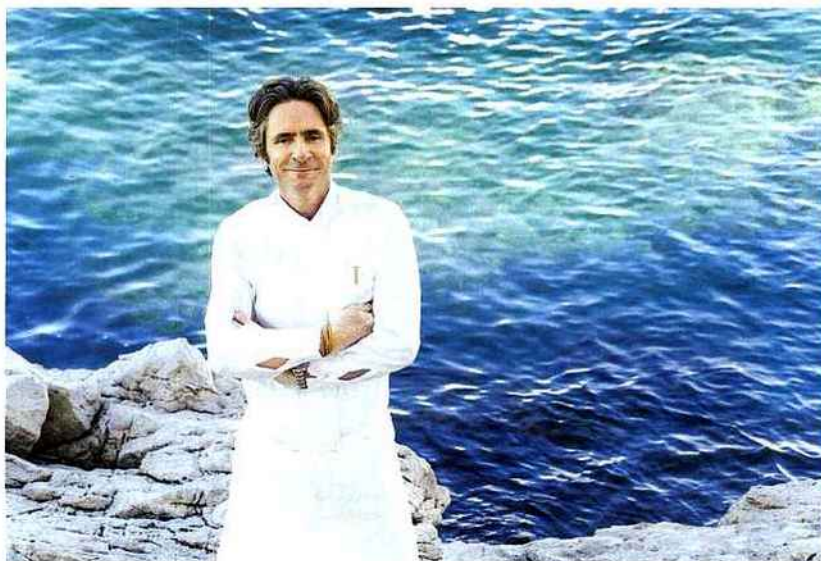




À LA CARTE

UN CHEF, TROIS QUESTIONS Gérald Passadat - 100 ans du Petit Nice

En septembre prochain, Le Petit Nice fêtera ses 100 ans d'existence. À la suite de Germain puis de Jean-Paul, c'est Gérald Passadat qui fait vivre, depuis 1987, cette institution familiale fièrement élançée sur le littoral phocéen. Triplement étoilé depuis 2008, le chef se prête au jeu des questions-réponses autour de cette année anniversaire.



© Richard Hourdion

2017 revêt une symbolique toute particulière pour Le Petit Nice qui fête ses 100 ans. Qu'avez-vous prévu à cette occasion ?

J'ai souhaité mettre en place un « Menu des 100 ans » à 100 € au déjeuner comprenant, entre autres amuse-bouches et desserts, trois plats signatures : Les Poissons du Sud en caravane, le Poisson grillé au jus de la tante Nia et L'Anémone de mer. Je l'ai souhaité le plus abordable possible. Nous allons également organiser une journée le 6 octobre prochain avec un repas à 4 mains. Je serai accompagné d'un chef 3 étoiles de mon choix dont nous vous révélerons l'identité le moment venu ! À cette occasion, nous ouvrirons également un vin Château Le Puy datant de 1917. D'autres idées sont en réflexion pour la rentrée...

100 ans du Petit Nice dont 30 en tant que chef. Quel serait votre plus beau

souvenir et quels projets vous donnez-vous pour les prochaines années ?

Je résume ces années en me disant que j'ai une chance inouïe de vivre dans un lieu pareil grâce à mes parents et à mes grands-parents. J'ai tellement de bons souvenirs à cet endroit et à toutes les époques, que ce soit gamin, adolescent, adulte et père... En tant que chef propriétaire, je m'engage dans une réflexion permanente autour de ce que le lieu peut créer et apporter aux convives. J'ai donc évidemment de nombreux projets ! Il va y avoir encore des changements, c'est certain, mais le but principal est avant tout de conserver les 3 étoiles au guide Michelin. C'est le Graal de tout cuisinier. Surtout, nous savons que nous sommes tous de passage sur cette terre et je sais que c'est un lieu où je voudrais terminer ma vie et, pourquoi pas, que mon fils continue cette histoire.

En tant que chef marseillais, comment

participez-vous au dynamisme culinaire de la ville ?

Je suis le président et principal investigateur de l'association Gourméditerranée. Cette association est née en 2012 en vue de l'année Marseille Provence Capitale européenne de la culture. Elle réunit aussi bien le pizzaiolo que le chef 3 étoiles en passant par le fromager, le service en salle et les directeurs de restaurants. Nous essayons de donner aux jeunes une vision et une place dans ce secteur. Fin 2015, nous avons lancé le « Club des Sud'Crés » à destination des pâtisseries et chocolatiers membres et, dernièrement, une branche « Les Pétrisseurs » pour les acteurs de la boulangerie. Nous réalisons des actions ponctuelles auprès de la ville, de privés et pour des événements de type caritatif. Nous menons également une action plus globale autour du « bien-manger » dans cette ville à caractère méridional et méditerranéen. Marseille est désormais très dynamique. ALL.