

# La Revue Culinaire



LE MAGAZINE  
DES CUISINIERS  
DE FRANCE



**On en parle**  
Manon Santini

**Un chef, une région**  
Laurent Jury

**Un chef, une passion**  
Fred Ramos

**Pâtissier - Chocolatier**  
Lilian Bonnefoi

**Nouveau concept**  
Nicolas Baillieul

**Jacques  
Chibois**  
**Clés du patrimoine  
et de l'avenir**

Bimestriel n° 929, janvier/février 2021 - 10€50





# Jacques Chibois

## 1 - Le cuisinier inspiré

Pas question de renoncer à son projet malgré la pandémie qui accable tout un chacun... Pierre, Paul, Jacques. Jacques comme Jacques Chibois?... COVID ou pas, le chef à la cuisine inspirée et au parcours prestigieux (Michel Guérard, Jean Delaveyne, Roger Vergé, Louis Outhier) avant de devenir le chef du Gray d'Albion et de s'installer dès 1996 dans sa Bastide Saint-Antoine\*, double aujourd'hui la mise à l'orée de son domaine agricole grassois. Avec l'ouverture de « Pierre, Paul », nouveau concept de restauration qui verra le jour début 2022.

« *Vivre avec son avenir !* » Une phrase qui revient dans sa conversation. Et ce ne sont pas des paroles en l'air dans la bouche de Jacques Chibois. Silhouette éternellement svelte, le chef dévale ses nouvelles terres d'un pas de chasseur. En amont de la colline, la Bastide Saint-Antoine a bientôt disparu, submergée par les vagues argentées de ses chers oliviers. Arrivé sur un à-plat, il passe du pas de chasseur au pas de charge, tablier flottant au vent. Et filant droit vers la bâtisse ocre que l'on devine en contrebas de la route qui cerne le domaine. Bâtisse, ou plus précisément maison de maître, nichée dans les friches d'un petit jardin à la française avec son bassin et son imposante façade. À la dimension de l'énorme clé qu'il tient dans sa main,

sésame de ce projet qui nécessitera une enveloppe à hauteur de 2,5 millions d'euros.

Clé des champs ? Assurément ! Clé du Paradis ? Du moins, celle d'un de ses petits coins ! Clé de la réussite ? Seul l'avenir le dira, puisqu'elle ouvrira les portes d'un nouveau concept de restauration, signé J. C., acronyme partagé avec Jésus-Christ dont le premier miracle fut de changer l'eau en vin aux Noces de Cana. Jacques ne se mesurera pas à un tel pari, malgré la criante parenté. Mais changer l'image du traditionnel restaurant de campagne en un lieu champêtre où la simplicité côtoie la qualité, sûrement ! Un lieu pensé, dans le droit fil de la philosophie que professe Michel Guérard, son mentor.

À la Bastide Saint-Antoine. Une équipe née sous une bonne étoile.



Complicité et enthousiasme avec son chef Laurent Barberaud.



## Métissage générationnel

Écrin aussi bucolique que raffiné *allegro ma non troppo* adressé à ceux qui choisissent de fêter un événement en cercle privé, repas de fiançailles, communions, anniversaires, voire repas d'entreprise, à une époque où ce positionnement est à réhabiliter pour redorer ses lettres de noblesse ternies par les noces et banquets.

Retrouver le bon goût et la sérénité des tables champêtres, c'est ce que sera "Pierre, Paul", prénoms du grand-père et de son petit-fils, trait d'union générationnel. Tandis qu'il fera le Jacques avec l'habileté qui a contribué à sa notoriété.

En témoignera le Club Cigare, installé dans les dépendances comme la vente à emporter Take & Go, qu'on pourra déguster sur place :

« L'heure est au métissage en cuisine.

*Ce n'est pas l'épine dorsale de mon style respectueux d'une cuisine provençale, unissant tradition et créativité raisonnée. En revanche, je suis à 100 % pour le métissage générationnel. Autrement dit, l'enrichissante rencontre de la jeunesse avec la clientèle qui l'a été. La ligne de démarcation est trop évidente aujourd'hui entre "before work", "after work" et restaurants traditionnels pour ne pas rêver de marier les deux. »*

## Symphonie pastorale

À savoir : lorsqu'on ouvre une seconde enseigne, pas de lien de parenté avec le vaisseau amiral. Jouer impérativement la disparité, marquer la différence. Choix superbement illustré par l'exemple des Près d'Eugénie\*\*\* et l'Auberge de la Ferme aux Grives à Eugénie-les-Bains. Où le maestro joue le grand air de l'auberge de campagne ressuscitée avec le talent que l'on sait : jambons pendus à la solive, étal des légumes du jardin, fûts empilés. Le thème met ici l'accent sur le rustique.

