



LES ROCHES
BLANCS



À quarante ans, le chef Nicolas Sintès s'empare des fourneaux de l'hôtel 5 étoiles Les Roches Blancs, à Cassis. L'occasion pour ce cannois d'origine de renouer avec les produits méditerranéens, à commencer par le poisson qu'il aime travailler. Premier service prévu le 31 mars 2023.

PARCOURS SANS FAUTE

Nicolas Sintès n'aimait pas trop l'école. Il préférait de loin aller sur la plage, plonger et nager dans la Méditerranée, flâner dans les rues de Cannes où il a grandi. Sensibilisé très tôt au « bien manger » par sa grand-mère, sa mère et même son père – « c'était le roi du Pan bagnat ! » -, il quitte le collège à l'âge de 14 ans pour intégrer le centre d'apprentissage voisin de chez lui. Il veut devenir cuisinier. Ambitieux, il cherche à se former chez les meilleurs.

Pari réussi. Son parcours est jalonné de grandes tables étoilées : Bruno Oger au Majestic cannois, Christian Morisset au Juana de Juan-les-Pins, Didier Anies au Mirabeau à Monaco, Denis Martin au Beau Rivage à Lausanne ou encore Daniel Boulud à New York. New York, où Nicolas Sintès va rester quatre années et décrocher son premier poste de sous-chef à tout juste 25 ans.

La suite ? Un troisième visa
compliqué à obtenir pour
rester aux États-Unis et la
naissance d'une petite
fille

poussent Nicolas Sintès à rentrer en France. Direction la mer, le Var et les fourneaux du Castellet, aux côtés de l'étoilé Christophe Bacqué. Puis, à La Bastide de Saint-Tropez, il est nommé chef pour la première fois. Là, il travaille en direct avec des pêcheurs locaux, s'inspire des fruits et légumes du jardin de l'hôtel et de son domaine viticole. À Saint-Tropez, toujours, Nicolas Sintès s'empare ensuite des fourneaux de la Ferme d'Augustine. Une table où il n'a pas de carte, mais carte blanche pour créer, inventer, innover, trouver des idées notamment auprès de son environnement, des produits et maraîchers locaux.

Enfin, après six ans et demi à la tête des cuisines des Fermes de Marie, à Megève, c'est un nouveau retour aux sources, sur les bords de la Méditerranée. À partir du 31 mars 2023, Nicolas Sintès s'installe à l'hôtel mythique Les Roches Blanches, à Cassis. Un établissement doté de trois restaurants : Les Belles Canailles, Rocco et le Loup Bar. Des écrans qui lui permettent de s'exprimer de façon plus personnelle, avec une cuisine au plus près de ses racines, au plus près de la mer. « Un terrain de jeu incroyable », souligne le chef de 40 ans.



CUISINE INSPIRÉE

« C'est important de penser et faire une cuisine qui se prête au lieu où l'on se trouve », confie Nicolas Sintès. Pour cet enfant de la Croisette, son fil rouge aux Roches Blanches se résume à la Méditerranée. « Ici, à Cassis, il suffit de tendre la main pour avoir du poisson ! » reprend le Chef. Il parle aussi d'une cuisine « gorgée de soleil », « riche en goûts », menée à la fois « dans le respect des saisons et de l'environnement ».



Ses produits de prédilection: «Les oursins, rougets, violets...» La liste est longue et la

palette des recettes est large. Avec une priorité à la simplicité : « Dans l'assiette, je vais à l'essentiel », explique Nicolas Sintès. Autrement dit : il privilégie le produit. Avec une liste de fournisseurs locaux déjà amorcée lorsqu'il œuvrait à Saint - Tropez. Un travail de sourcing qu'il va poursuivre dans les Bouches-du-Rhône avec la complicité de quelques amis chefs.

Parmi quelques-uns de ses plats phares, citons le chapon (ou rascasse rouge) qu'il farcit, les ravioles au fromage de chèvre ou encore le maquereau qu'il travaille cru. Le tout dressé, présenté, agrémenté pour être partagé à même la table. Côté sucré, Nicolas Sintès associe son savoir-faire à celui de Valentin Fabry, chef pâtissier des Roches Blanches. Quant aux accords mets et vins, ils sont pensés avec l'équipe de sommellerie et font la part belle aux crus du Sud de la France. Des menus avec accords mets et thés ou mets et boissons fermentées sont également en préparation.

