

Jean-Luc Rabanel



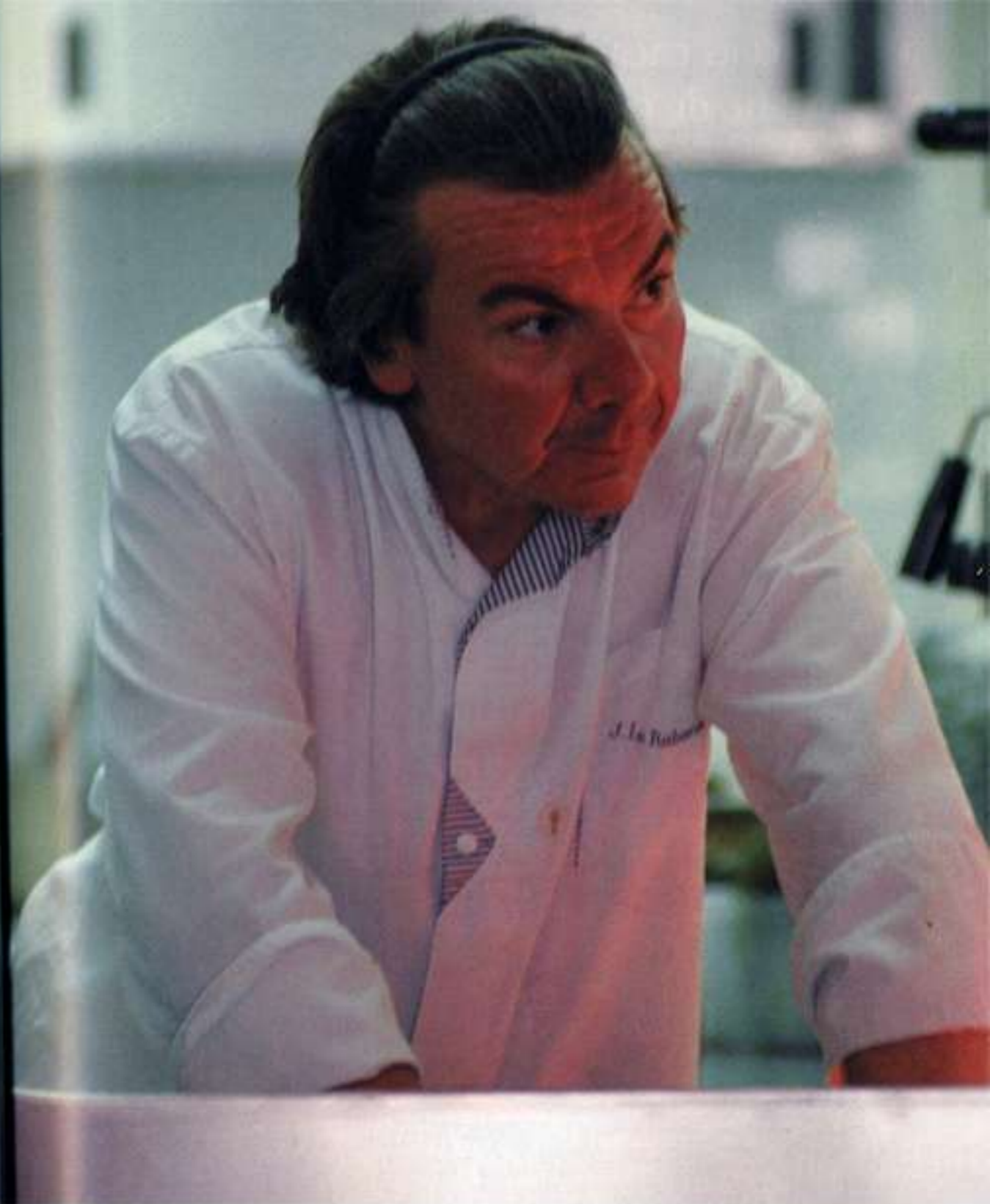
L'Atelier de Jean-Luc Rabanel • Arles • P.52

Pourquoi Jean-Luc Rabanel ?

