

LE FIGARO MAGAZINE



**JAZZ
RADIO**
JAZZ & SOUL
www.jazzradio.fr

E. MARTIN - LE FIGARO MAGAZINE

PROVENCE - CÔTE D'AZUR

SPECIAL FÊTES

Dans les coulisses des acteurs gourmands.

● GASTRONOMIE. Adresses incontournables et nouvelles boutiques. p. 3 ● CRUS. Vins de fêtes à prix doux. p. 10 ● DÉCO. Refuges de haute tradition. p. 12 ● CADEAUX. Shopping de créateurs. p. 17 ● TOURISME. Tout schuss vers les Alpes du Sud. p. 20 ● AGENDA. Les festivités de Noël en région. p. 22 ● AUTO. Le grand virage des véhicules électriques. p. 32. ● CULTURE. Dans la tête de Charles Berling. p. 34.

Les dessous des fêtes

Maître chocolatier, traiteur, caviste, écailler, épicier de luxe... Sans eux, pas de réveillons réussis. Rencontre avec les artisans de nos réjouissances gustatives, ces acteurs gourmands en ordre de bataille avant le grand rush de fin d'année.

PAR ALEXIE VALOIS

AIX-EN-PROVENCE

Tanguy Roelandts, le maître chocolatier

Sa collection d'une centaine de chocolats titille les papilles de toute la région.

Pour de très nombreux Provençaux, il n'y a pas de Noël sans faire la queue chez Puyricard. Entre le 14 et le 24 décembre, les onze boutiques de la chocolaterie situées en Paca ne désemplissent pas. Parmi les clientes des deux magasins parisiens, Catherine Deneuve est l'une des plus fidèles. En dix jours, 35 % du chiffre d'affaires annuel sera réalisé. « Nos chocolats ont une durée de vie de trois semaines. Tout ce qui est vendu en décembre est fabriqué en décembre. Notre activité est excessivement saisonnière, ce qui nécessite une certaine organisation », explique le maître chocolatier et p-dg de l'entreprise, Tanguy Roelandts.

De 86 salariés, l'entreprise passe à 350 dès la mi-novembre. Formés en atelier par les chocolatiers « maison », les saisonniers vont permettre de faire passer la production de 400 kilos de chocolats par semaine à 2 200 kilos par jour, dès le premier lundi de décembre. Soit la confection quotidienne de 187 000 chocolats ! Un vrai tra-

vail de fourmi puisque chaque étape est réalisée à la main...

Pour assurer à grande échelle cette production artisanale d'excellence, Tanguy Roelandts et son équipe font une estimation de la saison et commandent les matières premières nécessaires. Des quantités quotidiennes à faire pâlir : 250 kilos de beurre fin des Charentes, 300 litres de crème fraîche, une tonne de chocolat fondu... Au lait, noir ou blanc, le chocolat de couverture est préparé en Belgique à partir de fèves de cacao provenant de onze pays différents. Il arrive à l'atelier en plaques massives de 5 kilos. Les amandes proviennent de Provence, d'Espagne et du Maroc, les noisettes du Piémont, les fruits confits sont confectionnés par des artisans français choisis avec soin.

Depuis l'été, Tanguy Roelandts prépare et teste des recettes. Composition, consistance et forme participent ensemble à l'équilibre en bouche de ses nouvelles guimauves parfumées comme de son dernier-né, Clément, un chocolat à base de liqueur de cacao. Tous ses chocolats sont baptisés, le plus souvent de prénoms – ceux de ses compagnons-chocolatiers et des membres de sa famille – féminins ou masculins, selon les saveurs.





FRANCK FOLLET / NICE CODE

NICE

Roumégous, de père en petit-fils

On se lève très tôt pour venir y chercher ses plateaux d'huitres et d'oursins.

Depuis 1908, le Café de Turin est à Nice une institution, pour tous ceux qui se délectent de coquillages et de fruits de mer. Des Niçois mais aussi beaucoup de Monegasques, d'Italiens et quelques stars aiment son ambiance de brasserie, inchangée depuis plus d'un siècle. Il y a 25 ans, Jean Roumégous, qui y livrait ses huitres élevées en Charente-Maritime, a repris cette adresse renommée.

