

Un cuisinier de renom et aux petits soins pour les voyageurs

C'est le fameux Chef René Bergès qui a concocté cette année la nouvelle carte saisonnière du désormais célèbre restaurant de l'aéroport Marseille-Provence "Chefs en Provence"

Gâce à une talentueuse collaboration avec *La Villa des Chefs*, entreprise aixoise, à travers sa directrice Karine Lauthier qui a su réunir 30 Chefs étoilés se succédant pour proposer des cours de cuisine et événements culinaires autour de plats régionaux et authentiques, la gastronomie s'invite à la table du restaurant *Chefs en Provence*.

À la suite d'Autogrill, c'est la société SSP France qui a repris l'exploitation du restaurant dans le hall 1 de l'aéroport Marseille-Provence. Chaque saison, un Chef de renom vient signer les menus selon son inspiration et c'est le maître cuisinier de France, René Bergès, qui s'est installé aux fourneaux pour la seconde fois et propose le "menu suggestion" de la carte d'automne. " Nous avons recentré notre sélection sur les chefs de Provence, souligne Karine, et pour cette nouvelle carte c'est un chefaixo au parcours étoilé Michelin, quatrième génération de cuisinier dans le village de Beau-recueil au Relais Sainte Victoire. René Bergès recherche une cuisine qui a beaucoup de caractère mais qui trouve à travers ses voyages de nouvelles inspirations sur le plan gustatif comme la recette qu'il nous propose



La nouvelle carte du "Chefs de Provence" a été conçue cette saison par le Chef Bergès.

PHOTOS B.BIL

d'une cocotte de crevettes au bouillon thaï. Il est mondialement reconnu pour son palais et son expérience."

Une pincée de Provence et de produits de saison

Ayant pris sa retraite, René Bergès reste très impliqué auprès des chefs cuisiniers à travers ses actions dans les centres de formation d'apprentis et les écoles hôtelières.

La carte proposée reflète parfaitement la saison d'automne, une salade du berger au gigot d'agneau lustré au miel, une corolle de foie gras au pain



d'épices ou la poêlée de champignons des bois avec son œuf poché.

Le client pourra ensuite choisir entre un pavé de cabillaud au gingembre, une ballottine de pintade ou cette cocotte de crevettes avant d'hésiter pour le dessert entre le millefeuille aux fruits rouges et sa glace calisson, le truffier et son sorbet griotte ou le sablé à l'huile d'olive accompagné d'une poire confite et d'une glace miel-romarin.

René Bergès a vendu son affaire il y a déjà dix ans mais reste toujours en contact avec la profession, tant par de la formation

de des actions caritatives avec la Croix-Rouge, des associations d'autistes ou de handisport.

Ressentir la passion

"Je pars régulièrement à l'étranger jusqu'en Chine pour rencontrer les cuisiniers et partager avec eux afin de ramener des recettes que j'adapte comme une soupe de maïs avec des huîtres, mais en apportant toujours une touche provençale. Mon père était gendarme en Algérie et j'ai toujours eu le goût des odeurs et des épices qui me permettent de booster ma cuisine."

S'il se joue des saveurs, le

Chef Bergès n'en reste pas moins un passionné qui sait aussi vivre avec son temps et reste lucide sur son métier après des années de pratique vis-à-vis des nouvelles générations qui souhaiteraient poursuivre dans le domaine culinaire. "On doit ressentir dans les plats le caractère du cuisinier. Je suis de l'ancienne génération, je n'aime pas jeter et je suis un peu pessimiste pour l'avenir car je vois de moins en moins d'hommes de métier qui ressentent réellement leur travail. On n'écoute pas assez les professionnels qui font de la formation, comme j'en fais, et il ne faut pas croire que cuisinier est un métier plus difficile qu'un autre."

Originaire d'une famille mélange pieds noirs, espagnol et du sud-ouest, "ma mère et ma grand-mère faisaient de la très bonne cuisine, car mon père avait décidé qu'à la maison, on devait toujours bien manger même si on devait se priver de sorties. J'ai terminé mon apprentissage à Saint-Raphaël avec des chefs très durs mais qui apportaient énormément de choses et les remercient encore aujourd'hui. Je suis très heureux que certains de mes élèves aient actuellement très bien réussi et sont dans des maisons de prestige." **B.Bu**