

De Monaco à Arles

# Les Spicy Kings de la cuisine

Ils inventent, ils jouent avec les produits et les épices comme des musiciens innés. À la défense de sa Majesté Grande Cuisine, nos quatre mousquetaires du Royaume de Provence : Olivier Streiff, Alain Llorca, Bernard Guillot et Jean-Luc Rabanel font swinguer les produits.

Texte Roland Escaig - Photos Jean Emmanuel Hay

## Olivier Streiff au Maya Bay



À l'âge du Christ, Olivier Streiff reste un homme d'instinct et d'envie, associant les produits et les arômes comme des notes de musique. Et il fallait être gonflé comme lui pour marier sa cuisine à l'univers exotique du Maya Bay à Monaco, flanqué au pied d'une tour immense. En été, on choisit la terrasse aux bois précieux, même si le salon aux assises Chesterfield agrémenté de couleur vert anis donne le ton. Car chez Olivier, qui fut l'un des premiers adeptes de la cuisine molé-

culaire, on s'assagit mais on continue la musique spéciale. Ses créations sont de véritables tableaux de maître et son inspiration est à la mode Streiff. Comme cet arlequin d'asperges vertes, ce risotto Vialone Nano aux petits pois, copeaux de Lomo ibérique ou ce turbot sauvage cuit sur l'arête au vert et ses patates douces truffées, accompagné de quelques palourdes gratinées... À côté de lui, son pâtissier Romuald Guyot (formé chez Marc Veyrat) reste dans la note lui aussi hyper créative avec la rencontre éphémère entre la framboise et le jasmin et son riz soufflé. On découvre les yeux fermés. Mais on n'oublie pas le Maya Bar ou resto japonais (lunch de 18€ à 35€) et sushi à profusion le soir ou teriyaki, yakitori...

• Maya Bay

Le Rocabella 24 av. Princesse  
Grace 98000 Monaco Tél. 00  
377 97 70 74 67 www.mayabay.



