

Le beau et le bon s'invitent à la table du chef Morisset

L'Ordre des épicuriens Côte d'Azur et Monaco s'est retrouvé hier soir au Figuier de Saint-Esprit « pour éprouver du plaisir et des sensations »

Du beau et du bon. Du très bon, même au restaurant gastronomique *Le Figuier de Saint-Esprit*. Hier soir, l'Ordre des épicuriens Côte d'Azur et Monaco s'est retrouvé autour de la table du chef Christian Morisset. « Pour éprouver du plaisir et des sensations », souligne Philippe Chavaroc, président de l'Ordre. Deux mots servis sur un plateau comme un leitmotiv pour ses adeptes du... « bon et du beau ».

« C'est pour cela que nous avons eu l'idée de créer l'Ordre en juin dernier », explique le président. La rencontre entre seize membres fondateurs, d'anciens du monde de la restauration, passionnés de la gastronomie. « Nous avons eu envie à travers de belles soirées de mettre à l'honneur des chefs prestigieux ainsi que des domaines viticoles de la Côte d'Azur et de Monaco », précise Philippe Chavaroc. Un Ordre nouveau qui a la volonté « de permettre aux épicuriens qui vont nous rejoindre de découvrir les meilleures tables et vins de la Région ». Et ainsi « de faire leur promotion ».

Un cercle ouvert à tout le monde, il suffit d'être par-



Le chef Christian Morisset et sa brigade ont reçu hier soir les membres de l'Ordre des épicuriens Côte d'Azur et Monaco.

(Photo Patrick Clementé)

rainé par un membre. « À tous les passionnés ou à ceux qui veulent s'éduquer aux plaisirs d'Épicure ». Après une mise en bouche et un premier rendez-vous dans le Var (Golf de Roquebrune) au restaurant

« le Z », les membres ont donc franchi les murs de la cité des remparts. Sous *Le figuier de Saint-Esprit*. Des hôtes de choix pour le chef Christian Morisset. « Il est très intéressant d'accueillir des personnes qui

parlent le même langage ». Noix de coquilles Saint-Jacques Dieppoises, Daurade royale, duo de cochon... Ce dernier avait concocté un menu des plus délectables. « On essaye de faire revi-

vre une cuisine pure où il est important de retrouver la qualité du produit, assure Christian Morisset. À nous de le sublimer ensuite ».

VINCENT BELLANGER
vbellanger@nicematin.fr