En quittant l'an dernier la Chassagnette pour s'installer dans le centre d'Arles, il abandonnait sa terre, sa grande terrasse sous le soleil, son lieu d'expression depuis cinq années. Ainsi délocalisés, certains auraient sombré. Mais Rabanel, lui, a fait d'une rue étroite son nouvel univers. La terrasse s'est emparée du pavé, prolongeant le goulet d'étranglement de son nouveau restaurant. Rouge et noir, les couleurs vibrent d'intensité, la modernité revêt les atours camarguais. Et l'Atelier devient une fiesta permanente, bondé d'habitues, de connaisseurs aimant le produit direct, la profusion, la fraîcheur d'une tomate, la longueur sucrée d'un petit pois, la noirceur d'une aubergine, les frissons légumiers, acides, amers, juteux, parcourant la ribambelle d'entrées, les plats de grand ménage, les desserts fruités. Rabanel jongle avec tout ça, dans l'aisance, l'apparente facilité. Rabanel, au fond, c'est Philippe Caubère, le comédien qui ne cesse de raconter sa vie sur scène depuis vingt ans. Magistral et presque inconnu, hors circuits balisés et pourtant essentiel. Caubère résume à lui seul le théâtre. Rabanel synthétise la cuisine et le restaurant du XXI^e siècle : populaire sans populisme, identitaire sans sectarisme, libertaire sans je-m'en-foutisme. C'est 68 à maturité !

Ce qu'il faut retenir

1. « Dziim, pa, tali, papapapapa, fffou, BOUM ! » Du doigt, Rabanel bat la mesure pour faire comprendre à son interlocuteur qu'un repas est fait de temps morts, d'éclats, de grâce. C'est le rythme incarné.
2. Les prix : 37 euros à midi et 50 le soir, pour une cavalcade d'entrées, de desserts avec, au milieu, un ou deux plats généralement magistraux. C'est le « tout inclus » qui bannit quasiment la carte et laisse, chaque jour, le cuisinier s'exprimer. Casse-gueule pour le chef, mais véritable fête pour le client qui sait en profiter.



L'Extra Créateur

Ce prix ne récompense pas seulement le cuisinier le plus méritant de l'année mais bien un « esprit ». Jeune cuisinier cher à Omnivore : la fusion de la technique, de l'imagination et de la liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, un restaurant révolutionnaire...

EXTRA CRÉATEUR P.17

L'Atelier de Jean-Luc Rabanel
Jean-Luc Rabanel

7 rue des Carmes • 13200 Arles
TÉL. : 04 90 91 07 69 • www.rabanel.com
Fermé lundi, mardi • Menus : 37-50 €



Nature à maturité

Ce fut immédiat : Jean-Luc Rabanel revenu en Arles serait notre créateur de l'année !

Vendredi 16 juin 06, déjeuner. Vigoureux pourfendeur d'une cuisine de nature, Jean-Luc Rabanel est parti hors campagne en quittant la Chassagnette pour le centre-ville. Et la citoyenneté arlésienne lui réussit parfaitement. Look serre-tête et veste zen, le voilà urbain en pleine biodynamie, accompagné de sa petite famille élevée sous les canisses, fidèle à ses convictions d'un savoir manger, bien être et à voir. Fou de légumes et fi des graisses animales. Une farandole de tapas arrive en cavalcade : tartine de primeurs, crus, pochés, émincés, taillés - betterave en escargot, enroulée de basilic et parmesan - émulsion de courgette surmontée de petits pois cueillis pour le service. Le chef déboule sans prévenir tout fierot « d'en fumet », ses convives d'une pintade cuite deux heures en croûte de sel aux herbes, brisée à la main en live. Puis le défilé repart d'un abricot,

