

20 ans d'excellence ...

# Revue de presse



*La.BASTIDE*  
*Saint-antoine*  
Jacques Chibois

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

  
RELAIS &  
CHATEAUX

La Bastide Saint- Antoine à Grasse, une référence ultime, modèle du créateur des « classiques » de demain.

# Bienvenue



Créateur des « classiques » de demain.  
**Jacques Chibois.**

## Revue de Presse 20 ans

Cérémonie Médaille, Menu, « Photos & témoignages »

Chronique « Brigade »

Chronique « Chef »

Chronique « Presse » Print & web / réseaux

## Découvrez la 21ème année !

Menu d'automne :

<http://www.jacques-chibois.com/restaurant/restaurant-gastronomique-grasse.html>

Nos soirées :

<http://www.jacques-chibois.com/restaurant/nossoirees.html>

Suivre l'actualité : <https://www.facebook.com/LA.BASTIDE.SAINT.ANTOINE/>

*La Bastide*  
**Saint-Antoine**  
Jacques Chibois

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

  
RELAIS &  
CHATEAUX



**Le prince du Marché,**... Nicolas De Rabaudy – Slate.fr

Une suspension du temps, .. Gilbert Trem – Rolling Stones

**Médaille d'honneur départementale, remise officielle** ~ Eric Ciotti,  
Député, Président du Département des Alpes-Maritimes,

Lancement officiel de la nouvelle  
brigade prodigieuse par Jacques  
Chibois,

**Une institution,** ... Karine Wengo Nice Matin

~ " Quand on aime on  
a toujours 20 ans  
et quand on a 20 ans  
on aime toujours".



Pierre Dac

# Communiqué de Presse



## Déjeuner 24 mars 2017

Lieu mythique de la Côte d'Azur,  
La Bastide Saint Antoine à Grasse  
célèbre Le Vendredi 24 Mars 2017.

**La Bastide**  
*Saint-Antoine*  
Jacques Chibois

- " Quand on aime on a toujours 20 ans  
et quand on a 20 ans on aime toujours".  
Pierre Dac

La Bastide Saint-Antoine  
Jacques Chibois

20 ans d'excellence ...  
**Communiqué  
de presse**

LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

RELAIS &  
CHATEAUX

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

# Dossier de Presse 2017



Premier Chef propriétaire de la Côte d'Azur, il devine que le territoire sera le plus estival et convoité;

Premier Chef étoilé de la Croisette à Cannes avant Christian Villers le Chef mythique du Martinez.

Le cuisinier s'occupe de la santé de ses gourmets !

Jacques CHIBOIS, cuisinier passionné et poète à ses heures, aime surtout les choses simples, que ce soit dans toutes les formes d'art que dans sa façon de concevoir la vie. S'il est fou de cuisine créative, il n'en respecte pas moins les vraies valeurs du terroir, et a d'ailleurs parfaitement su s'inspirer de la tradition provençale.

# Revue de presse

## Scanner le Qr code



# Cérémonie

## célébration : 24 mars 2017

Crédit Reportage photos : Artisan Photographe Loïc Bisoli Antibes



Lieu mythique de la Côte d'Azur, la Bastide Saint Antoine à Grasse célèbre 20 ans d'excellence...

Monsieur Jacques Chibois, Chef étoilé, Grande Table du Monde, Maître-Restaurateur, Bastide Saint-Antoine, Relais et Châteaux à Grasse, Président, Administrateur de l'Association Vin-Tourisme, célèbre l'anniversaire des 20 ans Bastide Saint-Antoine, le vendredi 24 mars 2017.

# Remise de médaille

- Monsieur Frank Chikli, Adjoint au Maire de la ville de Cannes, délégué au Tourisme, Conseiller départemental des Alpes-Maritimes.
- Madame Sergi, Domaine viticole Bellet du Clos Saint-Vincent – Nice, La Bastide Saint Antoine à Grasse.
- Monsieur Jean Mus, Paysagiste.
- Monsieur Philippe Castanet, Sous-préfet de Grasse,
- Monsieur Jacques Chibois, La Bastide Saint Antoine à Grasse.
- Monsieur Eric Ciotti, Député, Président du Département des Alpes-Maritimes,
- Monsieur Jérôme Viaud, Maire de la ville de Grasse, Vice-Président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, Président de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse .



