

Jacques Chibois : “2020 ? Une année à vite oublier”

Chef étoilé, propriétaire de la Bastide Saint Antoine à Grasse depuis 1996, Jacques Chibois connaît bien la sociologie du pays de Grasse.



En tant que témoin de l'année dans Le Grassois, il a accepté de revenir sur l'année 2020 qui n'est pas la meilleure pour lui comme pour ces coreligionnaires restaurateurs, cafetiers ou hôteliers.

Le Grassois : Que vous inspire la reprise pour les restaurateurs / cafetiers / hôteliers au 20 janvier 2020 ?

Jacques Chibois : Au vu des événements, je me doutais que les fêtes de fin d'année étaient compromises. Dans l'année, les deux confinements représentent 6 mois de fermeture pour nos établissements, c'est énorme et très dur à supporter. Notre chiffre d'affaires est réduit à zéro et les aides restent très minimes. Il y a les traites, les taxes, les loyers qui sont toujours là et qu'il faut honorer. Les entrepreneurs ne sont pas rémunérés car ils ne sont pas soumis au régime salarial. C'est traumatisant et unique dans l'histoire qu'on nous empêche collectivement de travailler.

LG : Comment avez-vous vécu le 1^{er} confinement ?

JC : Cela a sonné la mort de la Côte d'Azur ! En avril/mai/juin, ce sont les mois les plus forts pour notre territoire car ils coïncident avec tous les grands événements : le Festival de Cannes, le congrès des Lyons Clubs, le Grand Prix de Monaco, les fêtes et ponts multiples, les premiers rayons de soleil, le MIPIM, les mariages, Cannes Série... Aujourd'hui, rebelote, on nous ferme jusqu'au 20 janvier alors que du 15 décembre au 15 janvier, c'est l'équivalent d'un mois d'août en termes de chiffre d'affaires. Au final, nous avons perdu la moitié de nos recettes annuelles. Une catastrophe ! À la Bastide, nous avons perdu 2 millions d'euros. Je ne

remplace plus les employés qui s'en vont pour récupérer un peu de trésorerie. Mais je pense à tous mes confrères qui se sont installés dans l'année ou qui ont fait de gros investissements, ils ont tout perdu. Notre secteur d'activité est très lié à l'événementiel et à la culture, alors quand tout s'arrête, c'est une perte sèche car moins de touristes, de bateaux de croisière, de vols à l'aéroport de Nice...

LG : La Bastide est-elle menacée ?

JC : Non, parce que j'ai hérité d'une sagesse paysanne qui m'a incité à faire des économies afin de faire face à ce type de situation. Dans une affaire comme la nôtre, le client est très attaché au cadre et à ses employés. La qualité n'est pas que dans l'assiette, elle doit être aussi dans le service. C'est pour cela que c'est toujours un crève-cœur quand l'un d'entre nous nous quitte pour travailler ailleurs. C'est une famille où notre leitmotiv, c'est faire plaisir aux autres. La Côte d'Azur a beaucoup d'atouts, j'espère qu'elle se relèvera et nous avec.

LG : Que vous inspire le dernier attentat islamiste de Nice ?

JC : Une vraie désolation. En France, deux villes sont internationalement connues, Paris et Nice. Alors commettre un attentat dans ces deux villes permet d'avoir immédiatement l'attention des médias du monde entier. Aucune religion n'appelle au meurtre. C'est de l'abatage, ils n'ont aucune moralité pour les personnes innocentes, simples citoyens, en anéantissant aussi leurs familles et leurs amis des victimes. Il faut savoir que dans leur religion, l'être humain et la famille sont fondamentaux. Les maires du département font beaucoup en termes de sécurité mais personne ne peut prévoir le passage à l'acte d'un individu

avec un camion sur la Promenade des Anglais ou avec un couteau dans une église. Nous vivons des moments dramatiques, 2020 sera une année à vite oublier. Tous les 20 ans, nous traversons une crise mais la vie reprend toujours ses droits.

LG : Quid des Municipales à Grasse ?

JC : Il y a eu 9 listes, une folie. Se sont-ils tous posé la question : serais-je digne de la fonction ? Grasse a besoin d'une grande évolution, c'est une cité médiévale encore authentique dotée d'un patrimoine exceptionnel. Le parfum lui a donné une renommée internationale et le classement par l'UNESCO va booster le tourisme. Bien des candidats tenaient des propos très durs et négatifs sur leur ville. Finalement, les électeurs ont tranché et ont reconduit Jérôme Viaud qui est un maire dynamique, tourné vers l'avenir. Il va redonner vie à la vieille ville. Il réouvrera aussi le secteur de la Porte Neuve qui est à l'abandon. Le projet Martelli remettra de la vie et du lien social au cœur de la ville. Il y aura une place, des commerces, un cinéma, des parkings, un panorama sur Grasse... Nous avons deux atouts, le parfum et la Provence éternelle. Pourquoi ne pas créer une fête joyeuse alliant le passé félibrige de la Provence aux arts nouveaux d'aujourd'hui ? Ce Festival provençal à l'image des Jeux floraux des temps jadis donnerait une visibilité extraordinaire au Pays de Grasse. Elle mêlerait concours d'éloquence et de poésie au théâtre, au cinéma, à la musique, aux arts du feu avec les tanneries, un événement digne de la Côte d'Azur.

LG : Avez-vous perdu une personne chère durant cette année 2020 ?

JC : Je suis très lié à mon métier, à cette famille des cuisiniers, à cette fraternité. Durant 18 ans, j'ai été le vice-président des Grandes tables du monde. J'avais noué des liens quasi filiaux avec Pierre Troisgros qui a tant fait pour faire connaître la gastronomie française. Il a créé les Relais Gourmands dans l'association des Relais Châteaux. Il était toujours souriant et blagueur, un grand Monsieur qui a créé avec son frère une institution familiale qui perdure aujourd'hui. C'était plus qu'un ami, un maître à penser. À l'occasion de l'organisation du concours du Meilleur ouvrier de France à Nice en 1997, il était venu manger à la Bastide avec d'autres grands noms comme Paul Bocuse, Joël Robuchon et bien d'autres... À la fin du repas, Paul Bocuse m'a dit : « La chance est devant toi ».

LG : Y a-t-il un événement heureux en 2020 ?

JC : Celui d'avoir pu passer plus de temps avec ma famille, avec ma femme, ma fille et mon petit-fils. Beaucoup de jeux, de rires, des moments inoubliables et rares dans une vie de chef de cuisine. Il faut toujours trouver du positif dans du négatif, c'est la vie. Tout le monde avance au volant de sa voiture, nous avons de petits rétroviseurs sur les côtés pour le passé mais un grand pare-brise avant pour le présent et l'avenir.

LG : Dernière minute : le 1^{er} ministre, Jean Castex, vient d'annoncer que 2021 serait « l'année de la gastronomie en France ». Qu'en pensez-vous ?

JC : C'est la moindre des choses après l'année que nous venons de vivre. La cuisine fait partie de la culture. J'en suis un exemple puisque j'ai été décoré des Arts & des Lettres. Mais plus que ça, la France est le seul pays du monde à avoir obtenu un label de l'UNESCO sur « Le repas à la française » pour les arts de la table, la grande cuisine française, ses grands vins, le savoir recevoir et l'envie de partager des moments ensemble. Et aussi, toujours avec élégance.