

« Le Mas de Pierre » à Saint-Paul

# La belle campagne de Nicolas Navarro

LA MAISON a réussi son entrée dans les Relais & Châteaux. Sept bastides à l'élégance sudiste entourent la piscine, le jardin signé Jean Mus et la serre aux orchidées. Calme, espace (2 ha), jeux d'eau, pierres et ferronneries, potager, jardin de senteurs, grand écran sur les collines, le Mas, dirigé par Franck Farneti, s'installe parmi les belles adresses de Provence, peuplé de sculptures de César ou Sosno, habillé d'oliviers à la sagesse centenaire.

Sur la route des Serres, chemin buissonnier de la campagne saint-pauloise, Nicolas Navarro, toulou-

sain de 28 ans, accomplit son premier solo. Il a bien appris de ses formateurs, Dominique Bouchet, qui fut son chef au Crillon, Jean-François Piège, époque Plaza Athénée, enfin Thierry Tiercelin, dont il était le second à la Villa Belrose, à Gassin. Bonnes écoles, leçons bien apprises : au Mas, il s'épanouit déjà.

Sa gastronomie ne vous fait pas le coup du « vous n'avez encore rien vu ! » ou de la furia moléculaire en vogue. Pointue, mais compréhensible, sans effets ou excès, mettant le produit en vedette. Les fleurs de courgettes farcies de petites saucisses peruginas, barbajuans et



(Photos Achour Abbès et Philippe Lambert)

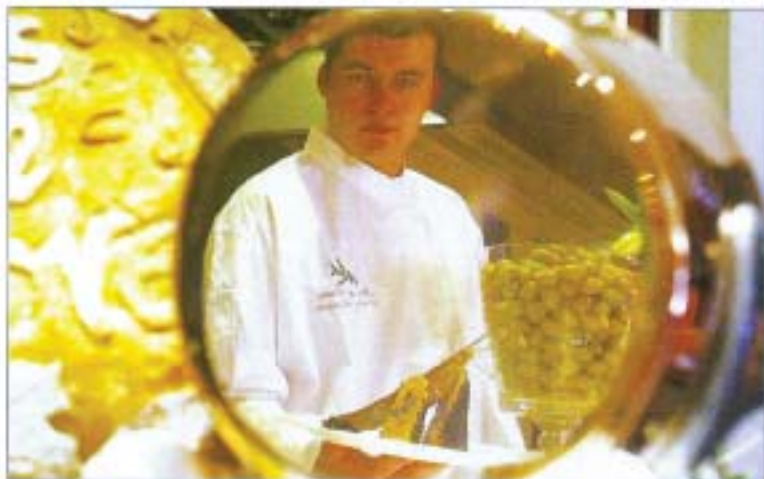
poisses d'épinards ne sont pas un radotage de terroir et s'expriment en finesse, la selle d'agneau du Quercy au lard de Colonata, côpes rôtis et pressé de pommes de terre mi moelleux, mi croustillant, à l'allure d'un petit lingot gourmand. La petite merveille de ce soir d'été ? Les filets de rougets, poêlon de légumes au citron confit et coquillages. Pour finir en douceurs sur une coque de chocolat aux fruits rouges, blanc-manger noix de coco et sorbet poire et une malice chirostique, abricots frais et confits et polenta au lait d'amande. Tout ce que l'on aime : respect des saveurs et finesse d'exécution d'une cuisine d'esprit.

Avec ce premier bagage provençal, M. Navarro peut beaucoup espérer, même en une étoile dans le ciel de Saint-Paul. Il peut aussi compter sur un service attentif, parfaitement conduit. Enfin, les prix. De grande maison, mais sans insulte. À déjeuner, le menu à 37 euros

(trois plats, 44 euros) est une affaire sur la terrasse romantique ou dans l'atmosphère de la salle vitrée avec cheminée (la première, un peu boudoir XIXe aux fauteuils rouges, est à revoir). Prenez les vins, que vous propose l'alerte jeune sommelier bretonne : en Provence, les premières cuvées du Domaine de Jale, des Châteaux Varez, Roubine ou Sainte-Marguerite sont à moins de 30 euros. Sage ! L'hôtel se patine déjà, un jeune chef se révèle, l'atmosphère est élégante mais pas exclusive... On aime cette Provence !

**JACQUES GANTIÉ**

■ « La Table de Pierre », Le Mas de Pierre, 2320 route des Serres, Saint-Paul de Vence (04.93.59.00.10.). Du : direction@lemasdepierre.com. Menus 37 et 44€ à déj., carte env. 80/95€. Premier vin 19€. Hôtel 50 chambres et suites, Villa (430 m²).



## Entre...mets

■ La Fête du Port ce soir à Nice sera aussi gastronomique. Huit des meilleurs chefs et pâtisseries de la ville ont uni leurs compétences pour un « atelier du goût » de 500 places quai des Deux Emmanuel, sous un village de tentes. Christian Plumail, Bruno Sohn, Laurent Boussier, Jouni Tormanen, Jean-Marc Delacourt, Michel Devillers, Serge Serain et Pascal Lac vous proposeront leurs meilleurs plats à déguster pour 5 euros seulement l'assiette avec dégustation de vins, le tout sous le parrainage de Slow Food.

■ MiraMonti (Frabosa Soprana) : en famille.

C'est le type du paisible chalet familial et de l'auberge de montagne, accueillante été com-



me hiver. On est à Frabosa Soprana, au cœur du Piémont, à quelque 900 m d'altitude. Mondovi est à dix minutes et Cuneo à vingt, à ne pas manquer les jours de marché. Ici, c'est « chez nous comme chez vous », dans

un décor de sapins et mélèzes. Giovanni Defilippi a créé l'auberge en 1961 avec ses enfants Nando, Beppe et Paola. 45 ans plus tard, ses petits-fils Luca et Domenico ont pris la suite. Rénové, le MiraMonti a conservé char-

me et authenticité et incarne l'hospitalité piémontaise. Nando, l'aîné, qui a travaillé dans quelques bonnes maisons françaises, expert en spécialités régionales italiennes, y propose une cuisine simple et généreuse : charcuterie et raviolis maison, préparations de champignons, délicieuse tarte aux noix (« torte alle nocciole »), fruits et légumes en direct du verger et potager familial, que cultive Beppe... Gentillesse, bonne table, simplicité, prix sages, c'est le bonheur en famille.

■ « MiraMonti », 84 via Roma, à Frabosa Soprana. Tel. 0039.0174.24.45.33. (fax : 34). Email : info@miramonti.cn.it. Carte env. 30/35€. Premier vin 12€. 50 ch. 60€ (1/2 p. à partir de 46€ par pers.).