Jacques Chibois, lui, préférera le champêtre, le bucolique. À décliner en symphonie pastorale, en cinq mouvements, comme le chef-d'œuvre de Beethoven. Il faut dire que le lieu convient à merveille à l'exercice. D'abord l'intérieur et son accueillant lounge pour y prendre l'apéritif, s'y attarder, hiver comme été. Y déguster, en bouchées, les spécialités provençales alliant tradition du terroir et créativité, dans l'esprit de la cuisine du chef rendant sa signature unique. Un lieu de rencontre et de détente propice au mélange des genres. Où l'on s'attardera ou quittera pour se rendre à la salle à manger. Ou dans l'un des cinq salons en étage ouvrant sur l'olivieraie s'étendant à perte de vue. Dont celui qui fera le bonheur des photographes avec ses fresques marouflées aux délicates lumières de la Toscane grasse.

## Déjeuner sur l'herbe

Pour cela, à part le lounge, la prairie qui s'étend au pied de Pierre et Paul deviendra aire de pique-nique. Ce qui illustre parfaitement l'avancée moderne que Jacques Chibois ajoute à sa nouvelle enseigne. Et cela, bien qu'il conviendrait d'employer plutôt « déjeuner sur l'herbe », en référence à la nature du lieu comme au célèbre tableau de Monet encadré ici, par le souci de l'avenir de la restauration. Préoccupation qui oblige, hélas, à l'allégement du personnel pour résister aux charges :

« Pas de personnel. On ira directement à la boutique Take & Go. Pas de temps mort. Le client ira à son train, selon qu'il sera pressé ou non. Vingt minutes ou trois heures ; comme il le souhaite ! Pan bagnat, pizzas, salades, le ticket moyen n'excédera pas vingt euros. »

Viendra s'ajouter une aire de jeux dans un second temps. Et un parcours de santé pour s'aérer entre oliviers, orangers, citronniers et essences rares.



## Renée

Si la Bastide Saint-Antoine résume son prestigieux parcours, "Pierre, Paul" fleurit bon l'enfance de Jacques né le 22 juillet 1952 à Limoges. Celle des soirs d'été vaporeux, des matins d'hiver rigoureux, immergé dans ce pays vert et mouvant, arpentant bosquets, guérets et forêts aux ombres puissantes alentour du moulin familial de Mingoux à Flavignac. Tandis que Renée, sa mère, ne quittait ses fourneaux que pour aller à la messe du dimanche et gaver oies et canards :

*« On était en compétition sur la commune. Pas moins de cinq moulins ! La libre concurrence régnait en maître. Le paysan qui apportait son blé prenait pension en attendant sa farine. L'atout maître, c'était bien sûr l'honnê-*

### « Mère Brazier des moulins »

*teté du meunier, mais aussi sa table d'hôte que tenait maman. Lorsque papa est tombé malade, elle a tiré son épingle du jeu en ouvrant un*

*café bien vite devenu restaurant de village très apprécié, maîtrisant l'opulente cuisine du Périgord, voisin de la Haute-Vienne. Tout en pimentant les repas de sa gouaille chaleureuse. Adultée, elle était la Mère Brazier du coin. On allait se régaler d'un civet de lapin "Chez la Renée". »*

Renée qui confie à Jacques, alors âgé de 12 ans, la mission "d'acheter bon et pas cher" - ce qu'il considérera comme la meilleure des écoles. Il revient les sacoches de sa Mobylette débordantes de victuailles ! Avant de maîtriser Bréjaude, ragoûts, canoles et d'entrer en apprentissage chez Fernand Michel au Martel\* à Saint-Just-le-Martel en Haute-Vienne. Il retiendra parmi les temps forts de son apprentissage d'avoir vidé 350 truites en une journée. Et autres menus exploits dont le chef est coutumier.

## Michel Guérard

Pour s'exécuter sans jamais perdre le sourire, le chef lui vaut bientôt une admiration sans bornes, le recommandant chaudement à Michel Guérard, chef du Pont d'Orly. Mais miracle de l'homonymie ! Il en existe un autre ! Qu'il appelle... en composant le nu-



7 ans. Le petit Jacques sait déjà ce qu'il veut !

méro du Pot-au-Feu à Asnières\*\*. Tombant ainsi sur Michel Guérard, star des fourneaux, auquel il vante les mérites de son apprenti avec une telle exaltation, qu'il renonce vite à lui couper la parole pour lui signaler l'erreur.