Dans le parc ostréicole familial, il réserve dès le mois d'août 15 à 20 tonnes d'huitres destinées aux fêtes de fin d'année azuréennes. Son petit-fils Adrien livre certains restaurants, mais la grande majorité est vendue aux particuliers. À partir du 19 décembre, le point de vente à emporter devient sous les arcades un grand marché couvert, qui occupe huit fois la longueur habituelle. Les 46 salariés

s'organisent en quatre équipes pour vendre les bourriches, ouvrir les huitres (jour et nuit) et préparer les plateaux (300 à 400 le seul 23 décembre). En deux semaines, ils réalisent 10% du chiffre d'affaires.

Certains clients patientent en longues files dès 6h30. Ils viennent chercher ces fines de claires d'un vert magnifique, ces spéciales Roumégous très charnues - numéro un et double zéro - qui recèlent 100 grammes de chair au goût de noisette. Avec bonheur, le maître de lieux parle des produits et les fait volontiers goûter. Ici, on s'offre aussi des oursins à la douzaine, livrés chaque jour par quatre pêcheurs locaux, qui savent où trouver les plus généreux entre Villefranche-sur-Mer et Antibes ; des crevettes et des langoustes de Madagascar, des pinces de king crabe d'Alaska... **A.V.**

TOULON

Philippe Libourel, l'amateur de crus

Dans la zone piétonne, la Cave de l'Opéra attire connaisseurs et curieux.

Entre la place de l'Opéra et la place Puget, cette cave de quartier s'est forgée une belle réputation à Toulon. Le maître des lieux est un passionné qui, depuis 1995, tient tête aux grandes enseignes du centre-ville. Sa curiosité et sa façon de parler de ses découvertes sont ses meilleurs alliés.

Philippe Libourel est ambassadeur de la maison Paul Jaboulet Aîné : La Chapelle (Hermitage) et Château La Lagune (Médoc). Il est aussi un expert des vins naturels, rares - au goût changeant d'une bouteille à l'autre - réservés à un cercle d'initiés. « Ils proviennent de petits domaines qui vinifient de façon traditionnelle, au plus proche de la nature », explique-t-il.

Le caviste rend visite aux producteurs et déguste des échantillons en magasin. Son palais comme son cœur gardent la mémoire ces moments, comme l'inoubliable invitation des pères chartreux à Voiron. Il s'est ainsi constitué une jolie collection à la fois classique et atypique : plus de 500 vins, 300 alcools, 100 whiskies et 50 champagnes.

À l'automne, quand les températures baissent, il fait le plein de sa cave. Les champagnes sont les plus demandés pendant les fêtes et le millier de bouteilles commandé parfois trop juste. Philippe Libourel conseille notamment le champagne De Sousa (Avize, Marne), sélectionné par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007 ; ou celui - naturel - de Larmandier-Bernier (Vertueux, Marne) selon lui « comparable à un Laurent-Perrier ou à un Mumm Cordon Rouge ». Les jours précédant Noël, quatre personnes l'aident dans la boutique qui réalise en trois jours l'équivalent d'un mois de chiffre d'affaires normal. **A.V.**



MARSEILLE

Marrou met les petits plats dans les grands

Ses fromages, ses saumons fumés et ses foies gras maison ont fait sa renommée.

La maison Marrou, fondée en 1902, est « la référence » des gourmets marseillais. Au premier rang desquels le maire de la ville. Au moment des fêtes, pour gâter sa famille et ses amis, on vient y trouver le raffinement de produits choisis et élaborés dans l'excellence : quelque 200 fromages fermiers, des volailles de Bresse farcies, les créations pâtisseries Riederer, mais surtout de succulents foies gras et saumons fumés.

« À partir du 10 décembre, nos foies gras parfumés au Beumes de Venise sont préparés et cuits en deux fournées hebdomadaires. D'une année sur l'autre, nos clients aiment retrouver le même goût. La cuisson étant très délicate, nous goûtons systématiquement chaque fabrication », explique Laurent de Buzonnière, directeur de Marrou Traiteur. Il s'agit à 80 % de foies de canard, mais l'oie revient à la mode.