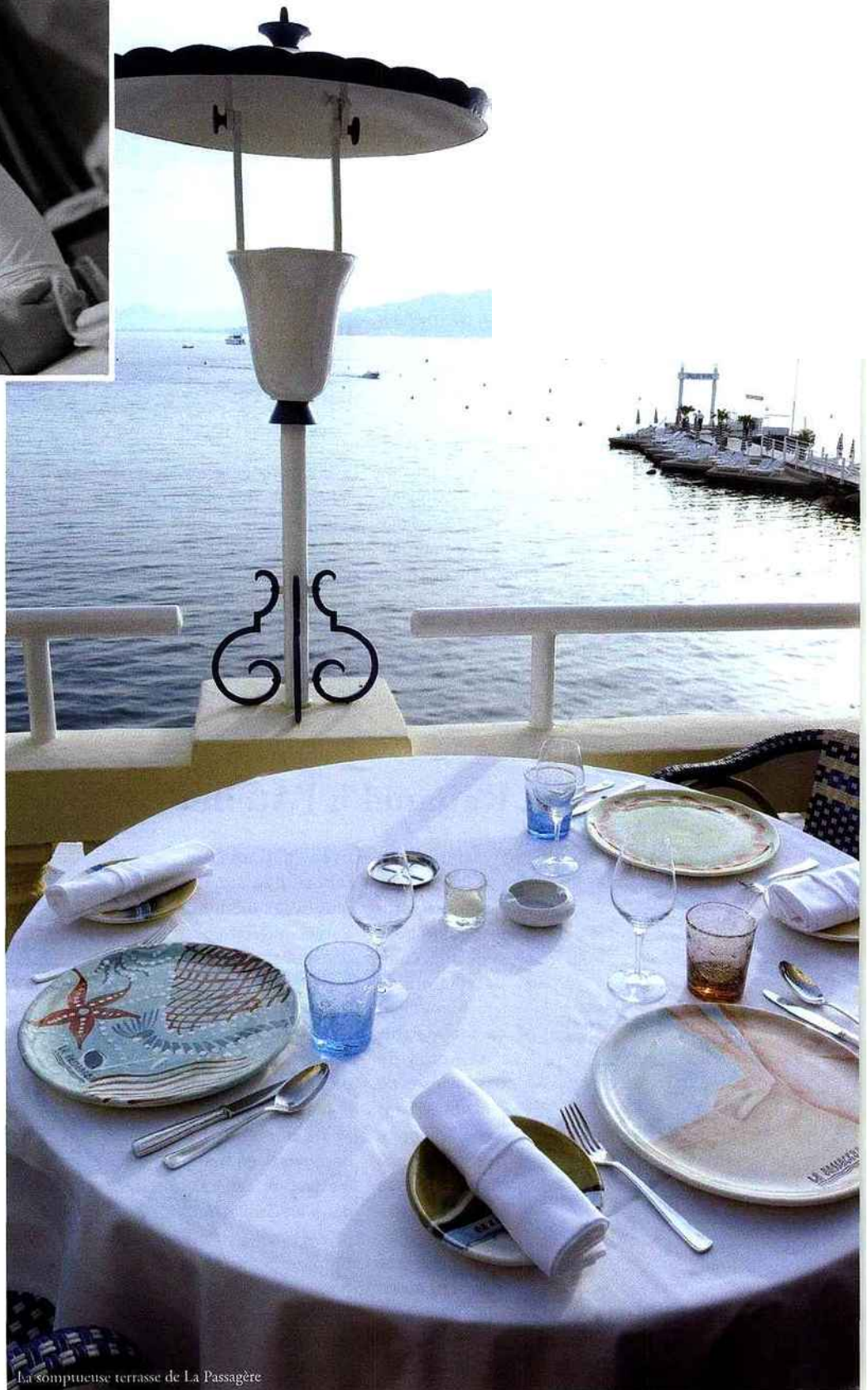
Arlequin d'asperges

## Alain Llorca aux Belles Rives



Il reste sans doute le meilleur chef de la Côte d'Azur. Peut-être le plus créatif, certainement le plus musical. Après le Chantecler (Hôtel Négresco) et le Moulin de Mougins, l'artiste Alain a eu besoin d'une renaissance. Que ses détracteurs rentrent sous terre, l'artiste Alain est au mieux de sa forme dans cette somptueuse Passagère de l'Hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins. La rencontre entre deux artistes permet de monter de grands spectacles. Et sa rencontre avec Marianne Estène-Chauvin, la propriétaire des Belles Rives - l'ex-villa de Scott Fitzgerald - est une révélation heureuse. Car sur la somptueuse terrasse de La Passagère, qui surplombe la grande bleue et s'ouvre sur les îles de Lérins, la cuisine de Llorca est une musique unique. Notamment avec le menu Picasso à 90€ où il crée de véritables tableaux : délicieux bonbon au foie gras qui fond en bouche, pizza cube, filet de loup piqué d'olives taggiasche, coque chocolatée aux fruits de saison... Un menu spectaculaire qui rappelle un peu son ancien et époustouffant menu Tapas. Reste le menu Collection (170€) en 6 services qui de toute façon, porte la griffe création minute d'Alain. Il ne vous reste plus qu'à réserver une chambre dans ce 4 étoiles Art déco qui se paie même une plage privée avec sports nautiques.

• Hôtel Belles Rives – 33 bd Edouard  
Baudoin 06160 Juan les Pins  
Tél. 04 93 61 02 79 [www.bellesrives.com](http://www.bellesrives.com)



la somptueuse terrasse de La Passagère

## Bernard Guillot chez Epices et Caramel



Ce serait désastreux de se priver de cette adresse magique sous prétexte qu'elle est située à Cannes – La Bocca à l'Amangani Resort Hôtel. Posé dans un parc luxuriant avec piscine, ce 4 étoiles ne laisse pas deviner une jolie terrasse où la cuisine est un fabuleux parcours

initiatique gourmand. Avec Bernard Guillot, formé à l'école d'Olivier Roelinger, de Girardet et qui n'est plus un débutant, on part dans un remarquable ballet musical autour des épices, d'une huile, d'une aromate... L'épice emprunte des chemins buissonniers sans ne jamais dénaturer le produit. De la haute voltige avec les épices asiatiques et du monde entier, les herbes de Provence, les algues de Bretagne... Dans son menu dégustation – la Route des Épices – en 6 services