L'occasion – pour ne pas dire la confusion – fera le larron ! Terminant son apprentissage chez Michel Guérard qui sera son étoile du berger grâce à cet invraisemblable quiproquo. Et qui lui accordera ensuite une



Au 'Régine'. De gauche à droite : Danny Kaye, Régine, J. Chibois, P. Richard, M. Guérard.



confiance sans limites. Au point qu'en 1972, à 20 ans, associé à Régine reine des nuits parisiennes, il le parachute, en charge des déjeuners du fameux Regineskaïa. Quant aux dîners, à lui de se débrouiller pour apprendre la cuisine russe sur le tas ! Il n'est jamais trop "tsar" pour bien faire !

Libéré de ses obligations militaires et du piano du chef des Armées françaises - qui comptent quatre étoiles, mieux que le Michelin ! -, le voilà commis au Clovis - Hôtel Windsor, dans la brigade de Daniel Meteyri.

## Jean Delaveyne

Lorsque Michel Guérard, soucieux d'assurer le plus radieux des avenir à son poulain, estime que la meilleure fleur qu'il puisse lui

**« Pour que tu deviennes un grand cuisinier ! »** faire, c'est de l'envoyer au Camélia\*\* à Bougival, chez son mentor, sa référence absolue, Jean Delaveyne :

*« Nous donner à 150 %, c'était mieux qu'à 100 % ! Très dur au quotidien. Mais c'était le prix à payer pour obtenir son certificat de travail. Le jour où il me l'a donné, il avait la larme à l'œil me disant : "Je sais, j'ai été très dur avec toi, parce que je t'aimais bien et que je voulais t'armer pour que tu deviennes un grand cuisinier !" »*

Le voilà effectivement armé – voire blindé comme un Panzer – pour découvrir une autre école. Celle de Roger Vergé, chef astral de la cuisine du soleil, magistral chef d'orchestre du Moulin de Mougins\*\*\*. Là, il tombe amoureux de la Provence. Puis, en 1977, après l'école Vergé, il entre au conservatoire de la perfection dans

ses plus infimes détails à L'Oasis»\*\*\* de la Napoule, auprès de Louis Outhier, secondé par Jean-Marie Meulien. Et retour sur la planète Guérard, prenant les commandes du Régine, tout en étant responsable de l'organisation et du suivi de sa fameuse émission "La Cuisine légère", diffusée sur TF1.

## La Bastide Saint-Antoine

1981. Il n'a pas trente ans quand lui sont confiées les cuisines de l'hôtel Gray d'Albion à Cannes, apportant à son restaurant le Royal Gray, une étoile dans l'année, la seconde en 1984. Avant d'être élu chef de l'année par le guide Gault-Millau cinq ans plus tard.

Le chef dans son domaine d'où l'on devine en amont la Bastide Saint-Antoine.



Avec Jean Delaveyne, son autre étoile du berger.





A la Bastide, symphonie gourmande et casseroles de... concert !

1996. Après deux années de péripéties administratives, le voilà enfin dans ses murs avec Odette, épousée le 12 décembre 1987, qui lui donnera Aurélie, l'année suivante. Ses murs de la Bastide Saint-Antoine, bien sûr, auxquels elle insufflera l'âme et l'art de vivre, demeure de maître du XVIII<sup>e</sup> d'une simplicité aristocratique de bon aloi au milieu d'un parc de 1,5 ha peuplé de quatre cents oliviers.

**« Élégance, créativité, audace, patrimoine... »** Aujourd'hui, domaine de dix hectares comptant 2200 oliviers. La Provence

au plus près de l'authentique. Dont sa cuisine qui s'inscrit en écho, d'une élégance folle, toujours étincelante de saveurs aux éclats très précis, comme emprunte d'une créativité très subtile. En témoignent ses plats phares qui résument, au plus près, les facettes de sa signature : l'élégance avec le "Papillon de langoustine, chiffonnade de basilic" ; la créativité avec le novateur "Loup nouvelle vague au jus d'oignon vanillé" qui inspirera Alain Senderens déclinant la vanille avec le homard ; mais encore notre patrimoine culinaire régional, cheval de bataille d'Austin de Croze, avec le "Petit lapin comme on l'aime en Provence" ; et puis l'audace avec "Les fraises cuites au vin d'épices, glace à l'huile d'olive et olives confites".

