



art de vivre par bernard giani

vivre

P 90 : Michelin 2018

P 92 à 97 : Coin gourmand

Michelin 2019

Les étoiles • Provence - Côte d'Azur - Corse

Après des promesses de grandes surprises, Michelin 2019 déçoit quelque peu dans la région Sud.

À part le sacre amplement justifié de Mauro Colagreco au Mirazur de Menton qui obtient enfin ses trois étoiles, et les deux étoiles d'Alexandre Mazzia chef inclassable, poète et artiste des fourneaux à Marseille dans sa table AM, peu d'audace pour le guide Rouge. Avec 68 nouveaux nominés une étoile en France, la Région Sud fait figure de parent pauvre. Belle récompense pour Stéphan Paroche qui a su hisser à force de persévérance et de talent, La Cicada, sa table du Hameau des Baux à Maussane. En pays du Rhône, belle découverte avec l'Oustalet à Gigondas, un lieu décomplexé doté d'une carte de vins impressionnante. Le Chef Laurent Deconinck, disciple d'Alain Senderens qui l'a sensibilisé aux accords Mets & Vins, propose sa vision de la cuisine en Provence. Le restaurant Le Tourrel à saint Remy-de-Provence décroche une étoile Michelin. L'Anthocyane à Lannion obtient aussi sa première étoile. En Avignon, la table de la Mirande, maison de cœur et de charme retrouve une étoile avec le chef Florent Pietravallo et c'est tant mieux. Julien Diaz avec La Table Saisons à Marseille offre à la cité phocéenne une nouvelle étoile. Un coup de cœur pour l'étoile de Jeremy Czaplicky à Bandol dans sa table L'Olivier de L'Île Rousse. Beau travail autour de la mer, et un homme discret et sincère. Bravo au chef José Bailly, La Terrasse, la table des Roches Rouges à Saint Raphaël qui est récompensée pour

sa cuisine créative et sudiste.

Au Col de la Couyolle en plein Mercantour, le chef de la Quintessence, Christophe Billau retrouve l'étoile qu'il avait au village de Roubion. Le Grill supervisé par Franck Cerutti chef exécutif de l'hôtel de Paris à Monaco, entièrement rénové, obtient une étoile pour cette table phare de la principauté perchée au huitième étage de l'hôtel.

Avec peu de nouvelles étoiles, la Provence, Côte d'Azur voit encore des maisons perdre leurs étoiles.

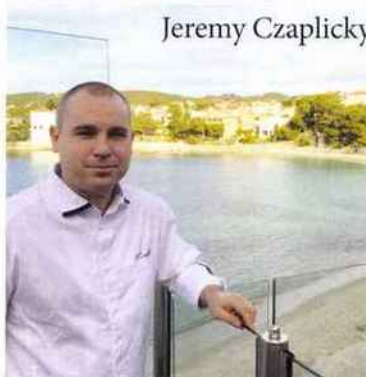
L'Oasis de Mandelieu passe de deux à une étoile. Le guide aurait pu laisser le temps aux nouveaux chefs de trouver leur ligne culinaire. La Paloma à Mougins perd aussi sa deuxième étoile. Peut-être trop de dispersion avec l'ouverture d'une table éponyme à Prague. Le Park 45 à Cannes perd son étoile après le départ de Sébastien Broda, il faudra peut-être laisser au nouveau chef, Christophe Poard au restaurant brillant, le temps d'adapter sa cuisine au paysage azuréen. En pays varois Paul Bajade perd son étoile mais reste pour nous un des chefs de cœur avec son amour inconditionnel pour la truffe. Paul en vu d'autres et conserve sa passion pour une cuisine d'artisan.

B.G.

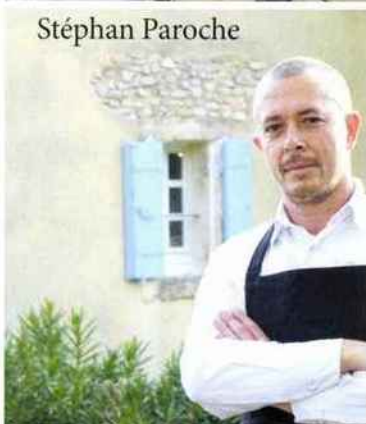
Guide Michelin 2018 France
<https://restaurant.michelin.fr>



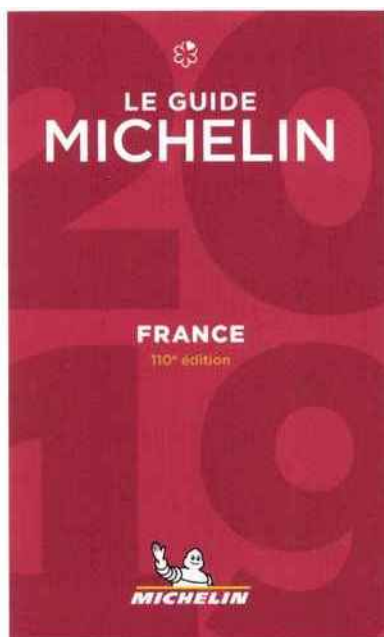
Alexandre Mazzia



Jeremy Czaplicky



Stéphan Paroche



Trois étoiles pour le Mirazur de Mauro Colagreco

Après Christophe Bacquié au Castellet, en 2018, Mauro Colagreco décroche le graal, 3 étoiles au guide Michelin. Fait rare pour un chef indépendant. Bravo pour la créativité, la précision, le raffinement et l'esprit d'équipe de l'italo-argentin, qui n'a jamais douté des capacités de sa table. Après être entré dans le club des 10 meilleurs restaurants au monde, il confirme avec cette troisième étoile tout le bien que l'on pensait de lui. Bravo chef !!!!!!!



Mauro Colagreco et sa brigade,
un travail d'équipe

