

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Juan-les-Pins : le beau passage d'Aurélien



Le lieu est mythique (Fitzgerald y rédigea « Tendre est la Nuit »), la propriétaire, Marianne Estène-Chauvin, qui le gère comme une maison de famille, entretient l'âme de son hôtel avec ferveur et passion. On ajoute que la plage est idyllique, le service charmeur et bon enfant, la cave tentatrice, la cuisine à la fois belle provençale et ludique, résistant aux changements de chefs. Il est vrai que « le turn over » des maître-queux est ici continu. Yoric Tièche, le dernier en date, a filé au Grand Hôtel du Cap Ferrat.

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”



Aurélien Véquaud et Steve Moracchini © GP

Miracle: son remplaçant est une valeur sûre, croisée à Ajaccio au Palm Beach, formé à la Réserve de Beaulieu et à la Pinède de Saint-Tropez. Il s'agit d'Aurélien Véquaud, vendéen bûcheur- un pléonasse -, modeste, sérieux, qui joue le produit du grand Sud comme du grand Ouest avec autant de sûreté. Ses jolis tours? Huîtres de Marennes-Oléron de la maison Papin, rafraîchies au citron du pays de Menton, avec son écume légère à l'a citronnelle, sérieole grillée marinée au combawa, tomates anciennes et breuvage d'un jus centrifugé ou encore rouget de Méditerranée, avec son salpicon de fenouil, ses pommes de terres et tomates confites.

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”



Huîtres rafraîchies au citron,
écume légère à la citronnelle

Bref, de la Riviera qui flirte avec la Charente et qui séduit avec légèreté, finesse. On n'oublie pas le thon snacké au sésame avec son pesto de roquette en liminaire, ni les chips de tapioca avec sa crème au caviar de hareng. On aime assez ce morceau de bravoure carnassier très provençal que constitue la selle d'agneau en croûte d'olives avec ses gnocchi moelleux aux sucs de persil et d'anchois fumés.



Rouget au salpicon de fenouil,
pommes de terres et tomates confites

Les desserts, eux, jouent la continuité charmeuse, sous la houlette du maître pâtissier maison, présent là depuis cinq ans, Steve Moracchini: mousse de citron et cardamome, mignardise chocolat et praliné caramélisé, composition autour de la pomme, rôtie au jus d'estragon, avec son sorbet, ou encore cerises, cuisinée au vinaigre de xérès, et noix de coco, entre sphère au lait de coco, sorbet griottes



Selle d'agneau en croûte d'olives,
gnocchi aux sucs de persil et d'anchois fumés

Et les propositions vineuses du malicieux sommelier Aymerick Verdy, qui font accomplir un tour de toute la Provence et même au-delà (après les blancs de Peyrassol et de Richeaume, puis le rouge d'Hauvette, on conclut en beauté avec le charmeur Aleatico de Toscane) sont au diapason. La belle maison!