Dans les deux boutiques « salées », les saumons sauvages fumés sont les plus vendus. Ils



CARINE KREB

sont découpés par des expertes, à la demande, en fines tranches régulières présentées individuellement. « Nos saumons sauvages viennent de la Baltique. Ils pèsent entre 2,8 et 3,2 kilos, ne sont ni trop gras ni trop secs. Nos fournisseurs les choisissent et les mettent de côté pour nous », poursuit Laurent de Buzonnière qui commande chaque année pour les fêtes près d'une tonne de saumons fumés (Norvège et Baltique). À cette période où les produits les plus onéreux sont vendus, les magasins Marrou réalisent 30 % de leur chiffre d'affaires.

Si l'on aime à Noël mettre les petits plats dans les grands et offrir le meilleur à ses convives, on peut aussi apprendre à patienter : « Je regrette souvent que mes clients me demandent des truffes à Noël, alors que ce n'est pas la saison. S'ils attendent jusqu'en janvier, elles seront meilleures et à moitié prix... » conseille-t-il. **A.V.**

CÉDRIC SÉGUÉLA UN CHEF À DOMICILE



D.R.

Toulousain, il a fait ses classes chez les chefs étoilés Yannick Delpéch et Raymond Blanc, avant de se lancer en 2006 comme chef à domicile sur la Côte d'Azur. Sa clientèle – à 80 % des Russes résidents – le sollicite l'été pour de longs séjours dans leurs villas du Cap d'Antibes, de Saint-Jean-Cap-Ferrat ou à bord de yacht luxueux. « Je travaille avec des agences de conciergerie. Pendant le Festival de Cannes, Keanu Reeves, Naomi Campbell et Dennis Hopper ont fait appel à nous pour fêter leurs anniversaires ».

Début décembre, Cédric Séguéla prépare ses menus et le planning de six à sept maîtres d'hôtel travaillant avec lui, entre Courchevel et la Côte, au gré des désirs des riches clients. Certains reviennent dans leurs villas pour les fêtes, le Noël orthodoxe et le Nouvel an russe. Il a ainsi préparé pour vingt personnes un repas gastronomique comprenant dix-sept plats ! Un matin, un Russe organisant une fête avec soixante-dix convives fait appel à lui pour le soir même. Défi relevé par le jeune chef, toujours sur le qui-vive. « Ces clients ne savent pas attendre. La plupart sont des épicuriens, de fins connaisseurs qui ont les moyens de s'offrir de grands crus millésimés : haut-brion 1990, romanée conti 1986... Je prends plaisir à échanger avec eux, à les surprendre avec une caille farcie au foie gras truffé ou des langoustines croustillantes accompagnées d'une crème vichysoise glacée... », explique-t-il, dans l'attente d'une nouvelle vague venue de l'Est. **A.V.**

À Monaco, le comble du luxe

L'élégant Métropole Monte-Carlo réunit les grands noms de l'épicerie de luxe, de pure tradition française. Visiteurs et Monégasques y ont pris leurs habitudes. Chez Hédiard, ils trouvent des mets savoureux et des chais prestigieux, des produits rares présentés cet hiver dans des écrans rouge et or signés Camille Toupet. Au premier niveau du shopping center, Fauchon leur propose aussi de remarquables produits gourmands ainsi qu'un service sur mesure. « Nos chefs

ont concocté un menu de fête associant des plats aux produits Fauchon, notamment une trilogie de foies gras de canard rôtis et chutneys », précise Stéphane Simon qui dirige Fauchon Réception Côte d'Azur et son laboratoire culinaire de Villeeneuve-Loubet. Chez Ladurée, le laboratoire est parisien. Des milliers de macarons frais arrivent chaque jour pour composer les quelque 400 boîtes cristal et prestige vendues les trois jours précédant Noël, ou encore pour confectionner des pièces montées très festives, piquées de macarons couverts de feuilles d'or. **A.V.**



D.R.