

Si Jacques Chibois m'était conté !



Il existe des lieux magnifiques sur la Côte d'Azur, mais La Bastide Saint Antoine possède quelque chose de très particulier. Un charme incontestable. Dès que le voiturier a garé votre voiture, une douceur de vivre émane, déjà soutenue par le chant des oiseaux. Nos sens sont en éveil avant de découvrir les espaces de salons et de restauration ouverts sur la nature, alors que les œuvres d'art, comme des silhouettes amies, nous accompagnent jusqu'à la terrasse ombragée. Nous avons déjà la certitude que ce moment passé ici sera comme une pause infinie dans nos vies agitées.

Déposez tous les petits soucis de la vie à l'accueil et suivez le guide, nous sommes chez Jacques Chibois, le Maître Jacques incontesté de nos papilles !

par Janny Plessis

"Il décide d'ouvrir sa propre maison en 1996 et le choix de la Bastide Saint Antoine à Grasse n'est pas anodin"



L'histoire de ce chef atypique commence à Limoges, là où on fabrique des gens solides, amoureux du travail bien fait, et respectueux du client. Bien sûr, avant de devenir un chef étoilé, le chemin demeure long et débute par la cuisine maternelle qui éveille le goût du jeune Jacques. C'est décidé, il sera cuisinier et entreprend en 1971 un tour de France qui lui permet de travailler avec les plus grands, **Jean Delaveyne, Roger Vergé, Louis Outhier** et enfin **Michel Guérard** chez lequel il restera cinq années pour compléter son apprentissage.

C'est en 1981 qu'il rejoint les cuisines du Gray d'Albion à Cannes où il obtient deux étoiles Michelin, qu'il conservera jusqu'à ce jour. Il décide d'ouvrir sa propre maison en 1996 et le choix de la Bastide Saint Antoine à Grasse n'est pas anodin. Ses origines paysannes (qu'il revendique) lui permettent rapidement de gérer ce domaine magnifique où les oliviers poussent "comme des petits pains".

"Les grands chefs que j'ai rencontrés m'ont appris le métier et nous avons à l'époque, nous les jeunes, une grande admiration pour nos maîtres. Nous voulions faire comme eux, nous installer, créer notre propre maison et transmettre à notre brigade ce que nous avons appris. Créer sa maison voulait dire, pour nous, donner sa signature, en

respectant nos origines, limousines en ce qui me concerne. Je voulais exercer mon métier en proposant une cuisine authentique, en intégrant à ce que je pratiquais déjà, la cuisine de la Côte d'Azur provençale."

Le parc aux mille oliviers donne de suite à Jacques l'idée d'utiliser l'huile d'olive en pâtisserie. Une huile d'olive parfumée à la vanille par exemple. *"J'ai tout de suite compris que je devais utiliser ces olives (20 tonnes récoltées en 2020). J'ai transformé cet or brut en y ajoutant des arômes de fleurs, des senteurs, et avec mon ami **Olivier Baussan**, nous avons co-écrit un livre, "Saveurs et parfums de l'huile d'olive", édité chez Flammarion, qui demeure leur livre de cuisine le plus vendu, traduit en cinq langues et pour lequel nous avons obtenu un prix littéraire."*

Jacques a intégré rapidement les bienfaits de cette cuisine méditerranéenne. Il n'a eu de cesse de parcourir le monde pour diffuser cette recette de bonne santé obtenue grâce au soleil généreux du sud qui autorise la récolte des agrumes et de l'huile d'olive. *"Je cultive dans mon jardin 45 variétés d'agrumes comme le citron, l'orange, le cédrat, la bergamote qui me servent de base à tous mes parfums de cuisine. Dans les pays du nord, les habitants sont devenus amoureux de cette cuisine d'azur qu'ils ont adoptée sans hésiter."*

The tale of Jacques Chibois

There are some magnificent places on the French Riviera, but La Bastide Saint Antoine has something very special. An undeniable charm. As soon as the valet has parked your car, a sweetness of life emanates, already supported by the singing of the birds. Our senses are awakened before discovering the lounge and restaurant areas open to nature, while the works of art, like friendly silhouettes, accompany us to the shaded terrace. We are already certain that this moment spent here will be like an infinite pause in our hectic lives.