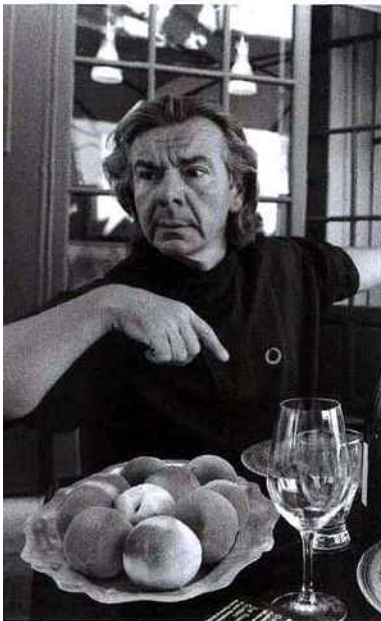
Banon de chèvre à la feuille de châtaignier avec son sorbet au lait de brebis...

à 45€, bonjour le voyage à table : thon mi-cuit mi-cru avec écume marine (bière à la marbraz), araignée de mer au gingembre confit, dos de maigre aux épices des minorités (douces c'est-à-dire cannelle, vanille, gingembre), pavé de veau glacé au four et cocotte de légumes du Sud au jus du maquis (thé noir à la châtaigne déshydratée, de la violette et des baies de myrte), banon de chèvre à la

feuille de châtaignier avec son sorbet au lait de brebis et chutney de fruits exotiques et la fraîcheur d'ananas au lait de coco et sorbet de Pina Colada. Délicieux. La messe est dite. La table est incontournable. Menus : 29,80€ et 45€.

• Epices et Caramel – Amangani Resort Hôtel  
65 av. du Dr Picaud 06110 Cannes La Bocca  
Tél. 04 93 47 63 00 – www.amanganiresort.com

## Jean-Luc Rabanel à l'Atelier



À Arles, Jean-Luc Rabanel est devenu la star incontournable, celle qui compose au gré de son humeur et de son marché. Une cuisine d'humeurs et de rencontres sans limite de formes, de couleurs, d'assemblages et de contrastes pourvu qu'au bout naisse une émotion. Alors, il faut s'attendre parfois à une cuisine hyper

osée mais qui ne repose que sur les plus beaux produits. Cuisine ouverte pour une trentaine de couverts. On est presque dans une salle de concert privative dans l'attente de l'arrivée du Spicy King. Avec le menu à 75€, vous faites une superbe découverte en treize mesures (ou services) dans un Atelier qui mérite l'étape.

• L'Atelier  
7 rue des Carmes  
13200 Arles  
Tél. 04 90 91 07 69.



Courgette en tempura...

## Les belles révélations de Cannes

Le **Park 45** qui est le resto du Grand Hôtel de Cannes, entièrement rénové. Jolie déco très tendance le soir avec les jeux de lumières subtils, les tables nappées, les grands rideaux... ou la terrasse dans le jardin. Mais la révélation vient surtout du jeune chef Sébastien Broda (ex-élève de Christian Willer et de Francis Chauveau) qui maîtrise parfaitement sa cuisine de saveurs : excellente déclinaison autour du thon rouge et de l'aubergine en carpaccio, en tartare poêlé, en snacké mi-cuit... petit encornet farci, magret et foie gras de canard rôti aux épices... dans le menu à 40€. Au déjeuner, un beau menu-carte à 25€ et à 30€. Service très agréable.

