbre guide rouge est tombé, hier, comme un couperet : six restaurants des Alpes-Maritimes rétrogradés pour quatre promus. Dans le Var, c'est le *statu quo* pour les étoilés

L'oracle, aussi attendu des gastronomes que redouté par les cuisiniers, est tombé hier matin, avec la publication du célèbre guide Michelin. Une édition 2014 qui aura figé la situation dans le Var – ni promotion, ni rétrogradation – mais qui aura porté la guerre des étoilés dans les cieux des Alpes-Maritimes. À Nice, deux étoiles disparaissent du firmament : celle de *Aphrodite*, du jeune et inventif David Faure, et celle du *Bistrot gourmand* de David Vaqué. Les deux avaient pourtant été distingués récemment. Même mésaventure pour l'*Hostellerie du château* à Bar-sur-Loup, et pour *L'Auberge de la Madone* à Peillon. Deux restaurants 2 étoiles en

perdent une : l'*Hostellerie Jérôme* à La Turbie et le *Saint-Martin* à Vence. En revanche, côté promotion, Arnaud Tabarec, chef du *Sea Sens* à Cannes, fait son entrée dans le club 1 étoile. Ainsi que Paolo Sari du restaurant *Elsa* à Monte-Carlo, Nicolas Decherchi du *Paloma* à Mougins et Christophe Billau, l'auberge (haut perchée !) *Le Robur* à Roure. Le Michelin, dont le classement fait toujours débat, annonce avoir visité 8860 adresses en France. Le Sud-Est reste toujours plein placé avec deux restaurants 3 étoiles (*La Vague d'or* de Saint-Tropez et le *Louis XV* de Monaco), huit 2 étoiles et trente-neuf tables à 1 étoile. Bon appétit !

J.-M. CH

## Une étoile pour récompenser Paolo Sari au Monte-Carlo Beach

« C'est magnifique », sourit Paolo Sari en apprenant la nouvelle. Le chef de cuisine du restaurant *Elsa* du Monte-Carlo Beach a décroché sa toute première étoile Michelin. Une récompense qui salue le travail de cet Italien, arrivé à Monaco en 2012 et qui a converti sa cuisine au 100 % bio, l'été dernier. Effort certifié dans la foulée par le label Ecocert niveau 3. Aujourd'hui, il est probablement le seul restaurant bio étoilé au monde. « J'ai fait le choix de synthétiser ce qu'il y avait de meilleur dans la région, pour faire une cuisine



L'étoile salue le travail du chef Italien qui a converti sa cuisine l'an dernier au 100 % bio. (Photo Eric Dulière)

la plus naturelle, artisanale et artistique ».

Composée uniquement d'ingrédients de la région (de la Provence à la Li-

gurie) de production biologique. Un vrai effort pour une carte fraîche et originale en saveurs.

« L'équipe a beaucoup travaillé pour répondre à mes exigences et nous avons donné une vraie identité au restaurant Elsa et probablement que les inspecteurs du Michelin ont apprécié cet effort », expliquait le chef hier. Les gourmets pourront tester à partir du 6 mars, date de réouverture du restaurant.

C.V.

Avenue Princesse-Grace, Principauté de Monaco. Tél. +(377) 98 06 50 05.

## Roure : Christophe Billau parmi les grands



Christophe Billau.

(Photo J.-F. Ottonello)

« De bons produits, un bon assaisonnement et une bonne cuisson ». Voilà la recette de Christophe Billau pour obtenir une étoile Michelin. Ce chef qui a tout juste 33 ans est installé depuis cinq ans à l'auberge communale *Le Robur* à Roure, un village perché à 1 000 m d'altitude dans la vallée de La Tinée. Il ne cache pas son bon-

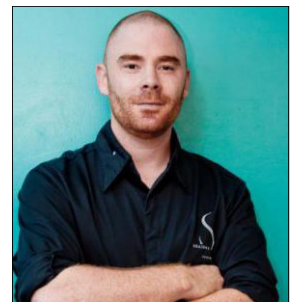
heur en apprenant cette distinction : « Le téléphone n'arrête pas de sonner. Une reconnaissance qui ne changera en rien ma façon de travailler des produits frais de saison, ni les prix. Les habitués ne comprendraient pas ». Au-delà des produits, il est vrai rigoureusement sélectionnés, ce qui définit le talent de Christophe

Billau, c'est sa sincérité et une spontanéité assurées par un instinct qui sied aux plus grands. Il compose une cuisine intuitive et fruitée à la passion, mais en restant dans la simplicité.