On attend avec impatience l'ouverture de Pierre, Paul, quel que soit notre prénom. Le souffle inspiré de Jacques Chibois nous a toujours réservé les plus belles surprises !

Gérard Gilbert



Grasse, le chef et la rabaste : une histoire d'amour !

## 2- Gardien du patrimoine

Pierre Orsi l'a toujours appelé le « paysan-bâtitseur ». Surnom prophétique auquel il faut désormais ajouter le titre de « gardien du patrimoine ». Sur ses dix hectares acquis au fil des ans, la Bastide Saint-Antoine s'érigera désormais en cerise sur le gâteau d'un bastion ! Vaste musée à ciel ouvert du Moyen-Pays provençal, avec ses 2200 oliviers, ses restanques, son jardin botanique et son nouveau concept de restauration et d'accueil. L'art pour le « paysan », l'homme de la terre qu'est Jacques Chibois, d'apporter sa pierre au patrimoine régional en le préservant dans sa plus pure authenticité.

Arrivé en 6<sup>e</sup>, il n'était pas gaucher contrarié, mais plutôt marmiteux dépit, sa famille insistant pour qu'il obtienne son BTS agricole. Ce qui lui permettrait de devenir conseiller agricole, comme le souhaitait Marcel, son père. En ce temps-là, on ne concevait pas de déplaire à ses parents et encore moins de s'opposer à leur volonté. D'autant que Jacques avait un sérieux handicap. Bon élève pour ne pas dire excellent, inenvisageable qu'il puisse délaisser ses études pour entrer à l'école hôtelière.

Son BTS agricole obtenu, coup de théâtre ! Fort de son diplôme, c'est la douche écossaise ! Jacques annonce à ses parents qu'il veut devenir cuisinier. Et qu'il n'en démordra pas, brûlant l'étape de l'école hôtelière de Toulouse pour entrer illico en apprentissage. Ainsi, faute de devenir conseiller agricole, Jacques deviendra l'un des chefs les plus marquants de la cuisine contemporaine.

### Rural

Mais cette aura médiatique, justifiée par une créativité sobre et mesurée, ne doit pas être l'arbre qui cache la forêt.

Dans Chibois, il y a « bois »... bois de châtaignier des forêts qu'il arpente dans son enfance, bois de hêtre qui alimente le fourneau de sa mère... bois de chêne de la charpente de la roue du moulin de Flavignac,

**« Dans Chi-bois, il y a "bois" ! »**

dans la famille depuis 1720 qu'il restaurera avec amour pour sa fille Aurélie et Paul, son petit-fils. Avant que ce ne soit le bois des oliviers millénaires entourant sa Bastide Saint-Antoine.

Sept générations de meuniers, son père, dernier de la dynastie, contraint de quitter son métier à 40 ans, atteint de la maladie de la farine :

*« Paysan dans l'âme, j'ai toujours vécu la désertion de*



Le futur « Pierre, Paul », où la restauration champêtre.





Avec ses dix hectares, la Bastide est aujourd'hui la plus importante du Moyen- Pays.



Ses grands-parents, sixième génération de meuniers !

nos campagnes comme une erreur dont les jours étaient comptés. Et puis voilà qu'une pandémie me donne raison nous incitant à redécouvrir la ruralité dans les meilleures conditions grâce aux avancées technologiques. Sidérant, comme tout bouleversement de notre société.

Et je suis bien placé pour le savoir ! Mon grand-oncle, Antoine, **« Meilleur chef d'entreprise autodidacte »**

l'un des premiers à avoir eu la télévision dans le Limousin avait une drôle de manie. Invitant les voisins à la regarder, il exigeait qu'ils s'habillent, qu'ils "s'endimanchent" pour être présentables au cas où ceux qui étaient dans le poste nous voyaient ! »

## Grand jardin...

Réserve risible et éternelle, le progrès suscitant des incompréhensions à toutes les époques. Mais n'ayant qu'une valeur anecdotique pour Jacques admirant son grand-oncle comme tout le reste de sa famille pour leur sagesse :

« Le métier de meunier dépend du blé, qui dépend de sa récolte, qui dépend des années. Il faut donc garder raison, prévoir pour survivre jusqu'à cinq ans de disette. Et pour cela, savoir compter ses sous. »

Apprentissage d'une lucidité, qui lui ouvrira notamment les portes de l'hôtel du Gray d'Albion à Cannes, en 1981, alors qu'il n'a pas la trentaine. Dont il sera non seulement le responsable de la restauration, mais encore gestionnaire, chef d'entreprise, ses responsabi-



tés s'étendant du gastro le Royal Gray\*\*, à la brasserie en passant par la plage, le catering, le night-club et les dîners de gala du Festival de Cannes.

