

"Moulin du Gapeau"

La Saint Valentin inspire ses chefs, Alain et Olivier Mari !

Pour vaincre la morosité, déboussoler les habitudes, lutter contre cette saisonnalité qui marque décidément notre tourisme départemental et innover, non pas pour faire du neuf mais pour surprendre et donner envie, partager la joie des papilles et le plaisir des yeux, les chefs du "Moulin du Gapeau" à Belgentier ont concocté un menu en rose pour les amoureux... de la Saint Valentin.

O h, ne dites surtout pas à Alain Mari que c'est le hasard qui l'a conduit devant son piano du Moulin du Gapeau. Il irait de ce pas puiser dans le "labyrinthe" de sa vie pour vous en défilier le fil conducteur. Car avant d'être "cuisinier et non pas restaurateur", Alain Mari a appris (jeune) la coiffure, fait son service militaire, été sapeur-pompier, commerçant en produits alimentaires puis artisan. Il en a appris l'art de la taille, la discipline et le courage, le don de soi et l'amour des autres, la gestion, la communication et la persuasion. C'est tout ? Accidenté du travail, il apprend l'inactivité et la désespérance. De ses réflexions sur une possible reconversion, il connaît le silence et regarde son parcours, la persévérance le fait renaître. Après de solides études, une année chez Marc Veyrat, quelques semaines chez David Moréno dans les Corbières, il ouvre, il y a bientôt dix ans,

son restaurant "Le Moulin du Gapeau" avec Olivier, son fils, en cuisine, Martine, son épouse, en salle avec Stéphanie, sa belle-fille. Une affaire familiale, comme on dit. Cinq aux fourneaux et trois en salle.

Ecouter, apprendre, transmettre

"Mon apprentissage a duré 45 ans, sourit-il sous ses moustaches lactées et ses yeux pétillants. D'abord l'observation des gestes dans la cuisine quotidienne de ma mère, contrainte pour avoir la paix de me donner un bout de pâte afin que je puisse l'imiter à côté d'elle, debout sur un tabouret. Pour les grands jours, mon perfectionniste de père s'emparait de la totalité de l'espace et je pouvais rester à condition de tenir le silence sur le pas de la porte de sa cuisine, dressé sur la pointe des pieds pour tenter, en regardant partout à la fois, de voler quelque savoir-faire. J'essayais désespérément d'imaginer le résultat, le final m'étonnait toujours. La veille de ces jours de fêtes, j'étais fier, poursuit-il, de pouvoir l'accompagner sur le Grand Marché !..."

L'Amour de D.

L'apprenti a depuis fait du chemin. A quelques minutes à vol d'oiseau de Toulon et de Hyères, dans cet authentique moulin à huile du XVII^e siècle au cœur de Belgentier, les deux chefs, Alain et Olivier, revisitent, "sur les traces et les bases de nos aînés", une cuisine méditerranéenne avec

une imagination à l'égal de leur passion, à base de produits bios en priorité, "exceptionnels, rares ou oubliés". S'il a beaucoup appris, son bonheur est aujourd'hui de transmettre. Invité sur FR3 dans l'émission "Bon appétit bien sûr" animé par Joël Rebuchon, on l'a vu sur France 3 Méditerranée dans "La cuisine d'à côté". Un reportage lui sera bientôt consacré sur "Cuisine TV." Aussi, quand une célèbre marque de champagne D. ("L'Amour de D.") lui propose de l'associer à un repas spécial Saint Valentin, il emboîte le pas dans la foulée d'autres tables référencées Châteaux et hôtels de France ou Relais et châteaux avec un repas d'amoureux !

"Engagement Qualité" et "Qualité environnementale"

Nommé conseiller en enseignement technologique en 2004, Alain Mari est aussi notamment vice-président des Maîtres Restaurateurs Varois et de la branche restaurant de l'UMIH 83, et membre d'enseignes qui inspirent professionnalisme et sérieux. Co-organisateur du Trophée de la Cuisine Provençale, son établissement est inscrit dans une démarche "Engagement Qualité" et "Qualité Environnementale" et régulièrement cité dans les meilleurs guides de référence ... Ah, pour la Saint Valentin ? Pas la peine de réserver, c'est déjà complet. Les amoureux des bonnes choses connaissent les bonnes adresses ! HENRI LAMEYRE



PHOTO X DR

"Bon Appétit bien-sûr", avec Joël Rebuchon et Alain Mari à droite