

LE FIGARO



“LA PASSAGÈRE”, JUAN-LES-PINS Aurélien Véquaud : la voie royale d'un disciple

Le cap d'Antibes, ce n'est pas comme le nez de Cyrano, une péninsule. Les établissements chic et choc n'y sont pas loin les uns des autres. Un trio gagnant chaque saison. L'*Hôtel du Cap*, ses fastueux buffets et sa délicieuse brasserie ; Keller, la plage la plus courue de la Riviera, son restaurant sur le sable et le chic du *César*, le soir. Enfin, l'*Hôtel Belles Rives*, ses transats en bord de mer et, là-haut, sa terrasse de rêve, époustouflante, où l'on dîne face aux lumières de Golfe-Juan et aux îles au large de Cannes.

Infatigable, débordante d'idées, Marianne Estène-Chauvin, la propriétaire du *Belles Rives*, construit sur l'emplacement de la villa où résidaient, l'été, Scott Fitzgerald et son épouse Zelda, est arrivée à ses fins. Son restaurant a enfin obtenu une étoile. Et elle compte bien la conserver. Pas de crainte avec le chef, en place depuis deux ans, Aurélien Véquaud (*photo*). Non seulement, il assume son macaron, mais il a bien l'intention d'aller plus loin. Il a appris et progressé auprès de deux grands

chefs, Olivier Brulard, 2 étoiles à Cassis, et Arnaud Donckele, 3 étoiles à *La Vague d'Or* de Saint-Tropez. Sans conteste, le cuisinier le plus talentueux de France aujourd'hui.

Les propositions d'Aurélien Véquaud s'inspirent de la mer toute proche : poutardier de pleine mer, mariné au sudachi et menthe poivrée ; langoustine crue et cuite, chou, rhubarbe et basilic thaï ; esquino en ravioles, caviar platine, écume de verveine ; rouget brûlé à la flamme, consommé de roche à la citronnelle ; homard braisé au plat, champignons de saison à l'huile de bergamote. Le ris de veau en croûte de futaba, fumé aux algues, fromage blanc à l'encre de seiche et piste, est très demandé, comme le cochon fermier, polenta crémeuse. Sur cinq desserts, de Steve Moracchini, quatre aux fruits de saison. Bravo !

Une fameuse adresse, cet *Hôtel Belles Rives*, où le fils de Marianne Estène-Chauvin, jeune et beau, reçoit désormais les clients.

La Passagère, Hôtel Belles Rives, 33, boulevard Edouard-Baudoin, 06160 Antibes (04.93.61.02.79). Carte : 95 €, 100 €, 130 € (sans boisson). Ouvert tous les jours. Voiturier.