LA MéDItERRANéE FRétILLE À LA cARtE DU REStAURANt LE BOUGAINVILLIER,

signée par le chef M.O.F. David Boyer

pour l'hôtel La Villa Mauresque***** à Saint-Raphaël

Réouverture le 27 mars

©ErwanFiquet

©JodiHinds

Le Boutique Hôtels Collection confie au chef David Boyer la création de la carte du restaurant gastronomique de l’hôtel La Villa Mauresque*****.
À la table gastronomique Le Bougainvillier, le Meilleur Ouvrier de France livre une partition en complicité avec les filets du pêcheur local Julien Loire.

UNE cARtE AU jOUR LE jOUR

Tout est prêt, mais rien n’est écrit. Pour sa carte du restaurant Le Bougainvillier, le chef David Boyer a choisi une contrainte. Chaque jour la carte évolue en fonction des prises du pêcheur Julien Loire. Ancien amateur, devenu professionnel, son bateau Barbe d’or est amarré au port d’Agay. Et c’est dans la baie de Saint-Raphaël et le golfe de Saint-Tropez, presque face aux tables du restaurant Le Bougainvillier qu’il tend ses filets. Langouste, chapon, saint-pierre, dorade royale, bonite, poissons de roche, sars, sériole, pélamide, corb, etc… La liste de ses prises est aussi longue qu’aléatoire. C’est pourquoi David Boyer a conçu pour chaque poisson deux recettes, qui permettent à la carte de s’adapter au jour le jour, dans une partition solaire, où l’ancien chef d’Anne-Sophie Pic à Valence, passé par les Maisons Ledoyen et Taillevent, mobilise son affection pour le répertoire méditerranéen. Une cuisine qu’il connaît bien, pour l’avoir abordée au cours d’un de tour de France, passé par Saint-Jean-Cap-Ferrat, au restaurant de La Mère Germaine et par Nice, à l’hôtel Aston. Depuis ses couteaux se sont affutés. Et lorsqu’il propose sa réinterprétation de la bouillabaisse, c’est avec autant d’esprit qu’il lui en fallut pour remporter en 2018 le championnat de Lièvre à la Royale, sur une recette inédite de deux pages. Forcément, ça donne envie.

©JodiHinds

Agneau des Alpilles, baies d’églantier, jus d’agneau corsé à l’anchois

Daurade Royale, dans l’esprit d’une bouillabaisse

Asperge de Provence, citron noir et livèche

©JodiHinds

©JodiHinds

UN ENFANt DU PAYS EN cUISINE

En cuisine, c’est un enfant du pays qui opère. Natif de Hyères, Nathan Helo retrouve le sud à La Villa Mauresque et ravive ici des souvenirs d’enfant forgés dans le restaurant de sa tante au bord de mer. Le ferment d’une passion qui le poussera à troquer son avenir en école de commerce contre un C.A.P. de cuisine suivi de belles expériences. D’abord à Grasse à Lou Fassum, puis auprès de la famille Rostang à Paris, notamment dans les restaurants de poissons Dessirier et Jarrasse dont il sera chef en 2018, avant de se frotter à la cuisine de Palace auprès de David Bizet au George V. Il prend ensuite son envol aux commandes du restaurant Dupin dans le 6ème arrondissement de Paris, soutenu par la famille Rostang, où il oeuvrera pendant quatre ans. Maître en cuisine végétal, engagé dans une pratique où bons produits et bon sens cohabitent, il est pleinement en phase avec le chef David Boyer sur le projet du restaurant Le Bougainvillier bâti au plus proche des ressources locales.

A PROPOS DE LA VILLA MAURESqUE***** À SAINt-RAPhAëL

Folie architecturale qui ramène aux plus belles heures de la Riviera, La Villa Mauresque est le premier établissement Le Boutique Hôtels Collection. Les pieds dans l'eau, accessible par la mer et par la terre, il abrite 22 chambres et deux restaurants face à l'horizon.
Entre quelques criques secrètes, une perle de confidentialité et de raffinement.

©ErwanFiquet

LA VILLA
MAURESQUE
★★★★★
St Raphaël