

Maisons

COTÉ SUD

Alain Llorca, le jeune chef surdoué du Negresco, exalte une cuisine contemporaine mûronnée sur la tradition.

Dans son atelier, Jacqueline Morabito réinvente un savoir fait main, emmaillotté de modernité, rien qu'en blanc.

Le réveillon ne pouvait être plus propice à prolonger leur rencontre autour d'une tablée émoustillée de délices.

REPORTAGE JACQUELINE MORABITO ET LAURENCE BOTTA
TEXTE LAURENCE BOTTA, PHOTOS JACQUES CARLAUT

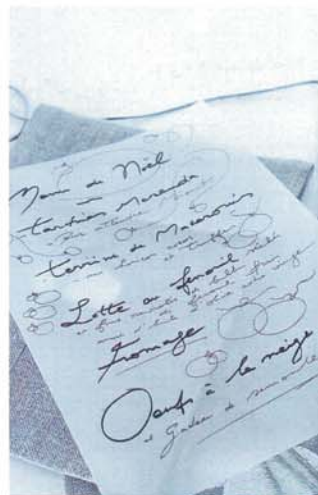


CONÇU PAR L'ARCHITECTE YVES
BAYARD ET MIS EN DÉCOR
PAR JACQUELINE MORABITO, LA
MAISON DU CHEF ALAIN
LLORCA PÉRIËLE DE BELLE FÈVE.
DÉPENSÉS PAR L'ENTREPRISE
S.E.S. GIRAUDON À NICE,
(VERRES CRISTAL DE SÈVRES).



COCKTAIL ROUSSE D'ANGE

CI-CONTRE, POUSSIÈRE D'ANGE
MARIE L'AMERTUME DU
PAMPLEMOUSSE ET LA DOUCEUR DE
L'ORGEAT À L'EFFERVESCENCE
DU CHAMPAGNE. (VERRES DOMAINES
OTT, SERVIETTES AZUR, NATALIA
FRANQUET). CI-DESSOUS, DES
PORTE-NOM BOULES DE NOËL EN
PÂTE À SEL IMAGINÉS PAR
JACQUELINE. PAGE DE DROITE, EN
ATTENDANT MINUT, GÔTER AU
PLAISIR DE MORDRE À BELLES DENTS
LA TARTINE MERENDA. (PLAT
MISTRAL, CHRISTOPHE PICHON, ET
COUVERT BAYARD, ANTHÉOR).



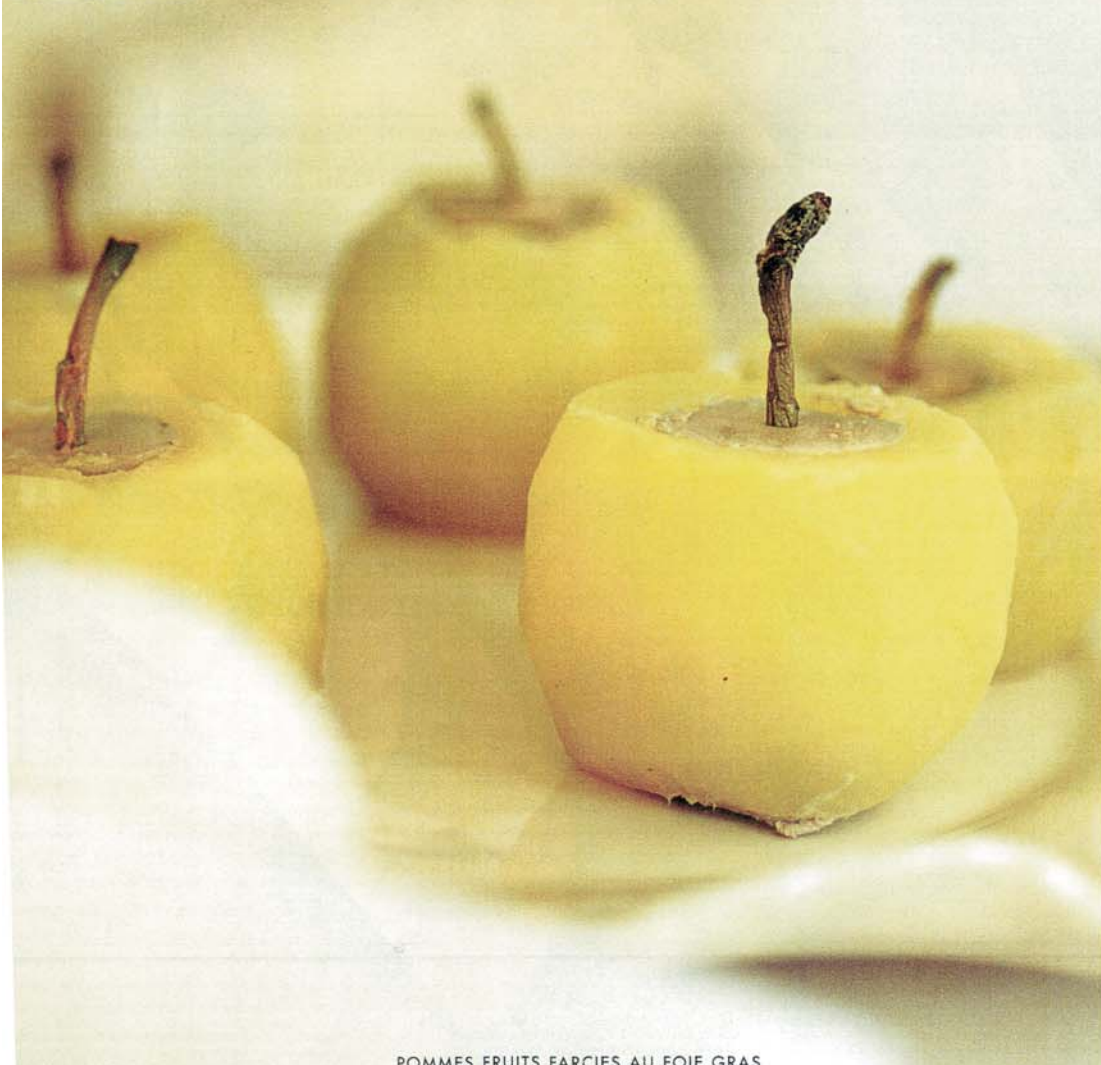
Et si cette histoire tenait à un carré inscrit dans un cercle ? Ou éventuellement l'inverse. Avec, pour toile de fond, le blanc. Le blanc, c'est la couleur du sel et du sucre, celle du lait et de la mie, des œufs à la neige, des nuages, de la laine des agneaux et encore celle de la simplicité. Le carré représente la rigueur, l'architecture, un territoire. Tout comme le blanc, le rond symbolise la douceur, l'union et surtout la fertilité... Jetez tous ces ingrédients dans la marmite de la vie avec une bonne dose d'inspiration, assaisonnez d'une pignée de créativité, rectifiez d'un zeste de poésie et laissez réduire jusqu'à obtention de ces quelques pages qui vont rester... blanches. Un rêve, en revanche, pour ceux qui comptaient se régaler de ce tête-à-tête fécond entre Alain Llorca, le jeune et