G. C.

1. Deux menus à 29 et 39 euros. Auberge *Le Robur*, rue Centrale à Roure. Tél. : 04.93.02.03.57. [www.aubergelerobur.fr](http://www.aubergelerobur.fr)

## Cannes : une première pour Arnaud Tabarec du Sea Sens



Arnaud Tabarec.

(DR)

Une véritable consécration pour cet amoureux des fourneaux. De Chagny où il a commencé à Singapour, le jeune père de famille avait déjà une belle carrière de toque blanche derrière lui. Mais c'est au *Sea Sens*, le restaurant de l'hôtel *Five* de Cannes où il exerce depuis 2012, qu'il se fait remarquer par les critiques du très exigeant guide Michelin, à tout juste 31 ans. En alliant produits frais du marché à diverses épices importées du monde entier, Arnaud Tabarec a fait du *Sea Sens* l'une des adresses les plus chics de Cannes. À laquelle s'ajoute la dernière née, la brasserie *Sea Sens* qui vient tout juste d'être inaugurée, toujours au 5<sup>e</sup> étage de l'hôtel *Five*.

S. H

Restaurant *Sea Sens*, 1 rue Notre-Dame, 06400 Cannes. Tél. 04.63.36.05.05. Ouvert du mardi au samedi, de 18 h à 23 h.

## Le Var préserve ses 17 étoiles

Avec cette nouvelle sélection du Michelin, le Var ne gagne pas – mais ne perd pas non plus – d'étoiles. Pas de vagues donc sur les toques du département, tout particulièrement à *La Vague d'Or* de Saint-Tropez où Arnaud Donckele conserve, à juste titre, la troisième étoile qui avait fait l'événement lors de la sortie du Guide Rouge 2013. Les deux étoiles brillent toujours au fronton du *Monte Cristo*, au Castellet, tandis que douze autres établissements, des Arcs (*Le Relais des moines*) à Tourtour (*Les Chênes verts*), préservent leur première étoile. À noter que la perte d'une des deux étoiles du *Château Saint-Martin* de Vence coïncide avec l'arrivée de son ex-chef Yannick Franques à la tête des quatre restaurants du *Domaine de Terre Blanche*. Hasard du calendrier, il prenait ses fonctions au sein de l'hôtel *spa* de Tourrettes, hier, avec l'ambition d'apporter au Fventia les étoiles qui

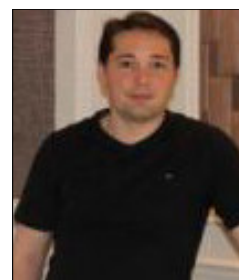


Ex-chef du *Château Saint-Martin* de Vence qui perd une étoile, Yannick Franques a pris ses fonctions, hier, au *Domaine de Terre Blanche*, à Tourrettes dans le Var. (DR)

furent jadis le bonheur du Saint-Martin. Retenons enfin que Mathias Dandine, anciennement aux *Roches* et à *l'Escoudoudo* à Bormes, récupère son étoile mais au *Lodge Sainte-Victoire* d'Aix-en-Provence, où il exerce désormais avec talent à la table du *Saint-Estève*. L. AMALRIC

## Mougins : Nicolas Decherchi au tableau d'honneur

Arrivé depuis moins d'un an aux fourneaux du restaurant *Paloma*, ouvert le 4 juin dernier, le jeune chef Nicolas Decherchi vient d'offrir une nouvelle étoile au tableau d'honneur des chefs mouginois. À 32 ans, originaire du Var, Nicolas est passé par les cuisines de Georges Blanc, Eric Fréchet, Bruno Oger ou encore Cyril Lignac, avant de voler de ses propres ailes. Tout en s'inspirant de la cuisine ensoleillée de son mentor Roger Vergé, son assiette fine et sensuelle privilégie l'excellence dans le choix des produits et l'exigence dans leur mise en valeur. Une gastronomie qui cadre parfaitement avec le luxe raffiné de l'établissement. Jeune, mais à l'expérience déjà affirmée, Nicolas a su concoc-



Nicolas Decherchi.

(Photo N.N.)

ter une carte à la fois subtile et noble, qui laisse au convive un délicieux souvenir.

N.N.

*Paloma*, 47, av. du Moulin-de-la-Croix, 06250 Mougins. Tél. 04.92.28.10.73. Fermé le dimanche soir et le lundi. [www.restaurant-paloma-mougins.com](http://www.restaurant-paloma-mougins.com)