

APHRODITE à Nice

La cuisine est un jeu



plus que de tester la carte. Ce qu'il aime, c'est perturber son public, le réveiller : il a la phobie de la routine. Il faut se rendre dans son antre sans arrière-pensée. Car cette gastronomie démenage et sort des sentiers battus ! Passionné de musique, ses plats sont rock et lounge, instinctifs, impulsifs, mais parfaitement rythmés. David Faure n'a pas de chapelle, si ce n'est celle du goût et des produits de qualité. Il marie aisément le show et le froid, le terroir et le moléculaire, des recettes surprises et des mets qui rassurent, l'Asie et l'ici. Vous le croyez là... il est déjà ailleurs. Les crosques de p'tits gris aux noisettes et perles nacrées, la coquille soufflée ail persil et lait de fenouil perdu dans la brume suscitent d'emblée la surprise. L'appréciation aussi.

Révolution, émulsification, déconstructivisme, trompe-l'œil, sphérification, température, texture, azote liquide, tradition, émotion, tagada tsoin tsoin... Montre-moi ta carte et je te dirai qui tu es ! David Faure est un chef qui fait sérieusement la cuisine mais qui ne se prend pas au sérieux. C'est là sa force, un entrepreneur qui ne refoule pas l'ado qui est en lui. Car il s'amuse aux fourneaux, le chef nouvellement étoilé ! Après de longs travaux hivernaux et l'installation d'une cuisine de compétition, son Aphrodite est toujours aussi agréable. Plus d'espace entre chaque table, une décoration particulièrement soignée et une équipe en partie renouvelée... ne manquait

Il marie aisément le show et le froid, le terroir et le moléculaire

À suivre des raviolis transparents de homard au bouillon de volaille rôtie, gnocchi de seiche poêlée et pousses de soja... divin ! Le poulpe de roche cuisiné comme un stockfish, oignon, poivrons, tomates, ail, olives et boyaux revisite la tradition, avec classe et sans l'odeur. Le chef a débuté comme pâtissier, c'est dire s'il ne faut pas faire l'impasse sur les desserts ! La carte des vins est



bien pensée et le service est impeccable. Son complice de presque toujours, Jean-Yves Peltier, est à la direction de la salle, et l'équipe au grand complet semble prendre plaisir à travailler. C'est bon signe !
• Marc Brunoy - www.marcbrunoy.com



Aphrodite
10, bd Dubouchage, 06 Nice.
Tél. 04 93 85 63 53.

Ouvert du mardi au samedi.
Fermé en janvier.
Capacité environ 50 couverts.
Menu à 25 euros
(midi uniquement),
35 euros midi et soir 68 et
98 euros dîner uniquement).
Menu enfant 19 euros.
À noter : le premier enfant
de moins de 12 ans est invité
par la maison !

SPONSOR
LE BAROQUE
905354
à placer

RDV GOURMANDS
à placer