

Juan-les-Pins : la belle équipe de la Passagère



Retour au Belles Rives, si fitzgeraldien et si gourmand, pour notre correspondant de la Côte d'Azur, Alain Angenost...



Le Belles Rives, ce beau palace Art déco désormais classé, qui abrita Zelda et Scott Fitzgerald au temps des années folles, mais si douces sur la Côte d'Azur, est l'une des adresses emblématiques de la Riviera française. Sa propriétaire, la passionnée Marianne Estène-Chauvin, et son fils Antoine, avec leur directeur Stéphane Vuillaume, veillent à ce que cet esprit si nostalgique demeure, à coups de rénovations aussi jolies qu'invisibles. Tout ici est magique : la vue, le ponton, la plage, la terrasse qui domine la Méditerranée et le restaurant La Passagère où l'on mange si bien.

6 août 2021



Rouget brûlé en bouji-abaisso, consommé de roche © GP

Depuis 2017, Aurélien Véquaud, vendéen voyageur que l'on connut jadis en Corse, au Palm Beach d'Ajaccio, concocte des menus mixant saveurs exquises et mariages surprenants. Avec des mentors comme Alexandre Couillon à La Marine de Noirmoutier, Olivier Brulard à La Réserve de Beaulieu, où il reviendra comme 1er chef adjoint de Yannick Franques, après avoir occupé le même poste auprès d'Arnaud Donckele à la Pinède de Saint-Tropez, il maîtrise sa partition avec dextérité. Titulaire d'une étoile, il en viserait bien une seconde et peut compter sur une belle équipe, à commencer par Steve Moracchini, le chef pâtissier du groupe, Nicolas Chennevière, son nouveau directeur de



Esquinado en raviole, écume de mélisse, caviar osciètre © AA

Les trois menus titrés, La Mer en héritage, Rose des vents et Green light (végétarien), sont tout un programme! Seul le choix des pains fait déjà plaisir. Il y a celui de partage (farine de seigle et blé complet moulu à la pierre), accompagné d'un beurre de motte à la fleur de sel, à la christe-marine (fenouil marin) ou à tremper dans une huile d'olive infusée aux aiguilles de pin. Il y a aussi le préfou (brioche au beurre d'ail), et le frit, façon beignet à la fleur de sel de Noirmoutier. Viennent les mises en bouche séduisantes, bouillon de thon fumé et bonite marinée au gingembre pamplemousse confit et radis crus, tartelette anchois et légumes de l'arrière-pays, raviole façon coca frita (poivrons et oignons confits) et tuile de riz sauvage au charbon végétal, suc d'ormeau, beurre persillé cumin et citron caviar.

6 août 2021



Rouffe impérial mariné et main de bouddha © AA

Le rouffe impérial de Méditerranée, poisson rare, mariné aux parfums de « Rose Belles Rives » et main de Bouddha, un cousin du citron, puis l'Esquinado (crabe) en raviole, écume de mélisse et caviar osciètre, exaltent avec finesse les saveurs méditerranéennes. Il y a ensuite l'oignon rôti, crème d'abondance et tarama végétarien, la tomate de pays, agrémentée aux olives et fraises, bouillon à l'huile vierge et citron, et le goûteux rouget brûlé à la flamme comme une « 'Boui-abaisso » », consommé de roche à la citronnelle, du travail d'orfèvre !



Agrumes cuisinés, tuile de pois chiches et sorbet fromage blanc © AA

In fine, Steve Moracchini délivre ses douceurs cousues main, comme les agrumes cuisinés avec tuile de pois chiches et sorbet fromage blanc, les cerises au jus de fruits rouges avec une émulsion à la fleur d'oranger et amandes fraîches, le chocolat Oriado soixante pour cent, en différentes textures parfumées à l'hysope et mûre rafraîchie d'une crème glacée à l'ail noir, jus au thé, sans oublier l'opaline de poivron fumé, crémeux de fruits rouges, tuile de tapioca, crémeux tonka, praliné noisettes, compotée d'abricots, bienheureuse conclusion d'agapes de rêve. En quittant cette belle salle rêveuse, on pense alors au titre du livre qu'écrivit Scott Fitzgerald en ces murs : « Tendre est la nuit ! »



Chocolat Oriadoen différentes textures parfumées à l'hysope © AA

La Passagère au Belles Rives

33 boulevard Edouard Baudoin
06160 Juan-les-Pins

Tél. 04 93 61 02 79

Menus : 135, 145, 185 €

Publié le 6 août 2021 par Gilles Pudlowski
Catégorie : Coups de coeur, Restaurants