Le chef de l'EssenCiel, Maître Restaurateur... 2

De là à dire que la spécialité de Stéphane Furlan, c'est d'être sacré Maître Restaurateur... Pourtant, ce titre lui a été remis pour la seconde fois. La première, c'était, il y a dix ans, à La Litote, à Vence. Là, c'est pour la toque qu'il porte avec panache depuis juillet 2014 à L'EssenCiel, au Splendid Hôtel & Spa de Victor-Hugo. Il est ainsi et à ce jour, le centième Maître Restaurateur des Alpes-Maritimes.

Commentaires du récipiendaire: *« Ce titre met en avant la crédibilité de notre métier. Il signifie qu'ici, sur la Côte d'Azur, on fait les choses correctement, on mange bien, on sait accueillir les gens. »*

L'homme a la dent dure contre certaines réputations: *« Les Maîtres Restaurateurs sont là pour dire qu'on ne fait pas n'importe quoi dans nos cuisines et en salle. C'est un message fort. »*

En effet, sauf qu'ils ne sont que cent à brandir la plaquette, remise comme toujours par théo Mansi, président de la délégation départementale des Maîtres Restaurateurs du 06. Il y a encore des efforts à mitonner côté produits, côté pianos, côté sourires! Voilà pourquoi, ce type de récompense met l'eau à la bouche de Michel Tschann, patron des lieux: *« Il s'agit d'une reconnaissance de notre chef, de sa brigade, et des équipes du Splendid. C'est également une marque d'internationalisation et d'authenticité pour recevoir la clientèle dans les meilleures conditions. »*

Une récompense, dont se délectent Stéphane Furlan et Michel Tschann
(Photo Christine Rinaudo)

Donner envie de rab

Il faut dire que le titre, dont les nombreux invités ont fait l'autre soir, leurs choux gras, est la seule certification officielle distinguant et valorisant la restauration traditionnelle de qualité. Il est décerné par arrêté préfectoral aux établissements indépendants, mettant à leur carte, une diversité de plats préparés à partir de produits frais et locaux, contribuant à l'apprentissage des jeunes et soignant le niveau de l'accueil et du service. Le bon goût dans les assiettes donnant envie de revenir. Ce critère de professionnalisme a fait recette dans les propos successifs de Théo Mansi, Bernard Kleynhoff, président de la CCI Nice Côte d'Azur, Franck Martin, conseiller départemental, représentant Eric Ciotti, président du conseil départemental, Rudy Salles, adjoint au Tourisme et aux Relations internationales, représentant Christian Estrosi, maire de Nice.

Place au buffet. Les pomponettes de tourteau, homard et coriandre, le tataki d'espadon aux blettes, les crevettes flambées au Pastis de Nice, les fraises en habit de chocolat et autres délices, ont prouvé aux papilles voraces, que l'art culinaire de Stéphane Furlan et de son staff, ne sentait pas le réchauffé!

CHRISTINE RINAUDO
crinaudo@nicematin.fr

Le pan si bon

« Aider l'enfa dre à accepter tel était le pri tif de la tou édition du pro santé c'est la sée par la Sar partenariat a Depuis quatr enfants âgés ans, sélectio infirmières d' nent tous le pour prendre santé au tra ludiques spo naires, enca équipe com diététicienne éducateurs s dans ce co Franck Vianc l'émission « L que parfait » un atelier cul Les enfants découvrir le recettes niço meux « Pan travers un je tes. *« La cuisi issue du régi*

Franck Viar parfait » !

En bref

Romain Gary, promenade à Nice
Aujourd'hui, à partir de 17 h 30, présentation de l'ouvrage de Carine Marret. Rens. et rés. 04.93.04.34.60.

Axel Kahn : Etre pleinement humain
Le celèbre généticien

Concert de Djala Michto Quartet
Dans le cadre de la semaine *Nice, solidaire du monde*, le groupe de jazz manouche

Interview express

Bernard Kohl, président de l'église prote

« Discerner le b du mal sujet ac