Quand il concrétise son rêve : s'installer chez lui à la Bastide Saint-Antoine. Qui s'avère très vite une réussite lui valant le titre de « Meilleur chef d'entreprise didactique », ce dont il parle encore avec toujours la même fierté, son établissement classé 95<sup>e</sup> meilleure entreprise de France, toutes entreprises confondues. Ce dont la *Revue culinaire* se faisait l'écho, dévoilant en marge le jardin secret qu'il cultivait. La création de son « grand jardin de la Méditerranée. »

Un espace champêtre au plus près de sa vérité originelle, invitant à la sérénité, comme il nous le confiait alors :

*« En m'installant ici, j'ai pour ambition de redonner à cet endroit toutes ses valeurs, le côté Pagnol, la tranquillité, l'art de vivre qui caractérisent si bien ces régions du sud-est de la France, Provence et Côte d'Azur. »*

## Lien subtil

C'était il y a douze ans. Suffisant pour que Jacques Chibois mène à bien son projet qui verra le jour début 2022, du pas lent et mesuré du paysan qu'il revendique. Prenant ainsi le temps de créer un lien subtil entre le passé de la Bastide Saint-Antoine et son devenir.

De fait, on a beaucoup parlé du passé de ce lieu magique au lendemain de l'installation en 1996 de Jacques et Odette avec la complicité bienveillante d'Albert Abela, « tycoon » libanais qui fut le propriétaire de l'hôtel Gray d'Albion à Cannes où Jacques a décroché deux étoiles au Royal Gray. On a alors appris que cette Bastide Saint-Antoine était la résidence de John Taylor, fameux jardinier-paysagiste anglais, devenu le roi de l'immobilier à Cannes après avoir contribué à sa gloire, avant que sa fille ne cède une partie de ses terres en 1901. Et que le président J. F. Kennedy y séjourne.

Pour autant, faisant de son enseigne l'un des restaurants phares des Alpes-Maritimes, l'homme de la terre

### « My Tailor was rich ! »

qu'est Jacques Chibois n'en oublie pas ce qu'elle désigne : une exploitation agricole appartenant à la bourgeoisie du XVIII<sup>e</sup> siècle. La Bastide Saint-Antoine étirait alors ses terres sur 350 hectares ! L'immensité comparée à la parcelle que représente le terrain alentour de la demeure.

Ah ! Si seulement il pouvait acquérir quelques dizaines d'arpents de plus. Et pourquoi pas... un hectare, voire deux... ou trois... Pour en faire un imposant lieu de mémoire avec ses restanques et ses oliviers sur cette zone naturelle protégée.

Quand, miracle ! Ses hectares parcellisés qui s'étendent à ses pieds ont été vendus au début du siècle dernier,

Au moulin, Jacques (à droite) et ses parents.



Le moulin de famille aujourd'hui rénové.



Mariage avec Odette. La réussite d'un couple.





Coucou chef ! Un salon de Pierre, Paul en devenir.



*tu lui apporteras, il te le rendra ! Dit le dicton ! Quoi de plus beau que de préserver plus de 2200 oliviers dont 15 % sont millénaires greffés par des Romains sur des plants grecs, portant leurs olives, les caillettes alliant à l'amande la saveur de l'artichaut ? »*

... Une verte, une tournante, une noire. Trilogie d'olives liguriennes, de l'or liquide, traité avec respect (bio, à l'argile), passion que lui a communiqué Olivier Bausan, créateur d'Oliviers & Co' (\*).

À l'ombre argentée des oliviers de la bastide, l'éclat des oranges, clémentines, mandarines, citrons de Menton qui colorent les restanques dégringolant en cascades de pierres, de terrasses en terrasses. Et puis, bien sûr, le jardin botanique pour boucler la boucle. Qui s'impose à Grasse, classée au patrimoine culturel pour ses savoir-faire liés aux parfums. Quant au chef, pour tout ce qui est patrimonial, il sera toujours au... parfum.

sans que pour autant les droits de servitude soient effacés ! De telle sorte que les terrains n'ont plus qu'une valeur agricole ne pouvant intéresser qu'un mécène comme Jacques Chibois.