RETOUR EN TERRAINS CONNUS

En revenant « chez lui », face à la Méditerranée de son enfance, Nicolas Sintès parle de « projet de vie » et d'une envie de rester « sur le long terme ». Le Chef espère « grandir encore professionnellement » aux Roches Blanches. À ce titre, Nicolas Sintès a déjà tenté le concours du Meilleur Ouvrier de France à trois reprises. En 2018, il s'est même hissé jusqu'en finale. Si bien qu'il ne compte pas en rester là : « Recommencer, c'est dans mes objectifs. » De nouveaux challenges en perspective et des terrains connus que le Chef souhaite reconquérir.



UNE OFFRE GASTRONOMIQUE DE HAUTE VOLÉE

Les Belles Canailles séduit la clientèle pour sa vue sublime et dégagée sur la mer, mais également pour sa carte authentique aux saveurs de la Méditerranée, comprenant une touche d'audace et de créativité. Sa carte met à l'honneur les produits locaux et de saison, privilégie les circuits courts et les producteurs locaux, sans oublier les richesses des autres terroirs. Elle est pensée comme une ode à l'été, la mer, la fraîcheur où les produits rigoureusement sélectionnés se retrouvent à table le temps d'une parenthèse gustative avec vue sur les Calanques. Son emplacement, est le lieu idéal, du matin au soir, pour des déjeuners et dîners d'affaires, ou encore pour profiter de la vue surplombant la mer autour de grandes tablées pour de belles occasions.

Rocco, dans une ambiance chaleureuse, festive et bohème, est la toile de fond parfaite pour un moment de détente entre amis ou en famille autour d'une cuisine généreuse influencée par les quatre coins de la Méditerranée. Sur sa terrasse en bois et son jardin sur mer, les hôtes peuvent se laisser aller à la découverte d'une large carte de tapas fusion méditerranéens (Grèce, Espagne, Italie, Corse, ...). Son environnement cosy chic, avec ses banquettes, sa pergola en bois végétalisée et sa musique festive, est une invitation à la décontraction. Le lieu se prête parfaitement à s'installer pour profiter d'un coucher de soleil sur le Cap Canaille en sirotant un cocktail signature, jusqu'aux fins de soirées animées par des groupes de musique autour de thématiques méditerranéennes. Le partage est au cœur de la philosophie de Rocco, pour une expérience surprenante, dans un cadre où la convivialité est à l'honneur.



Le Loup Bar est le restaurant le plus prisé de l'hôtel pour son atmosphère apaisante, à l'abri sous les pins maritimes, et bordant la sublime piscine infinity à l'eau cristalline se fondant dans la Méditerranée. Proposant une expérience culinaire inédite à base de « raw food », sa carte moderne autour du cru est pleine de fraîcheur et composée de ceviche, sashimi ou tartare de viandes et de poissons. Les hôtes peuvent ainsi profiter de leurs plats à table ou au comptoir pour y voir le Chef réaliser leurs plats al fresco. Son ambiance très intimiste se prête parfaitement aux clients à la recherche d'un lieu paisible, où l'on s'offre un moment hors du temps face à la mer, en dégustant les meilleurs mets à base de homard, thon rouge, daurade, gambas ou bœuf.



L'hôtel a créé un espace inédit en bord de mer, à la vue imprenable sur le Cap Canaille : La Pétanque. Espace de festivité et de convivialité, il offre la possibilité de partager un moment entre amis autour d'une partie de pétanque dans un cadre unique pour un boulo-drome.

Ce lieu entièrement repensé pour la nouvelle saison proposera aux clients une expérience unique et haut de gamme pour des apéritifs et des dîners hors du temps, comme suspendus au-dessus de l'eau. Les quelques privilégiés découvriront notamment des assiettes et barbecues de la mer raffinés qui annoncent l'été et proposent un véritable moment de dégustation tout en subtilité.

L'espace et son cadre boisé s'emplissent du parfum enivrant de la végétation alentour, son ambiance conviviale, sa situation isolée en contrebas de l'hôtel, et sa modularité en font le lieu idéal pour des soirées inoubliables : Un véritable havre de paix.

