

## La Réserve de Nice : un vivier de saveurs

La Réserve de Nice, restaurant gastronomique de la Riviera, véritable sentinelle de Nice contre vents et marées, située dans ce magnifique bâtiment battu par les flots de la Grande Bleue, s'inscrit aujourd'hui dans un mouvement dynamique qui veut que surprise rime avec plaisir.

### Surprise d'un chef joueur et exigeant

Les surprises d'abord. Un chef jeune, Sébastien Mahuet, qui a fait ses classes chez les « grands » de la région, de Jacques Chibois à Olivier Streiff, en passant par Jean-Marc Delacourt à la Chèvre d'Or, un jeune chef donc fort enthousiaste, mais également exigeant.

D'origine du Maine et Loire, il a fait sien le goût niçois qui fait la part belle aux légumes, aux saveurs anisées du fenouil, aux chairs nacrées des poissons locaux. Il a adopté la manière de vivre régionale ; le plaisir des marchés, le goût des produits ensoleillés, la fausse simplicité de techniques ancestrales et le respect des saisons et des productions locales. Sa préférence va donc aux couleurs vives, aux accords plein d'énergie, aux mâches subtiles et fermes et aux contrastes forts. Son pavé de barbu est poché dans un lait infusé de laurier qui vient enrichir la note végétale et terrienne du tagine de légumes d'hiver, eux même étuvés dans un bouillon de truffe et de coquillages, un plat qui unit la terre pleine et première et l'iode de la baie des anges. Sa poitrine de cannette rôtie s'amuse d'un glaçage au miel, de navets et rutabagas braisés au jus, de pain d'épices et d'abricot sec éclaircis d'orange, un plat des soleils d'hiver qui associe terre douce et suave aux agrumes acidulés.

Et l'une de ses obsessions, c'est bien entendu la légèreté, celle que procure le choix des ingrédients et des accords en contraste, dans une époque où l'on mange moins de viande et dont les ressources en poissons s'amenuisent. Sa seconde obsession, c'est la justesse des choix et des cuissons car quoi de meilleur qu'un denti cuit le plus simplement du monde à la plancha dans sa peau croustillante d'herbes parfumées, d'amandes fraîches, de noisettes à peine torréfiées, ou encore, un loup cuit au four à basse température, juste magnifié d'un peu de beurre cru... Sébastien Mahuet aime la simplicité du poisson moelleux, juteux, avec un petit croustillant amené par la peau, une croûte...

S'il cherche un goût plus marqué, plus corsé, il opte pour les rougets ou la bouillabaisse qu'il a recomposée autour des poissons mythiques qui savent si bien absorber le bouillon. Dans le registre des saveurs fortes, le chef apprécie aussi le gibier, eu égard à son enfance dans une famille de chasseurs, particulièrement la biche qui lui permet de jouer sur les alliances du sucré et du salé sur des cuissons rapides. Et les légumes viennent soutenir les plats, leur conférant ces parfums qui constituent son répertoire personnel entre saveurs anisées, stridence des agrumes, douceurs des légumes oubliés, force des tomates. Mais il ne faut pas oublier les gnocchis et toutes les graines que l'on rencontre dans la cuisine du sud, gnocchis pochés et rôtis dans un jus de viande, une noisette de beurre ou encore, quelques cèpes pour venir tempérer les accords ou jouer sur les différences de textures...

Côté sucré, Sébastien Mahuet aime les desserts de cuisinier, n'hésite pas à travailler les fruits qu'il affectionne particulièrement avec la douceur fruitée d'une huile parfumée, des biscuits légers, pour des résultats peu sucrés, techniques mais équilibrés. La poire pochée par exemple s'enrichit délicatement d'une mousse onctueuse de vanille que réchauffe encore une marmelade des quatre ordres. Toujours recomposer la partition gourmande.

## Les plaisirs d'une table élégante, devenue incontournable

La Réserve de Nice s'est appropriée côté décor, les arcanes du style paquebot des années 30 et offre à la vue des convives un paysage maritime somptueux. Il fallait donc que la cuisine soit au diapason, ce qui est aujourd'hui chose faite. La recherche de caractère et de simplicité qui la caractérise exprime la promesse de plaisirs essentiels et immémoriaux.

Entouré d'une équipe jeune et tonique, Sébastien Mahuet, peut compter pour le reste sur cette génération passée par les meilleures maisons françaises, qui savent conférer cet esprit élégant, décontracté et vif à la jolie salle. Ensemble, ils impriment cette atmosphère chaleureuse et raffinée, accueillent une clientèle chic et internationale, et construisent chaque jour la Réserve de Nice jusqu'à la carte des vins qui favorise une belle sélection de Champagnes et des vins notamment du sud, vins des sables du Languedoc, de Provence, Bordeaux raffinés et Côtes du Rhône, qui tous témoignent d'un goût cohérent.

Venir à La Réserve de Nice c'est vouloir s'évader, se remplir les yeux de la beauté du paysage, satisfaire ses papilles d'accords subtils, aimer une cuisine du sud qui veut continuer d'enrichir ce répertoire, passer un moment de plaisir simple et élégant.

Menu Riviera 45 €  
Menu de la Réserve 65 €  
Menu Baie des anges (diner exclusivement) 95 €

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00