## Patrimoine

Jacques Chibois sera ainsi parvenu, en une quinzaine d'années, petit à petit, hectare par hectare, à concrétiser son rêve, n'ayant pas attendu le Loto du Patrimoine lancé par Stéphane Bern pour se pencher sur nos monuments comme sur nos sites mémoriaux :

*« L'une de mes fiertés est que cette bastide, avec ses dix hectares, soit l'une, si ce n'est la plus importante du Moyen-Pays à ce jour avec, pour richesses, ses oliviers. L'arbre a besoin de la main de l'homme et tout ce que*

(\*) Saveurs et Parfums de l'huile d'olive, Jacques Chibois et Olivier Bausan, éditions Flammarion, 2003.



Jacques, l'oléiculteur. Toujours prêt pour la cueillette des olives... à pied, (à cheval) et sur son tracteur.





## Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie\*\*\*)

« **Un jeune homme souriant et ambitieux** »

« Je retiens bien sûr de Jacques l'image de ses débuts au Pot-au-Feu d'Asnières. Celle d'un jeune homme souriant et ambitieux, habité par une volonté de réussir sans faille avec un enthousiasme permanent et ce goût immodéré d'apprendre le maximum de choses. " Il y allait " comme on dit dans le métier, s'accommodant de tout, toujours charmant, souriant. Cela a été un bonheur pour moi de l'accompagner, puis de lui confier très tôt des responsabilités et de le voir grandir. »

## Clémentine Coussau (Le Relais de la Poste\*\*)

« **Il m'a apporté la sérénité** »

« Après une année cheffe de partie à la Bastide Saint-Antoine, je lui ai annoncé timidement mon départ ne sachant quelle serait sa réponse : *"Enfin ! Il était temps, sinon je te mettais dehors ! T'as vu tout ce que tu avais à voir ici."* J'ai vu un grand chef, dur, rigoureux, juste, toujours présent à ses fourneaux, hyper réactif, imperturbable, quelle que soit la situation. On manque de telle garniture ? Pas de problème, il gère. Il n'a qu'une seule bête noire : le désordre ! Je suis sortie de chez lui grandie. Il m'a rendue aussi beaucoup plus sereine. »



## Philippe Etchebest (MOF 2000) La Table d'Hôtes\*

« **Je lui dois ce que je suis devenu !** »

« En 1988, j'ai fait un stage de deux mois au Royal Gray\*\*. Très belle expérience, le chef privilégiant les rapports humains avec ses stagiaires, soucieux de leur avenir. Quand je lui ai annoncé que, le stage terminé, je regagnais le restaurant familial, il m'en a aussitôt dissuadé : *"Il ne faut pas que tu t'installes dans le confort du cocon familial, tu as encore de la route à faire !"* C'est ainsi qu'il a insisté pour que je rejoigne Jean-Marie Meulien au Clos Longchamps\*\*. Et que ma carrière a pris une direction plus ambitieuse que celle que j'avais imaginée. Merci chef ! »

## Marc Haerberlin (L' Auberge de l'III\*\*)

« **Présent dans le futur !** »

« Ami de longue date, je l'ai rencontré pour la première fois au Régine, avant que de grands banquets nous rapprochent. Homme de parole, Jacques est un visionnaire, un chef toujours présent dans le futur ! Alors évidemment, devenu Président des Grandes Tables du Monde en 1999, j'ai immédiatement pensé à lui ! Et c'est fou ce qu'il nous a apporté comme bonnes idées novatrices, lui valant notre plus grande admiration. »



## Jérôme Viaud (Maire de Grasse)

« **Généreux et passionnant** »

« Généreux, passionnant, Jacques Chibois est un homme de la terre, paysan-bâisseur au sens le plus noble. Qui éclaire Grasse de sa notoriété et lui offre maintenant un poumon vert, développé autour de la restauration, les oliviers et les plantes à parfum contribuant au rayonnement planétaire de notre belle ville. Membre actif de notre Club des Entrepreneurs, il est très apprécié pour sa vision de l'avenir, comme pour la sauvegarde de notre patrimoine, qui passe aussi par notre marché de la truffe à la Bastide, en partenariat. Et qui rencontre un succès grandissant. »

## Pierre Gagnaire (Pierre Gagnaire\*\*\*)

« **Malin comme un limougeaud !** »