talentueux chef qui règne sur les cuisines du Negresco à Nice, et la créatrice Jacqueline Morabito qui, à coups de baguette magique, enrobe de blanc son quotidien. Tour à tour sculpteur, designer, orfèvre, styliste... N'aurait-elle pas aussi bercé le petit Alain et saupoudré le goût du beau entre les étoiles de la reconnaissance aujourd'hui suspendues à sa toque ? Alain Llorca est né gourmand, il n'y peut rien, c'est sa nature. Curieux de tout, passionné par les chefs qu'il vénère. « *Enfant, je ne voyais que par Bocuse* », et par les rencontres, jamais fortuites, qui jalonnent le chemin de la vie. Appétit de connaître et don d'offrir en bandoulière, il avance, sûr de trouver son Graal. D'illusions il ne se fait point. Sa chance c'est son travail, qui l'absorbe seize à dix-sept heures par jour. Tout cela exige une prise



TARTINE MERENDA

CHOCOLATE BUNIC DANS LA FORME
 DU FOIE GRAS AINSI LE MOUREME
 DOUT DE BUNIC (COMETTE)
 GIULIANA ET SERVICIETI NARALLA
 FRANQUETI, PACE DE DROITE,
 A CALCHU, DE BALU EN BAS, EN
 GUSTE D'AGRIE DE NOËL,
 JACQUELINE A PLANTÉ DANS CE
 VASE CÉRAME EN BUN
 DAINÉ DE 1998, UNE DE SES
 DERNIÈRES CRÉATIONS, QU'ÉLÈVE
 LANGUIS ET SES PIMBRES
 MASCHIA. LA TOURTE EST SERVIE
 D'PELLA A TARTU, ANTONIOMI,
 LE CHEF ALAN LADOKA SAVOIR
 LA DECOR ACCANT OCE
 LA TERRINE DE MACARONIS.



POMMES FRUITS FARCIES AU FOIE GRAS



TOURTE DE NOËL AUX LÉGUMES



CI-DESSUS, AU CENTRE, UNE RONDE
 DE MOUTONS EN PÂTE À SEL
 POUR LA DOUCEUR, CALQUÉS SUR
 CEUX EN LAINE DE JACQUELINE.
 À DROITE, JEU D'ASSIETTES SEPT,
 EN CÉRAME DE VALLAURIS
 QUE LA CRÉATRICE DÉCLINE DANS
 LES BLANGS. PORTE-MENU EN
 LIN BRODÉ D'UN MOUTON ET BOL EN
 BALSÀ EN VENTE À L'ATELIER.

TERRINE DE MACARONIS AUX HARICOTS COCOS ET TRUFFES