

## JUAN-LES-PINS ET BIOT

# Le goût de la maîtrise pour deux toqués de chez nous

Parmi les sept chefs azuréens récompensés par Gault & Millau, Michaël Fulci des Terrailleurs et Aurélien Véquaud de La Passagère se sont distingués. Zoom sur ces cuisiniers de renom

**D**eux sur sept ! Plutôt pas mal, non ? Presqu'un tiers des décorés Azuréens du Gault & Millau cette année font vibrer le bassin antibois. Pour le coup, on s'accorde le droit d'être un peu chauvin. Ou gourmand. Ou les deux à vrai dire. Puisque grâce à Michaël Fulci et Aurélien Véquaud, le savoir-faire d'aquí se porte plus que bien. Si le Biotois s'est vu attribuer le prix Transmission Paca 2019, honorant son sens de l'accueil mais aussi et surtout le respect de la tradition enseigné par les aînés, son confrère œuvrant du côté de Juan-les-Pins, s'est vu sacré par le prix Grand de Demain Paca 2019, un trophée qui favorise l'aspect innovant et créatif du cuisinier mais aussi sa façon de renouveler son menu en fonction de sa clientèle.

MARTIN BOBET – antibes@nicematin.fr

## Un savoir-faire transmis de génération en génération

Déglacer, hacher menu, risoler... Michaël Fulci, ça le connaît. Ce passionné le fait depuis ses 16 ans. S'il est tombé dans la marmite de la gourmandise quand il était petit, c'est bel et bien grâce à ses parents. Élevé entre les casseroles et les fumets d'une cuisine traditionnelle provençale, le chef se laisse envoûter par les senteurs des herbes de Provence et les saveurs méditerranéennes. C'est cette éducation qui lui a transmis la passion de cuisiner. Comme il le dit lui-même : « *Je ne me vois pas faire autre chose de mes mains.* »

### Héritier du restaurant à ses 25 ans

Après avoir décroché un BEP cuisine en deux ans, il a pu travailler avec des grandes toques qu'il considère depuis toujours comme des modèles : le regretté Roger Vergé – il a pu être à ses côtés pendant trois ans – et Alain Ducasse – durant quatre ans. Cette expérience enrichissante lui



Le chef Michaël Fulci, lauréat du prix Transmission PACA 2019 (Photos DR)

a permis de parfaire sa réflexion et ses sensations. Après avoir fini sa formation, ce Biotois héritier du restaurant familial pour ses 25 ans. Et pas n'importe lequel... Puisque vous l'aurez

compris, Michaël a grandi près des grandes tables : Les Terrailleurs. Perfectionniste, il tient également à faire sa part en s'attachant à des fournisseurs bio et respectueux de l'environnement.

Le tout, avec un seul objectif en tête : séduire les papilles de sa clientèle.

### Poursuivre l'histoire familiale

Le père de Michaël avait déjà été récompensé d'une étoile Michelin en 1990, et aujourd'hui c'est à lui d'être primé par Gault & Millau. À 38 ans, il affirme être fier de ce parcours et scande qu'« *une étoile Michelin n'est pas mieux qu'un prix Gault & Millau : les deux récompensent tout complémentaires.* ». S'inspirant de son père pour transmettre à ses commis et apprentis cuisiniers l'expertise de la maison, il se dit fier « *de pouvoir continuer à travailler dans ce cadre que mes parents m'ont légué.* ».

Ce qui définit au mieux sa cuisine ? Son authenticité : « *Je dirais qu'elle est à la fois rustique et novatrice à la fois [...] J'essaye toujours de renouveler ma carte et de rendre heureux mon client, c'est ça le plus important pour moi.* »

### L'avis des pros du guide

Les pros de chez Gault & Millau ont sacré nos deux chefs, certes. Mais quel est leur avis, en détail ? Il suffit de se plonger dans l'univers de ce guide de prestige pour le découvrir... Concernant Les Terrailleurs à Biot, les experts louent cette « *nouvelle toque qui s'affirme.* ». Et apprécient la nouvelle tendance « *plus proche du produit, avec un peu de dépouillement* » avec notamment un beau jeu de « *textures* » et de « *cuisson* ». Autres points

forts selon eux : « *L'ancienne poterie s'embellit chaque année* » et une cave « *bien formée et bien triée sur la région* ». Quant à La Passagère, les critiques s'enthousiasment sur le chef qui « *ne manque pas d'expérience et en fait ici la démonstration* ». Pour résumer les choses : « *La table de cette très célèbre maison conserve sa réputation, autant pour la beauté des lieux, que pour le plaisir d'une assiette toute acquise aux passions du palais.* »

### Interview express

Aurélien Véquaud, chef de La Passagère à Juan-les-Pins

## « La deuxième étoile Michelin s'avère être mon but ultime avec La Passagère »

Arrivé en 2017 derrière les pianos de La Passagère à Juan-les-Pins, le chef cuisinier Aurélien Véquaud vient de voir son travail salué. À 34 ans, ce passionné de cuisine depuis son plus jeune âge régale les papilles qui franchissent le seuil du Belles-Rives.

### Votre formation ?

Au départ j'ai fait un CAP cuisine et ensuite j'ai pu apprendre plus en profondeur le métier avec

des personnes formidables telles que : Arnaud Donckele, chef de la Vague d'Or de S-Tropez mais aussi Olivier Brulard à Cassis.

### Difficile de reprendre La Passagère après Yoric Tièche ?

Oui, Yoric était un très bon cuisinier. J'ai eu quand même pas mal de pression sur mes épaules quand je suis arrivé. Et au final, j'ai mis à peu près six mois pour prendre mes

marques ici.

### Qu'est-ce qui vous a aidé à vous intégrer ?

En premier lieu, je pense que je peux remercier ma femme et ma petite fille Sofia qui m'ont beaucoup soutenu. Mais je me dois aussi de remercier toute l'équipe de l'hôtel Belles Rives ainsi que Steve Moracchini, [NDLR. Pâtissier Gault&Millau 2016] qui est, selon moi, le meilleur pâtissier de France.

### Vous trouvez que vous formez un bon binôme ?

Bien sûr, je dirai même que notre binôme est excellent.

### Quels sont vos objectifs pour le futur ?

Mon but ultime serait bien évidemment d'offrir une deuxième étoile Michelin à La Passagère. Pour ce faire, je vais continuer de répondre aux demandes de mes clients et ravir leurs papilles. Tout simplement !