Leave all life's little worries at the reception desk and follow the guide, we are at Jacques Chibois, the undisputed Maître Jacques of our taste buds!

The story of this atypical chef began in Limoges, where solid people are made, who love a job well done and respect the customer. Of course, before becoming a starred chef, the road was still long and started with his mother's cooking, which awakened young Jacques' tastebuds. It was decided that he would be a chef and in 1971 he embarked on a tour of France which enabled him to work with the greatest, **Jean Delaveyne, Roger Vergé, Louis Outhier** and finally **Michel Guérard** with whom he stayed for five years to complete his apprenticeship.

In 1981 he joined the kitchens of the Gray d'Albion in Cannes where he obtained two Michelin stars, which he has kept to this day. He decided to open his own restaurant in 1996 and the choice of the Bastide Saint Antoine in Grasse was not insignificant. His peasant origins (which he claims) quickly enabled him to manage this magnificent estate where the olive trees grow "like hotcakes".

Le goût

"Mes parents étaient minotiers et agriculteurs. Ils m'ont inculqué le plaisir de bien travailler, de pratiquer une cuisine intelligente, élégante, sensible, où ma personnalité s'exprime dans le respect de cet art, de cette discipline. Je suis très reconnaissant à mes parents de ce qu'ils m'ont donné, je les ai écoutés et j'ai beaucoup travaillé mais avec ce sentiment de liberté. La réussite, c'est être en harmonie avec soi-même. En fait, il suffit d'aimer les gens et de vouloir leur faire plaisir, de partager avec eux un moment culinaire dans sa propre maison, qui devient la leur à cet instant donné.

Le temps ne compte pas. Lorsque j'étais plus jeune, je travaillais entre 10 et 15 heures par jour, sans que cela ne me coûte car j'apprenais énormément et j'ignorais ces heures qui défilaient. Seul comptait le résultat final, la satisfaction du client à la fin de son repas, cela nous animait en cuisine, sans jamais regarder la montre ! Aujourd'hui, j'ai 69 ans, les années passent et je n'ai plus la même résistance, mais j'ai conservé ce besoin de partage avec les gens, l'exigence à tout niveau que j'ai transmise à mes équipes.

"Nous avons refondé notre image sur ces valeurs qui participent au sentiment de bien-être"

Je vais au marché chaque jour, c'est très important et j'anime la Bastide Saint Antoine. Je voyage aussi car j'étais responsable dans de grandes chaînes hôtelières avec des établissements au Japon, aux USA, en Grèce par exemple. Ils sont très friands de l'agro-alimentaire français. On reçoit aussi à la Bastide de grands patrons du CAC 40 avec qui nous évoquons parfois la stratégie gagnante de nos métiers, car il existe des paramètres communs à la réussite. Nous sommes tous impactés par les événements et nous devons nous réinventer en permanence, dans la cuisine, comme dans nos établissements. La Bastide Saint Antoine se gère comme une PME de 70 personnes.

Votre secret ?

Le geste. Le geste est une grande partie de l'intelligence de l'être humain. Cela semble simple en cuisine d'effectuer juste le bon geste, mais cette dextérité, ce tour de main, cette élégance se travaillent des années avant de l'acquérir. J'ajouterai aussi que la reconnaissance de votre marque personnelle reste difficile à obtenir. Il faut beaucoup d'humilité pour revenir vers une cuisine simple en respectant son produit. La truffe par exemple, que j'utilise souvent dans ma cuisine, est un produit noble qui se suffit à lui-même. A contrario un produit pauvre doit être anobli.

