



avec Europe 1

La balade gourmande de Jean-Luc Petitrenaud

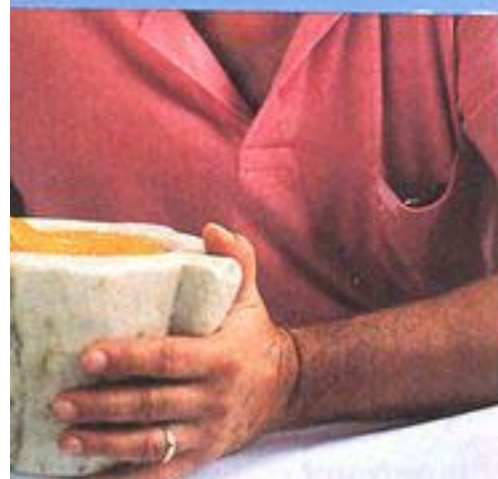
Huile d'olive parfumée, petits farcis et *grissini* croustillants chantent les louanges de la mer et du soleil



acher

L'EXPRESS

Le magazine



© C. L. / SHUTTERSTOCK.COM

çois. Il houspille les recettes locales avec talent. Une petite daurade cuite au four se nourrit de tomates confites et d'herbes qui font rêver. Sur la Côte d'Azur, on se balade dans l'imaginaire que l'on s'est dessiné durant les mois d'hiver. Chez Alziari, je pique un sachet d'olives dans les jarres trônant au milieu du magasin. Tout en suçotant le noyau de la belle, je lorgne les bidons métalliques conservant l'or vert des collines. Croyez-moi, même vide, le petit bidon couleur blanc et or fait plus d'un envieux. Des adresses comme celle-ci fourmillent. Le superbe Libanais Nadim Beyrouti organise dans son café une dégustation d'huiles de Ligurie, d'Espagne ou des Alpes-de-Haute-Provence, qu'il accompagne d'assiettes de légumes et de fromages, vrais faire-valoir de l'huile d'olive (Oliviera). Je ne quitte pas Nice sans saluer la famille Espuno, dans la boulange depuis des générations. On y grignote les *grissini* tout juste sortis du four (Le Four à bois). A la sortie du parking Sileya, prenez la route à droite qui longe la côte. Dirigez-vous vers la vieille ville d'Antibes. A l'heure de jeter un châle sur ses épaules, on se faufile vers une adresse du soir, La Jarre. (On devine à deux pas d'ici le tohu-bohu du mar-

cuisinière, et Serge Moro-Veneziano fabriquent une huile d'olive formidable : une savoureuse emplette avant de partir. A une poignée de minutes par l'autoroute, voici Antibes-Saint-Raphaël, et Charly Floccia qui jure chaque jour, chez Pastorel, fidélité à sa mère et à sa grand-mère. Ce cuisinier classique croque dans la vie comme dans l'orange de Noël. Ses petits farcis, ses terrines ainsi que son aïoli du vendredi laissent baba le voyageur qui s'éternise dans son patio protégé des vents. Pastorel est une maison douce à l'abri des regards inquisiteurs des passants. J'aime m'y blottir. Il y a là de l'éternité à revendre.

J.-L. P.

arly
lans

rel,
odli,
i.

Lorsque je croise Guy Gedda, le « papa » de la cuisine des bords de mer, je rajeunis. Assis sur le muret de son jardin sur les hauteurs de Bormes-les-Mimosas, ce Pagnol des poêlons fronce le sourcil pour mieux commenter la cuisson du petit farci. C'est amusant de constater que la Côte d'Azur, même sous ses grands airs, a besoin d'être chuchotée à l'oreille de celui qui débarque dans la canicule. La Côte attend le voyageur, calée dans son fauteuil de rotin, le chapeau baissé sur les yeux. Elle est drôle, cette destination. Sur

Guy Gedda,
100, chemin de
l'Orangerie, Bormes-
les-Mimosas (Var),
04-94-64-99-23.
Le Negresco,
restaurant la Rotonde,
37, promenade des
Anglais, Nice (Alpes-
Maritimes),
04-93-16-64-00.
Chez Alziari,
14, rue Saint-François-
de-Paule, Nice,

04-93-85-76-92.
Oliviera, 8 bis, rue
du Collet, Nice,
04-93-13-06-45.
Le Four à bois,
35, rue Droite, Nice,
04-93-80-50-67.
La Jarre, 14, rue Saint-
Esprit, Vieil-Antibes,
04-93-34-50-12.
Pastorel, 54, rue
de la Liberté,
Saint-Raphaël (Var),
04-94-95-02-36.