



LA TABLE DE
MAURICE BEAUDOIN



LE BACON/ANTIBES

Poissons au top : le panache retrouvé

Pendant trente ans, *Le Duc* à Paris, avec Jean Minchelli ; le *Bacon* à Antibes, avec les frères Étienne et Didi Sordello ont régné en France sur les restaurants de poissons. *Le Duc* est toujours le roi à Paris ; le *Bacon*, vendu, doit remonter la grève. Après quelques mois hésitants, sa table a retrouvé des couleurs. Ses acheteurs, Roland Le Calvez et Christophe Caucino, veulent bien faire et poursuivre dans la lignée puriste des frères Sordello. L'incontournable Didi a fait don aux nouveaux propriétaires de ses meilleures adresses de fournisseurs. Une sacrée bonne nouvelle, car le *Bacon* est unique et son emplacement fabuleux. Vue imprenable sur la mer, les remparts de la vieille ville, la cathédrale et le musée Picasso, le port et le fort Vauban à l'horizon. Les deux associés ont pour projets de construire une terrasse devant l'incroyable salle à manger panoramique, installer une verrière à l'intérieur, rehausser les plafonds et y ajouter des poutres apparentes.

L'univers de luxe est préservé. Sur la carte, on retrouve tous les poissons de la pêche locale : loup sauvage, sole, chapon, sar, denti, mostelle, avec cinq choix de cuisson et quatre de sauce. Ce que veut le client type du *Bacon*, c'est simplement un poisson de grande qualité, cuit parfaitement, c'est-à-dire rose à l'arête. Sans plus ! Pour commencer, soupe de poissons, poisson cru au citron, fricassée de rougets. Et puis la célèbre bouillabaisse, la bourride, langoustes, homards... Le chef, l'Italien Luigi Frascella, est arrivé voici un mois. Il m'a préparé un remarquable risotto, sauce bouillabaisse. Un grand moment ! Le remarquable Château Thuerry rosé de Jean-Louis Croquet, « L'Exception », accompagnait le repas. Les prix des mets et vins sont malheureusement beaucoup trop élevés. À revoir d'urgence !

Le Bacon, 664, boulevard de Bacon, 06160 Cap-d'Antibes (04.93.61.50.02).
Menus : 37 € (déjeuner), 70 €. Carte : à partir de 140 €. Fermé le lundi et le mardi midi. Voiturier.