

✿ ÉTOILE MONTANTE

rant, l'espace avait été aménagé, occupé des années plus tôt par Lucien Clergue. Le photographe, premier à siéger à l'Académie des beaux-arts, en avait fait son atelier. De quoi conforter Rabanel dans son choix, mais il ne le sait pas encore. C'est ici qu'il ouvre l'Atelier.

La salle peut contenir trente-cinq couverts au total. Banquettes et chaises noires, tables rouges en bois plein lissées avec du marbre, murs blancs enduits de chaux, une rose sur chaque table : tout n'est qu'élégance discrète, pureté des matériaux. La cuisine est au fond, sans porte. Petite, elle aussi. Deux fois par jour, le cuisinier prend place tel un chef d'orchestre. Il impose son tempo et ses menus : menu créations en sept touches de goût ou menu émotions en treize touches. Des touches comme autant de petites portions dont le contenu reste secret. Plus de six cents assiettes sortent par service. Il faut aller vite. Deux menus et rien d'autre. Ce serait matériellement impossible d'offrir plus avec la même qualité de concentration, la même précision de travail. Rabanel refuse l'approximation, fuit la routine. sûr de lui, il ne mâche pas ses mots : *« J'aime prendre des risques. Si j'avais voulu vendre mon savoir, ma technique, j'aurais ouvert un restaurant. Les clients viennent chez moi pour vivre et partager une émotion, un sentiment. »*

Ses menus sont une symphonie de légumes mâtinés d'herbes, d'épices, de viande et de poisson parfois, avec une pointe lactée : tempura de scorsonères au cumin ; raviole feta, tomate, fenouil, bouillon d'oignon doux ; yaourt végétal ; mousse de topinambour, caramel de vinaigre balsamique, sucette de cerfeuil tubéreux ; bière virtuelle, tarte à l'orange ; calisson version 2008... Il jongle avec les intitulés, les contenants, mélange les saveurs, les styles, les influences. Les plats ne sont jamais les mêmes, évoluent au gré des saisons, des envies. Ils sont essayés tous les jours, vont et viennent sous une autre forme. *« Ils disparaissent lorsqu'ils arrivent à leur aboutissement optimal, car demain ils ne raconteront rien de nouveau. »* Rien n'est figé. Le menu permet cette liberté. Il est orienté à quatre-vingt-dix pour cent par le jardin, la Chassagnette (certifié bio, estampillé Ecocert). Cueillette et livraison se font tous les matins. *« Pour les gros volumes, je m'approvisionne chez un agriculteur établi en bio classique. Je suis boulimique, quand je veux un produit, j'en veux par cageots entiers et de différents calibres. »*

Une visite chez Jean-Luc Rabanel dure en moyenne deux heures trente. *« C'est le temps que me consacrent les gens qui viennent. Le temps nécessaire pour raconter mon histoire et balayer toute ma créativité culinaire basée sur vingt années d'expérience. »* Comme le cercle de vie dont il a fait son logo. Un cercle rouge dessiné au pinceau, avec ses vides et ses pleins. *« Les parties les plus épaisses représentent les personnes qui m'ont aidé, soutenu. Les vides symbolisent tout ce qu'il reste à remplir, à accomplir pour atteindre la sagesse. C'est mon interprétation, mais chacun met ce qu'il veut dedans. »* Jamais à court d'idées, il vient d'ouvrir un bistrot épicerie où la carte fait la part belle aux tapas et aux plats du jour. Un autre concept situé à deux pas de l'Atelier : À Côté. ●

L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL. 7, RUE DES CARMES, 13200 ARLES. TÉL. : 04 90 91 07 69.
À CÔTÉ. 21, RUE DES CARMES, 13200 ARLES. TÉL. : 04 90 47 61 13.

Ci-dessous,
la salle du
bistrot À Côté.



L'artichaut VIOLET RÔTI, CRÈME DE LARD, BOUILLON D'OIGNON DOUX, GRESSIN À LA TOMATE ET PATA NEGRA