« L'homme bienveillant par excellence. Et un grand chef, astucieux, ingénieux, perspicace face à toutes les situations. Et si confraternel ! Je me souviens que lui annonçant ma première collaboration extérieure, c'était à l'hôtel du Golf aux Arcs 1800, me sachant novice en la matière, il m'a spontanément proposé de venir pour me mettre au parfum. Cela remonte à 40 ans. Mais je ne suis pas près de l'oublier ! »





## La douceur d'oseille fraîche ou chaude aux fines herbes œufs de caille pochés



### Recette pour 6 personnes

120 g d'oseille  
100 g d'épinards  
750 g de bouillon de volaille ou de pot-au-feu  
250 g de crème liquide  
50 g de beurre  
6 jaunes d'œufs  
36 œufs de caille  
Décoration  
Lames de radis, cerfeuil, ciboulette, roquette, autres...

Cuisez 5 min l'oseille dans le bouillon porté à ébullition, ajoutez épinards, crème et beurre. Comptez 1 min d'ébullition. Émulsionnez, passez au chinois étamine, incorporez les jaunes d'œufs. Réchauffez, comme une crème anglaise.

Pochez les œufs de caille 2 min.

Servez dans les assiettes creuses la « Douceur d'oseille », chaude ou froide. Disposez œufs et décoration.

# Fin colinot de Méditerranée en pissaladière et pissalat

## Recette pour 4 personnes

1 dos de gros colin de 500 g nets  
avec la peau  
2 branches de thym  
1 branche de romarin  
2 feuilles de laurier  
1 gousse d'ail épluchée et coupée  
en lamelles  
15 g de beurre  
5 cl d'huile d'olive  
1 demi-citron  
Sel, poivre  
1 cuillère à soupe de parmesan  
râpé  
2 cuillères à soupe d'eau

## Garniture

200 g d'oignons blancs nouveaux  
200 g de pommes de terre en  
julienne  
6 cl d'huile d'olive  
26 pièces d'olives noires de Nice  
(dont 6 pour la décoration)  
Fleur de thym  
Sel, poivre

Pour la pissaladière, blondissez à  
l'huile d'olive les oignons taillés en  
rondelle de 2 mm, salez, poivrez,  
ajoutez quelques brins de fleurs de  
thym. Sautez les pommes de terre  
à l'huile d'olive, assaisonnez-les,  
mélangez-les aux oignons.  
Dorez le colinot à l'huile d'olive.  
Ajoutez brindilles de thym, de  
romarin, de laurier, l'ail émincé et  
le beurre. Terminez la cuisson au  
four. Citronnez.

## Sauce pissalat

20 g d'anchois à l'huile  
10 g de câpres  
1 gousse d'ail épluchée  
3 cl d'huile d'olive  
4 cuillères à soupe d'eau  
Mixez jusqu'à obtenir une  
consistance crémeuse les anchois,  
les câpres, la gousse d'ail en  
lamelles avec l'huile d'olive et l'eau.

## Sauce vinaigrée

1 cuillère à soupe de vinaigre  
balsamique  
2 cuillères à soupe de tamari  
(variété de soja en bio)



3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Mélangez au fouet les ingrédients  
dans une casserole, sur feu doux.

## Dressage

Dressez au fond du plat oignons

et pommes de terre, parsemez  
de parmesan, posez le colinot,  
cernez de sauce vinaigrée, de sauce  
pissalat et d'olives tiédies. Nappez  
le poisson d'huile de cuisson.



## Le saint-pierre de Méditerranée à la poudre d'algues & laurier, fenouil rôti et agrumes du mentonnais cuits au bouillon d'anis, sauce vierge au parfum de basilic

### Recette pour 4 personnes

2 pièces de saint-pierre de 500 g  
40 g d'algues séchées  
5 feuilles de laurier  
1 tomate verte, 1 jaune, 1 grappe  
5 g de fleur de sel  
Garniture  
2 fenouils moyens  
1 orange  
8 g d'anis vert  
30 cl de bouillon de légumes  
30 g de beurre  
1 gousse d'ail, branche de thym  
Sauce vierge au basilic  
2 pièces de fenouil  
Botte de basilic  
15 cl d'huile d'olive  
5 cl de jus de citron  
60 g de miel  
Finition  
1 citron, sommités de basilic

### Préparation des saint-pierre

Détaillez les tomates mondées en petits dés de 5 mm de côté. Réservez. Mixez algues séchées, feuilles de laurier et fleur de sel. Réservez.