- Monsieur Eric Ciotti, Député, Président du Département des Alpes-Maritimes,
- Monsieur Jacques Chibois, La Bastide Saint Antoine à Grasse.

# Médaille d'honneur départementale



# Cérémonie,



# Cérémonie,



# Cérémonie,



LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE



LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

# Cérémonie,



- Laurent Barberot Chef Exécutif
- Châteaux Hôtel 5\* Restaurant Gastronomique
- 48, Avenue Henri Dunant – 06130 Grasse
- Téléphone : +33 4.93.70.94.63
- Web : <http://www.jacques-chibois.com>

# Chef exécutif



 LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

Lancement officiel de la nouvelle brigade  
prodigieuse par Jacques Chibois.

# Brigade !

Nouvelle brigade prodigieuse par  
Jacques Chibois.



De gauche à droite : Nathalie Zafra Responsable des ventes hébergement, Yoann Vasquez Chef Sommelier, Laurent Barberot Chef Exécutif, David Bisque Responsable Clientèle, Sébastien Rey 1er Maître d'Hôtel.

Lancement officiel de la nouvelle brigade  
prodigieuse par Jacques Chibois.

# Brigade !

## La Bastide Saint-Antoine prend soin de vous !



Stéphane Mangin Chef Pâtissier

Monsieur Jacques Chibois,  
La Bastide Saint Antoine à Grasse.

# Menu

Créateur des « classiques » de  
demain.  
Jacques Chibois.



Monsieur Jacques Chibois,  
La Bastide Saint Antoine à Grasse.

# Menu

## Dessert : on redécouvre les incontournables !



LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

- Michel Guérard,
- Eugénie-Les-Bains, Chef cuisinier étoilé.
- Adresse : 334 Rue René Vielle, 40320 Eugénie-les-Bains
- Téléphone : 05 58 05 06 07  
Web : michelguerard.com

# Message



- Michel Guérard,
- Eugénie-Les-Bains, Chef cuisinier étoilé.
- Adresse : 334 Rue René Vielle, 40320 Eugénie-les-Bains
- Téléphone : 05 58 05 06 07  
Web : michelguerard.com

# Message



## *les Prés d'Eugénie*

*L'univers poétique des Maisons Guérard*

Comme certains enfants en quête de leur odyssee future, Jacques fut, me semble-t-il, très tôt inspiré par la cuisine, ce joli métier manuel qui permet de fort bien se débrouiller dans la vie, et parfois même de se distinguer.

Une discipline symbole de plaisirs, de partage, mais aussi d'efforts, trouvant ainsi matière à exprimer sa volonté, son enthousiasme, son talent, ainsi que sa sensibilité, pour tenter de plaire et se sentir aimé.

C'est ainsi que je le ressentis, lorsqu'un jour des années 70, il vint rejoindre notre brigade parisienne, paré d'un plaisant sourire qui ne l'a jamais quitté depuis.

Son histoire, il continue de l'écrire, loin de ses origines périgourdines et limousines, en Provence, près de la Grande Bleue, dans une bastide du XVIIIème siècle qui fit immédiatement sa conquête, dans une cité dédiée aux parfums où naissent toutes ces fragrances de musc, d'épices, de fleur d'oranger et d'iris gourmand.

C'est là, en méridional pur-sang, en maestro fougueux qu'il écrit aujourd'hui de nouvelles mélodies ensoleillées où il est question de poissons fraîchement sortis de l'eau, de fenouil, d'olives, de lavande et de serpolet.

Des mélodies que l'on a tous envie de reprendre en cœur...

