



LE RESTO DU JOUR. La Passagère, hôtel Belles Rives Photo: J. Gantié

Juan : Aurélien le sage

À La Passagère (Hôtel Belles Rives), Aurélien Véquaud ouvre une nouvelle page en cuisine. Gastronomie posée, raffinement, Riviera.



par **JACQUES GANTIÉ**
jagantié@hotmail.com

On a tant écrit sur le *Belles Rives* ! Romanesque, mythique, glamour... on puiserait sans fin dans la malle aux adjectifs pour évoquer l'hôtel de Marianne Estène-Chauvin, charme fitzgeraldien bien sûr, d'art et de littérature, aussi Riviera que villa pour lac italien, finalement très peu « Juan ». Dans la salle rénovée aux fresques Art Déco d'origine ou sur la terrasse aux bougainvillées, on a goûté plus d'un style en gastronomie, effacé, inapproprié, fougueux ou talentueux jusqu'à ce que Yoric Tièche parachève le tableau l'an dernier, apporte l'étoile puis... choisisse un autre Cap (Ferrari). Depuis mai, Aurélien Véquaud écrit le chapitre suivant. Lui aussi a changé de rive. Formé à La Réserve de Beaulieu et à La Pinède de Saint-Tropez – un enseignement d'Arnaud Donckele ne se refuse pas – il a confirmé une étoile à l'hôtel Palm Beach d'Ajaccio.

Son approche de La Passagère se fait en douceur : cuisine posée, construite, finesse de composition – la raviole de homard bleu, fenouillette et bouillon infusé à l'anis – ni tendance à l'épure ni démonstration d'ego. Le Vendéen a commencé par temps de Festival de Cannes et relève le défi d'un décor unique qui peut reléguer toute gastronomie au second plan. Celle-ci a déjà la réponse. La sérieuse de Méditerranée marinée au combawa et toma-

tes anciennes, le veau braisé, blettes au jus corsé et langues de coques relevées d'un jus de sudachi – acide et sucré – ou l'huître de La Tremblade (Maison Papin) rafraîchie au citron, écume à la citronnelle et poireaux à la flamme sont de belle assurance même si on aimerait parfois moins d'effleuré et plus de lâcher prise. Mais que demande La Passagère – hormis l'étoile – sinon l'harmonie ! On la retrouve encore dans les desserts de Steve Morachini, parfaits de fraîcheur, une ligne rouge reliant les framboises, jeu de textures et onctuosité de vanille, sorbet de fromage blanc au balsamique, et les fraises aux herbes fraîches, meringue fondante en crème citronnée. Complicité enfin, avec les cuvées huppées ou charmeuses du chef sommelier Aymerick Verdy, un peu Gatsby le Magnifique, secondé par la jeune bourguignonne Myrtille Gautier. Aurélien entre dans cette histoire avec envie et arguments, le service à l'attention discrète, les clients semblent experts en lieux enchanteurs et amis de longue date de cet hôtel de collection. Un

soir d'été à La Passagère, comment être inquiet sur la marche du monde ?

Cuisine posée,
construite et finesse
de composition.

La Passagère, hôtel Belles Rives.
33, boulevard Edouard-Baudouin à
Juan-les-Pins. Menus 48 € (dég.), 55,
95 et 130 €. Ouvert tous les soirs de
19 h 30 à 22 h. Rés. 04.93.61.02.79.