J'ai osé proposer un dessert merveilleux de fraises à l'huile d'olive et glace assortie. Le fenouil confit aux agrumes devient un dessert assez divin. J'ai appris le sens de la cuisine provençale grâce à ma belle-mère. Elle ajoutait, par exemple, des pommes de terre dans la ratatouille, ce qui change le goût et apporte quelque chose de très savoureux. Je suis un adepte de la vraie salade niçoise, du vrai pan bagnat. En fait, il s'agit de revenir à l'origine et de s'approprier une culture sans perdre la sienne.

"The great chefs I met taught me the trade and at the time, we young people had great admiration for our masters. We wanted to do what they did, to set up our own business and pass on what we had learned to our own team. For us, creating our own establishment meant putting on our own signature, while respecting our origins, Limousin in my case. I wanted to practise my profession by offering an authentic cuisine, by integrating the cuisine of the Provençal Côte d'Azur into what I was already doing."

The park of a thousand olive trees immediately gave Jacques the idea of using olive oil in pastries. An olive oil flavoured with vanilla, for example. "I immediately understood that I had to use the 20 tons of olives harvested in 2020. I transformed this raw gold by adding floral aromas, scents, and with my friend **Olivier Baussan**, co-wrote a book, "Saveurs et parfums de l'huile d'olive", published by Flammarion, which remains their best-selling cookbook, translated into five languages and for which we won a literary prize."

Jacques quickly understood the benefits of this Mediterranean cuisine. He has travelled all over the world to spread word of these healthy recipes obtained thanks to the generous sun of the south which produces citrus fruits and olive oil. "I grow 45 varieties of citrus fruit in my garden, such as lemons, oranges, citron and bergamot, which are the basis for all my cooking flavours. In the northern countries, the inhabitants have fallen in love with this southern cuisine, which they have adopted without hesitation."

Taste

"My parents were millers and farmers. They instilled in me the pleasure of working well, of practising intelligent, elegant, sensitive cooking, where my personality is expressed in respect of this art, this discipline. I am very grateful to my parents for what they gave me, I listened to them and I worked a lot but with a feeling of freedom. Success is about being in harmony with yourself. In fact, it is enough to love people and to want to please them, to share a culinary moment with them in your own home, which becomes theirs at that moment.

Time does not matter. When I was younger, I worked between 10 and 15 hours a day, without it costing me anything because I was learning a lot and I wasn't aware of the hours passing. The only thing that mattered was the final result, the customer's satisfaction at the end of his meal, and that drove us in the kitchen, without ever looking at the clock! Today, I am 69 years old, the years go by and I no longer have the same stamina, but I have kept this need to share the high standards at all levels that I have passed on to my teams.

I go to the market every day, it's very important and I run the Bastide Saint Antoine. I also travel because I was in charge of large hotel chains with establishments in Japan, the USA and Greece for example. They are very fond of French food. At La Bastide, we also receive the big bosses of the CAC 40 with whom we sometimes discuss the winning strategy of our businesses, because there are common parameters for success. We are all impacted by events and we must constantly reinvent ourselves, both in the kitchen and in our establishments. La Bastide Saint Antoine is managed like a small business with 70 people.





"Nous pouvons organiser un repas rapide pour les actifs de la technopole s'ils le demandent, car notre fierté, notre cheval de bataille, consiste à respecter le travail sans diminuer le plaisir du chef d'entreprise "

Réouverture

La Bastide Saint Antoine a été fermée neuf mois, ce qui n'était jamais arrivé ici. Et cette réouverture nous a permis d'avoir une autre vision de la clientèle. Nous avons un nouveau site de réservation, et nous ne nous rendions plus compte de la chance que nous avons de travailler dans ce lieu merveilleux. Nous l'avons redécouvert avec cet art de vivre sans contrainte, ses grands espaces ouverts sur l'Estérel, le Tanneron, la mer à perte de vue. Nous avons refondé notre image sur ces valeurs qui participent au sentiment de bien-être.