juste rôti, d'un tiramisu dévarié et d'une tulle fortement grué de cacao. En une demi-douzaine d'entrées, un plat et quatre desserts, l'Atelier fait la démo de ce en quoi il croit, des plats salés à la feuille de bourrache, pimentés par la menthe et décorés de romarin. Minutieux chantier culinaire, laboratoire à nouvelle façon de manger, ouvrir à esprits. Une cuisine qui grandit, sans faire grossir, privilégiant la lisette ou le maquereau au turbot d'élevage, des fritures raffinées dans une huile qui ne l'est pas, le lait d'avoine à la crème fraîche ! Sur les tables, Rabanel fait pique-niquer, picorer, trempouiller et schlurper. Ça l'amuse et nous aussi. Ça nous fait même dire que cet atelier-là est le tremplin du troisième millénaire. Celles et ceux qui cuisinent ou aiment simplement manger doivent impérativement aller puiser à cette source les bonnes résolutions du Restaurant à venir.

MODE D'EMPLOI

LA CARTE Une cavalcade d'entrées à 17 €, deux plats du jour (20 €) et on reprend la parade pour les desserts (12 €). Tout est au choix, mais l'ensemble (37 € le midi) passe plus que bien, même sous 30 °C.

LE SERVICE De vrais passeurs. Un complément indispensable à la cuisine, aussi léger, charmant et pointu dans les explications que le contenu des assiettes.

LE CHEF EN CINQ DATES

- 13 FÉVRIER 2000 Arrivée dans le 13.
- 13 NOVEMBRE 2000 Création de Cuisineetc, ma société de conseil.
- 13 JANVIER 2006 Achat de l'Atelier.
- 13 MARS... L'ouverture !
- 13 NOVEMBRE Extra Créateur de l'année.

LE PLAT QUI CHANGE TOUT

Sucette de pied de porc

Elle arrive toute pauvre dans sa coupelle rectangulaire, esseulée sur son lit de mesclun avec une branche de romarin. Petit cylindre à la couleur de panure, surmontée d'un champignon et embroché sur un fin bois de réglisse. Attaquée par les deux bouts, elle en dit pourtant grand. La façade craquante de la croûte s'effondre à la première dent et fond, juteuse. Tranché finement, le pied survient, ferme, en hachures puissantes de parfums d'abats. Texture spongieuse, le champignon badigeonné de jus de réglisse libère une douceur apaisante, chaînon manquant de notes visuelles et sensorielles qui se font écho. Et comme par un fait exprès, on se retrouve l'assiette vide à mâchouiller instinctivement un bâton d'enfance...

Cuisine	Ambiance	L'instant	Avec qui ?	Prix
LUDIQUE HIGH-TECH	COOL HYPE	MIDI SOIR RTT	AMIS AMOUR AFFAIRES	50 €

MON VOISIN	Sébastien Richard	P.146
MES COMPLEMENTS	M. et S. Bras	P.156
MON OPPOSÉ	Franck Putelat	P.102

MON FOURNISSEUR

Légumes
« Lionel Rouge, mon jardinier. Ingénieur agronome de haut niveau, c'est avec lui que j'ai désigné la Chassagnette au point de vue nourriture. C'est lui, avec son épouse et une autre personne, qui fait tout mon jardin. Il me fournit tous les légumes et on fait des recherches sur des variétés anciennes. »
Mas Grand Pan Giomo
13200 Arles
Tél. : 04 90 18 21 38

MES VIGNERONS

Vin de pays d'Oc 2004
« À la fois épicé et délicat, un régal d'équilibre et d'originalité... Rapport qualité-prix exceptionnel. »
Domaine Terre des chardons
Mas Sainte-Marie des Costières
30127 Bellegarde
Tél. : 04 66 70 02 51

EUROPCAR • 0825 350 350

Louez une voiture au meilleur prix chez Europcar Arles
2 bis avenue Victor Hugo
13200 Arles

CHATEAUX & HOTELS DE FRANCE

Le Mas de Peint
Le Sambuc
13200 Arles
Tél. : 04 90 97 20 62
L'Hôtel Particulier
4 rue de la Monnaie
13200 Arles
Tél. : 04 90 93 51 60