Michel Guérard

· Nicolas de Rabaudy, Ecrivain du Vin  
Chroniqueur de Gastronomie  
Collaborateur de Bettane Dessauve  
Médias du site Slate.fr  
Conseil du Groupe Edmond de  
Rothschild

# Message

Enfant de Limoges, disciple parfait de Michel Guérard à Paris, de Roger Vergé à Mougins, Jacques Chibois a sauvé cette charmante bastide grassoise transformée en « Relais & Châteaux » azuréen grâce à ses multiples talents de chef patron : il a été le plus fameux chef de Cannes et le pionnier de la cuisine à l'huile d'olive.



La terrasse de la Bastide accueille tous les gourmets de la Riviera ravis de savourer les créations culinaires de Maître Jacques, un homme de cœur et de partage.

Combien de cuisiniers a-t-il formé ? Comme tout grand chef, il a su transmettre son savoir-faire, ce sens des goûts et des apprêts qui illuminent ses assiettes toutes imprégnées des saveurs des collines de la mer.

Jacques Chibois, prince de la cuisine du marché, aura marqué son temps

LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

· Gilbert Trem,

Photo prise par Bill Wyman depuis la Bastide.

Remerciement des Rolling Stones & Bill Wyman

# Message

Une suspension du temps, un espace retrouvé, le savoir, les saveurs, les senteurs. Dans ce temple accueillant de la gastronomie, tout converge pour créer les conditions d'un miracle sans cesse renouvelé à l'écart des vaines agitations. La table se peuple de savoureuses pépites provençales, lumineuses bouchées des jardins, pincées de méditerranée, portions d'éden. La conversation peut prendre son envol, le niçois fleuri le français, Jean Mus fait chanter les jardins d'orient, les truffes noires de Michel Santinelli parfument les blagues qui roulent d'un convive à l'autre. Avec Dimitri Verdet j'évoque les Rolling Stones qui ont imprégné ces murs dans les années 70 et tout spécialement Bill Wyman qui habitait ici avant de s'installer à Vence près de Marc Chagall. Les 20 ans de la Bastide oublient la temporalité, le vin de Bellet nous ramène l'ombre des dieux antiques, Jean Mus dirige la géographie des garrigues, Jacques Chibois vient partager un rire. Un bel instant de magie est passé, il peut s'éterniser...

G. Trem

Photo prise par Bill Wyman depuis la Bastide.

*Incidentally Suzanne & I went there for dinner with Adam Clayton a few years ago & I recognised it as the house where I lived for over a year when I first came to France in April 1971 - before I moved to L'Oustaroun. Thanks.  
Bill Wyman*



- Dominique Fantino
- Directeur Office de Tourisme de Mougins
- Festival International de la Gastronomie - Les étoiles de Mougins créé en hommage à Roger Vergé.
- Web : <http://lesetoilesdemougins.com>

# Message

*~ « Je suis allé à l'école Saint-Antoine à Grasse, où j'ai appris à lire et écrire, et avec Jacques Chibois, j'ai appris le partage, la convivialité, la bonne cuisine, la grande maison, pour moi, la Bastide Saint Antoine représente beaucoup. »*

Dominique Fantino



- Alain Llorca,
- Restaurant-Hôtel\*\*\*\* Alain LLORCA- étoilé au Guide Michelin – Maître Restaurateur
- 350 Route de Saint Paul - 06480 La Colle sur Loup – tél : 04 93 32 02 93
- 
- Hôtel Les Messugues\*\*\* - Saint-Paul de Vence – Hôtel de Charme - tél : 04 93 32 53 32
- 
- Café Llorca Vallauris – Bistrot Chic : tél 04 93 33 11 33
- WEB : alainllorca.com

# Message



« Il est des vies exemplaires et celle de Jacques Chibois est à retenir.