Nous avons des offres spécifiques de réouverture et nous avons adapté nos restaurants aux contraintes sanitaires avec des tables espacées de 2,5 m.

Sophia Antipolis

Nous sommes à 15 mn de Sophia, juste au bout de la pénétrante et nous avons la

chance de proposer un véritable cocon de bien-être aux visiteurs. Pour les séminaires, nous proposons des salles de réunion à l'intérieur et des pauses, ainsi que les déjeuners et dîners, en extérieur d'avril à fin octobre, sur la terrasse ombragée, très confortable.

Nous pouvons organiser un repas rapide pour les actifs de la technopole s'ils le demandent, car notre fierté, notre cheval de bataille, consiste à respecter le travail sans diminuer le plaisir du chef d'entreprise. Chaque jour, une brise naturelle se pose sur la Bastide de 11 à 19 heures, cela ne s'invente pas mais se vérifie."

Tout est bien donc, de l'accueil aux larges espaces, du service à la qualité gastronomique d'un deux étoiles grâce à Jacques Chibois qui connaît son métier sur le bout des doigts, avec ce je ne sais quoi qui fait de cette Bastide Saint Antoine le repère des amoureux d'un certain art de vivre distillé par le maître des lieux et recueilli par le visiteur. ●

What's your secret?

Gesture. Gesture is a big part of human intelligence. It seems simple in the kitchen to make just the right gesture, but this dexterity, this sleight of hand, this elegance is worked on for years before you acquire it. I would also add that recognition of your personal brand remains difficult to achieve. It takes a lot of humility to return to a simple cuisine and to respect the produce. Truffles, for example, which I often use in my cooking, are a noble produce which are sufficient unto themselves. On the other hand, poor produce must be ennobled.

I dared to offer a marvellous dessert of strawberries with olive oil and matching ice cream. Preserved fennel with citrus fruits becomes quite a divine dessert. I learned the meaning of Provençal cooking from my mother-in-law. She used to add, for example, potatoes to ratatouille, which changes the taste and creates something very tasty. I'm a fan of the real Niçoise salad, the real pan bagnat. In fact, it's all about going back to the origin and appropriating a culture without losing your own

Reopening

The Bastide Saint Antoine was closed for nine months, which had never happened here. And this reopening allowed us to have a different vision of the clientele. We have a new booking site, and we didn't realise how lucky we were to be working in this wonderful place. We rediscovered it with its art of living without constraints, its wide open spaces overlooking the Esterel, the Tanneron and the sea as far as the eye can see. We have rebuilt our image on these values which contribute to the feeling of well-being. We have specific offers for reopening and we have adapted our restaurants to the health measures in place with tables 2.5m apart.

Sophia Antipolis

We are 15 minutes from Sophia, just off the main road, and we are fortunate to be able to offer a real cocoon of well-being to visitors. For seminars, from April to the end of October, we offer indoor meeting rooms and breaks, as well as outdoor lunches and dinners on the comfortable shaded terrace.

We can organise a quick meal for the workers of the technology park if they ask for it, because our pride, our passion, consists in respecting work without diminishing the pleasure of the business leaders. Every day a natural breeze blows over the Bastide from 11am until 7pm, we're not making it up as you'll be able to see."

Everything is good, from the welcome to the large spaces, from the service to the gastronomic quality of a two-star restaurant, thanks to Jacques Chibois who knows his job inside out, with that je ne sais quoi which makes the Bastide Saint Antoine a landmark for lovers of a certain art of living, distilled by the owner of the place and enjoyed by the visitor. ●

CONTACT & RÉSERVATIONS

www.jacques-chibois.com

La Bastide Saint-Antoine
Relais & Châteaux - Hôtel 5 étoiles
Restaurant Gastronomique étoilé

48, avenue Henri Dunant - 06130 Grasse
T : 00 33 493 709 494
@ : info@jacques-chibois.com



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE