

L'effervescence d'Aix-en-Provence

Qu'ils bousculent de grands classiques ou qu'ils jouent la carte du dépaysement, des chefs chahutent goulûment la scène gastronomique aixoise. Y compris les plus chevronnés



GASTRONOMIE

AIX-EN-PROVENCE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

On s'attendait à déguster un pavé de crabe, et on se retrouve avec un bouquet dans l'assiette. Des pensées, des feuilles de pimprenelle au frais goût de concombre et des fleurs d'œillets dessinent sur la porcelaine limougeaude une aquarelle champêtre rose, mauve et vert autour de la chair de tourteau parfumée à l'estragon et aux tomates confites. Exquise esquisse... L'artiste a pour nom Nadège Serret. Cette Provençale de 40 ans, originaire de la Drôme, formée au Relais Bernard Loiseau, a été recrutée en 2020 pour secouer les fourneaux de la Villa Saint-Ange, un tout nouveau palace, oasis de fraîcheur et de calme posé dans un ensemble de bastides XVIII^e à deux pas du cours Mirabeau, la grande artère d'Aix-en-Provence, dans les Bouches-du-Rhône. Si elle reconnaît que « la clientèle réclame des classiques de la cuisine provençale », elle bouscule malicieusement petits farcis, ratatouille et tapenade en y posant des touches de bourrache, de fuchsia, d'herbes et épices glanés bien au-delà de la région (basilic thaï, gingembre torréfié...).

Nadège Serret est l'une des nouvelles toques qui viennent chahuter avec tact la scène gastronomique aixoise, un peu éclipsée ces dernières décennies par celle de sa grande voisine. « Marseille a connu une série de booms culinaires depuis la fin des années 1990, commente Emmanuel Perrodin, historien et chef nomade installé dans la cité phocéenne. Il y a eu l'arrivée de Gérard Passédat, de Lionel Lévy... jusqu'à une nouvelle génération de chefs venus dans la ville plus récemment comme Matthieu Roche ou l'équipe de la Mercerie. Tous ont fait entrer la gastronomie dans la modernité. Aix, qui proposait une cuisine bourgeoise, et qui est plus petite, moins métissée, avait un temps de retard qu'elle rattrape aujourd'hui. »

Artichauts à la barigoule

De fait, la ville aimante de plus en plus d'amoureux de la bonne chère. Son centre-ville fourmille aujourd'hui de caves proposant des vins de terroir et des bouchées gourmandes : Mademoiselle Wine, Au verre levé ou encore le bar à cocktails Céleste, où le petit monde de la gastronomie aixoise se retrouve pour trinquer. Et un vent de fantaisie souffle sur ses fourneaux. Même les chefs les plus chevronnés ont la bougeotte. Julien Le Goff, cordon bleu étoilé, a par exemple déserté le confort de ses cuisines du Saint-Estève pour partir à l'assaut des carrières de Bibémus, face à la montagne Sainte-Victoire, le temps d'un « dîner insolite », l'un des rendez-vous culinaires organisés l'été dans les Bouches-du-Rhône.

Le 13 juillet, à quelques pas du cabanon où Cézanne entreposait ses toiles, l'aventurier a servi 136 convives rassemblés autour d'une même longue table installée sous les grands pins. Au menu, des indépassables de la cuisine provençale comme les arti-



chauts à la barigoule (mijotés avec des oignons, des carottes et du vin blanc), et même de la bouillabaisse (froide, la cuisson étant compliquée dans ce lieu hautement inflammable). L'expérience de plein air sera reproduite à l'été 2022 avec d'autres chefs aixois.

A l'étroit dans la salle voûtée du restaurant étoilé qui porte son nom, dans le vieux centre-ville, Mickaël Féval a aussi des envies de cuisine buissonnière. « Depuis des années, je rêve de créer de l'insolite, de l'éphémère et mes clients sont aussi très demandeurs après la période de confinement que nous avons traversée », s'enthousiasme le chef qui n'a cessé de s'émanciper après des années au service de maisons plus classiques, notamment chez Bernard Loiseau.

Ces derniers mois, il a organisé un repas ponctué par un défilé de mode à la villa Gaby, posée sur la corniche Kennedy, à Marseille ; un dîner dans un bunker des Goudes, un déjeuner dans les vignes du Château Vignolaire près de sculptures XXL, et prévoit des dégustations dans les chais d'un ami vigneron pour l'automne. Ses recettes aussi ont envie d'ailleurs. « D'année en année, je ne reproduis jamais les mêmes assiettes. Je pars toujours du produit pour emmener mes clients vers autre chose. Comme cette fleur de courgette que j'ai travaillée récemment avec une farce fine de poisson, du maigre, une brunoise de légumes, dressée avec un coup de pinceau d'huile d'olive et un peu d'ail noir de Provence. »

« J'ai envie de jouer, de m'amuser », abonde l'étoilé Pierre Reboul, comme pour résumer l'état d'esprit général. Son terrain de jeu à lui est un vaste édifice du XVI^e siècle, le château de la Pioline, que de grands plats et d'épais murs protègent du

Sur la terrasse du château de la Pioline, à l'ombre des tilleuls centenaires, chaque plat est un concentré de fantaisie et de technicité

vaste et grisâtre pôle commercial qui a fini par l'encercler, en périphérie de la ville. Sur la terrasse du château, à l'ombre des tilleuls centenaires, chaque plat est un concentré de fantaisie et de technicité.

Le « jambon-beurre » est proposé en version liquide, dans un tube à essai ; le foie gras est remanié sous la forme d'un Flanby ; une tomate en trompe-l'œil cache un bavarois de tomate au cœur de ratatouille... Longtemps résumé à ses expérimentations sur la cuisine moléculaire, Pierre Reboul va bien au-delà. « J'aime surprendre, dit en riant ce costaud de 50 ans, qui propose des menus surprises dont il ne donne pas le détail à l'avance. Mes habitués me font confiance les yeux fermés. Je leur fais goûter des escargots, de l'anguille sous des formes qu'ils ne reconnaissent souvent pas. A la carte, la moitié d'entre eux ne se seraient pas laissés tenter. Là, ils en redemandent. »

Asado et sauce chimichurri

D'autres cuistots, eux, jouent la carte du dépaysement. L'ex-Top Chef Ronan Kernen (millésime 2011) a invité, dans ses cuisines de La Petite Ferme, Nicolas Xhaufclair, qui a passé dix ans en Amérique du Sud. Sa terrasse campanarde cernée de bottes de foin et

de murs végétalisés fait oublier qu'on est en plein centre-ville, elle fleurit bon l'asado, la grillade argentine, accompagnée comme il se doit de sauce chimichurri (à base de piment, également utilisée en marinade). On travaille ici les viandes rôties, braisées, et de fondantes picanhas de bœuf cuites à très basse température, sous vide. Mais le fonceur et rêveur qu'est Ronan Kernen imagine déjà une autre nouvelle adresse pour Aix, un bar à tapas au décor onirique et au nom plein de promesses : Le Petit Prince.

Autre boulimique de projets, Matthieu Dupuis Baumal se tourne lui vers l'Orient. Le jeune chef au long cours (27 pays traversés et autant d'influences) est installé à quelques kilomètres de la ville, dans un sublime domaine viticole à sa mesure : le Château de la Gaude, bordé de jardins labyrinthiques et décoré de sculptures et tableaux vibrants de Philippe Pasqua (dont un squelette de baleine de 19 mètres de long en pleine vigne). Il tient deux tables : l'étoilé Le Art et La Source, une brasserie qui lorgne sur les spécialités asiatiques, dont de fabuleux dimsum de homard à la sauce ponzu, à base de sauce soja.

Mais il a commencé à créer un nouvel espace, un bel écran noir dans le château, pour un restaurant gastronomique japonais qui affichera, au menu, des spécialités Kaiseki (plats particulièrement raffinés de la région de Kyoto). « L'idée, c'est vraiment de proposer une expérience unique au client. Et si le gastro fonctionne, on prolongera l'expérience avec de la street food japonaise, un beau travail sur les makis, les sushis... », promet le chef qui prévoit une ouverture en octobre. Même au-delà de l'été, Aix n'a pas fini de vous étonner. ■

LÉO PAJON

LES ADRESSES

Villa Saint-Ange

Dans un cadre somptueux de style Empire (lourds fauteuils couverts de velours, bronzes mastoc, portraits pompeux de Bonaparte...), la chef Nadège Serret pose sa touche de légèreté. Carpaccio de daurade parsemé de copeaux de légumes, fruits du moment sous un caviar d'aubergine au basilic : c'est simple, coloré et excellent. A noter : le restaurant (une trentaine d'euros le plat) donne accès à la grande piscine de la villa. 7, traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence

Au verre levé

Tables en Formica, étagères débordant de bonnes boutanches, coins épicerie et charcuterie... Alexandre Soyez a créé un paradis pour bons vivants dans le vieux centre-ville. On y grignote un délicieux pâté en croûte (8 euros), un filet de muge fumé à la crème persillée (15 euros) et on sirote les yeux fermés sur les conseils de ce trentenaire déjà aguerri. Le patron se défie du bio et de la tendance des vins naturels, mais défend les vins sains et prend le temps de discuter avec chaque client pour s'adapter à ses canons (verre de 5 à 25 euros). Attention, ici on se méfie des rosés pâles et on proscriit les glaçons ! 15, rue Granet, 13100 Aix-en-Provence

Restaurant Pierre Reboul, château de la Pioline

Le virtuose Pierre Reboul planifie chaque jour de stupéfiantes escapades (3 menus de 55 à 145 euros). Il sert une cuisine locavore de magicien : chez lui, par un tour de passe-passe moléculaire, l'huile d'olive se transforme en beurre ou accompagne une glace au poivre. Et la bouillabaisse est ponctuée de faux galets... des pommes de terre peintes à l'encre de seiche. 260, rue Guillaume-du-Vair, 13290 Aix-en-Provence

Sauvage

C'est « le » restaurant du moment à Aix. Pour de très bonnes raisons. Près de l'hôtel de ville, Loïc Pétri (qui a travaillé sous la houlette de Jean-François Piège et Joël Robuchon) concocte dans un cadre épuré des menus uniques en 5 temps (59 euros). Huitre grillée sur bois de fenouil, bonite en sashimi, mariage de langoustine et ris de veau... des propositions qui n'ont rien d'évident mais qui font un tabac. Belle carte des vins signée Aurélie Gauthier (caviste de Mademoiselle Wine). 24, rue Aumône-Vieille, 13100 Aix-en-Provence

La Petite Ferme

Pas très loin de son resto gastronomique Côté Cour, Ronan Kernen a créé le lieu pour déguster une bonne viande cuite à la braise, à la broche ou au four à bois. L'entrecôte (argentine) est facturée 33 euros, le poulet pattes bleues 28 euros. Tester avec la sauce chimichurri pour un aller simple Aix-Buenos Aires. 7, avenue Victor-Hugo, 13100 Aix-en-Provence