#### Fenouils et orange

Placez l'orange dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition, comptez 1 min. Rafraîchissez, renouvelez 5 fois l'opération, détaillez en quartiers, réservez.

Blondissez les demi-fenouils sur leur face tranchée avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez beurre et bouillon de volaille, portez à ébullition, comptez 20 min à frémissement, à couvert. Réduisez le jus à consistance sirupeuse, ajoutez les quartiers d'orange, réservez.

Confectionnez la sauce vierge au basilic.

### Finition et dressage

Dressez les filets de saint-pierre poêlés avec un filet d'huile d'olive, ajoutez fenouils rôtis et quartiers d'orange. Parsemez de dés de tomate, huilés, salés et poivrés. Saupoudrez de poudre d'algues, de zeste de citron râpé et de sommités de basilic.



©D.R.

# Les côtelettes d'agneau des Alpes-de-Haute-Provence condiment d'échalote et romarin, panisses croustillantes et cœur de sucrine craquante

## Recettes pour 4 personnes

### Agneau

12 côtelettes d'agneau

### Tandoori

20 g de beurre

2 gousses d'ail

1 branche de thym

1 de romarin

huile d'olive, sel et poivre

### Panisses

125 g de farine de pois chiche

50 cl d'eau

2 cl d'huile d'olive

15 g de beurre

100 cl d'huile de tournesol

5 g de sel

### Condiment échalote et romarin

6 échalotes

3 branches de romarin

2 anchois à l'huile

100 g de beurre

1 gousse d'ail

6 cl de vinaigre de vin

10 cl d'huile d'olive

Poivre

## Finition

4 pièces de sucrine, 4 pièces de sommités de romarin

La veille, confectionnez les panisses, réservez au frais.

Préparation des côtelettes d'agneau

Enduisez les côtelettes d'huile d'olive, de gousses d'ail écrasées, de thym et de romarin. Laissez les mariner 2 heures au frais.

## Condiment échalote et romarin

Faites mousser le beurre, ajoutez les échalotes hachées, assaisonnez, comptez 30 min. Égouttez à la passette, réservez. Mixez gousse d'ail, filets d'anchois et vinaigre, avec une pincée de poivre et de l'huile d'olive. Versez dans un récipient, ajoutez le romarin et les échalotes. Réservez.

## Finition et dressage

Saisissez les côtelettes. Ajoutez beurre et aromates de la marinade. Terminez leur cuisson 3 min au four préchauffé à 150°C. Dorez les sucrones dans la poêle de cuisson des côtelettes d'agneau avec le condiment échalote et romarin. Dressez côtelettes, panisses et sucrones. Parsemez de romarin, saupoudrez les côtelettes de tandoori.







# Sorbet à l'orange, sauce basilic, huile d'olive et olives confites

## Recette pour 4 personnes

### Pour le sorbet

Trois quarts de litre de jus d'orange (fraîchement pressées)  
1 quart de litre de jus de citron (fraîchement pressé)  
100 g de sucre en poudre

### Pour la sauce

20 cl de crème fleurette  
1 cuillerée à soupe de sucre  
3 branches de basilic  
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
1 pointe de couteau de Maïzena diluée dans une cuillerée d'eau  
Quelques gouttes de jus de citron  
Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

### Pour les olives confites

80 g d'olives noires à chair ferme dénoyautées  
100 g de sucre en poudre  
10 cl d'eau

La veille, faites confire les olives : coupez-les en quatre, blanchissez les deux ou trois fois dans une casserole d'eau bouillante pour les dessaler, égouttez-les. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre, mettez les olives dedans, laissez frémir 15 min, retirez du feu et laissez confire les olives dans leur sirop pendant 24 heures.

Préparez le sorbet : mélangez tous les ingrédients et mettez en sorbetière (à défaut faites un granité en versant le mélange dans un bac à glace et en laissant givrer dans le congélateur ou le freezer). Au moment de servir, vous gratterez ce granité avec une fourchette.

Pour la sauce, faites bouillir la crème avec du sucre.

Incorporez la Maïzena en

fouettant, retirez du feu, ajoutez une cuillerée d'huile d'olive en fouettant toujours puis le basilic effeuillé et ciselé.

Laissez infuser et refroidir. Ajoutez la fleur d'oranger et le jus de citron.

Nappez le fond de quatre assiettes

creuses de sauce, parsemez d'olives confites égouttées, posez dessus des quenelles de sorbet, décorez d'une feuille de basilic, ajoutez un petit filet d'huile d'olive et servez immédiatement.



©D.R.