Vingt ans après la création de la Bastide Saint Antoine à Grasse c'est pour nous une joie d'honorer son sérieux exceptionnel et sa réussite magnifique dans la gastronomie. C'est le résultat d'un travail acharné allié à un talent véritable don dès sa jeunesse. Il est pour nous je le répète volontiers un exemple. C'est le plus beau compliment que je puisse adresser à un Ami. »

Alain Llorca



LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

La Villa Archange, le Bistrot des Anges 06110 Le Cannet Tel :  
04.92.18.18.28 - À À [www.bruno-oger.com](http://www.bruno-oger.com)



LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE



Cher Jacques,  
L'amitié se partage toujours à T. S.  
Côtés a la Bastide sur le collin  
de Grana  
Merci encore de ta précieuse aide  
lors de mon aventure au Cannet  
Bonne nuit et fidèlement  
 6/17

Jérôme Chapman,  
Directeur des Publications et Media  
• Magazine Références Hôteliers-  
Restaurateurs International  
• Magazine Referencias-Hoteleros-  
Restauradores.com  
• Swangoo Radio International  
• Master-Guide.Com  
• Web : <http://www.referenceschr.com>

# Message

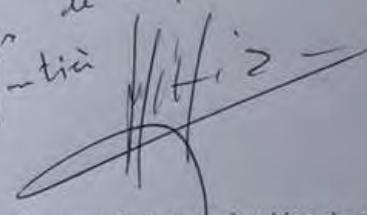
Les 20 ans chez Jacques Chibois,  
un régal dans l'amitié et la gastronomie...  
La Bastide Saint-Antoine à Grasse...  
toujours au top !!!

La Bastide  
saint-antoine  
Jacques Chibois

Déjà 20 ans ...

Vendredi 24 Mars 2017

Champagne Jacquesson, cuvée « 740 »  
Bellet Blanc « Le Clos » Clos Saint Vincent 2015  
Bellet Rouge « Le Clos » Clos Saint Vincent 2015

*C'est moi fin de la fin  
le meilleur fin  
une fin à la fin*  


Le papillon de langoustines Jacques Chibois en émulsion de pulpe  
d'orange à l'huile d'olive et au basilic

--

Le loup en nouvelle vague à l'huile de vanille  
sur sa fondue de fenouil citronné au basilic

--

Le jeune lapin rôti aux herbes, comme on l'aime en Provence

--

Les fraises cuites au vin d'épices et olives confites,  
glace à l'huile d'olive

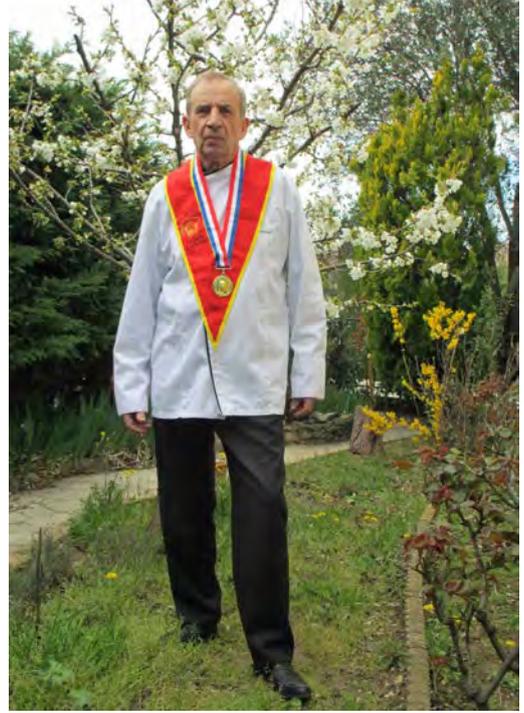
--

Mignardises



LOIC BISOLI  
ARTISAN PHOTOGRAPHE

Michel Receveur  
Disciple Escoffier  
DELEGATION PROV  
LANGUEDOC



*Jacques ,  
il y a 20 ans tu créais avec ton épouse " La Bastide St Antoine" qui  
au fil des années est devenue*

*le lieu incontournable pour tous les amateurs de  
cuisine authentique .*

*ton charisme , ton professionnalisme , ta convivialité  
sont reconnus à juste titre par toute la profession .*

*Tu as su former de nombreux cuisiniers et t' entourer  
d' une équipe " maison"*

*Léa et moi- même , nous avons été très honoré d' être  
admis parmi les privilégiés qui ont assisté à ce grand moment*

*Nous t' en remercions vivement*

*Sincères Amitiés  
Michel RECEVEUR*