• **Grand Hôtel de Cannes** - 1 bd de La Croisette 06400 Cannes  
Tél. 04 93 39 76 19 - [www.grand-hotel-cannes.com](http://www.grand-hotel-cannes.com)

**Les Dunes**, la plage restaurant qui monte, qui monte en ce moment, depuis qu'elle a été reprise en gestion par l'Hôtel Cannes Palace. Située face au Martinez, cette plage a placé, depuis peu aux fourneaux, son nouveau chef, Patrice Lafon. Bien vu

car ses créations inédites sont servies en petites et grandes portions, comme la salade Les



Nouvelle déco tendance au Park 45 du Grand Hôtel de Cannes

Dunes (moelleux de tourteaux aux petits légumes croquants à 17 ou 25€), la salade de homard ou de langouste aux agrumes à 12 ou 19€, ou encore "une envie d'exotisme" avec une trilogie de brochettes choisie au goût de chacun, entre viandes, poissons et crustacés (24€). Bien vu aussi la formule du midi à 25 € (entrée + plat), à moins de se laisser tenter par une simple friture d'éperlans, un tartare, un carpaccio, ou encore un mixed grill de viandes ou poissons. Envie aussi d'un matelas et d'un parasol ? Il en coûte 20€ en juillet et août (16€ hors saison), 1/4 d'eau Voos offerte !

• **Plage les Dunes** - Bd de La Croisette 06400 Cannes - Tél. 04 93 94 14 99.

## Nouveaux Restos Paris

### In the Mood for Eating

Nouveau look pour le **Mood** (depuis moins d'un an) qui s'étire sur trois étages face à la boutique Louis Vuitton des Champs. Au 1<sup>er</sup> étage, ambiance très zen et assez design pour snacker, déjeuner ou dîner en toute liberté. Bien vu, car le chef Baptiste Drocheiner fait un beau petit tour du monde original et inventif : excellent mille-feuille de crabe, bel assortiment de tapas (pour 2 à 30€) qui constitue presque un plat, comme le vrai club sandwich, tranche

de foie gras farci aux macarons framboise, souris d'agneau rôtie au raz-el-hanout, quinoa citronné aux légumes caramélisés... Chacun vit sa vie. "Up to you" de préférer les vendredi et samedi soir où le Mood se transforme vers minuit en night lounge avec DJ. Mais n'oubliez pas l'espace "Mélodie en Sous-Sol" privatisable avec cabine DJ, bar... pour 120 personnes assises et 250 personnes en cocktail.

• **114 Champs Elysées (8ème)**  
Tél. 01 77 372 855 - [www.mood-paris.fr](http://www.mood-paris.fr)

### La Maison de Kyoto : zen et pas cher

À 15 mn de l'Etoile, au Vésinet, le bonheur au vert de l'ouest parisien, joue la formule chic et choc. Dans une ambiance assez zen et épurée (tables en bois wengé marron), les formules de 12,50€ à 22€ sont vraiment excellentes. Coup de cœur pour le menu dégustation à 17€ avec soupe miso, salade de crudités, sashimi de saumon et thon (ou sushi), 5 brochettes (poulet, canard, bœuf...) et riz nature.

• **73 bis bd Carnot 78110 Le Vésinet**  
Tél. 01 30 71 49 86  
[www.lamaisondekyoto.com](http://www.lamaisondekyoto.com)

## Genève : les pieds dans le lac

Dans la baie du Creux-de-Genthod, au bord du lac Léman, le restaurant affiche l'histoire dans ses salles rustiques. Mais en terrasse ombragée par les platanes centenaires, on fait un joli voyage à table : tacos de fromage de chèvre, mariné de féra du lac Léman aux agrumes, ombre chevalier au parfum d'agrumes, féra à la verveine citronnelle, filet de canette en croûte de sésame... Avec un Aligoté ou un Chardonnay suisse, la vie est belle à Genève (Menus déj. 38 FS et 45 FS - Carte 70/75 FS sans le vin). On raconte la même histoire au Port Gitana, resto

lui aussi situé juste en surplomb du lac, tout à proximité de "la Réserve", avec vue sur un petit port de plaisance. La cuisine est conçue dans le même esprit : vacances au bord de l'eau avec les mêmes poissons du lac traités délicatement. Accueil et service sont d'une gentillesse remarquable (Carte 60/70 FS sans le vin).

• **Restaurant du Creux-de-Genthod - Rte du Creux-de-Genthod 1294 Genthod. Tél. 00 41 22 774 10 06. [www.creuxdegenthod.com](http://www.creuxdegenthod.com)**  
• **Port Gitana - 314 rte de Lausanne 1293 Bellevue. Tél. 00 41 22 774 31 48.**