

Frédéric GALLAND un futur grand

Il a 28 ans. Il est le nouveau chef du restaurant Parcours, une pépite étoilée (perchée) sur les hauteurs de Nice. Rencontre.



Les divorces n'ont pas que des inconvénients ! La preuve, c'est lorsque ses parents se sont séparés que le père de Frédéric Galland, se mettant fréquemment aux fourneaux, lui a donné le goût de la cuisine. Au rayon « modèles », la grand-mère paternelle, cuisinière, a elle aussi joué son rôle. Et les déjeuners du dimanche en famille pour faire le tour des bonnes tables lui ont donné « le goût des bonnes choses ». Un bac pro plus tard, il commence à accumuler de l'expérience sur le terrain, au cœur de grandes maisons. Départ pour la Suisse, puis retour cinq ans plus tard à Lille. Avant, enfin, de s'envoler pour la Côte d'Azur, relever un défi de taille : prendre la succession du chef réputé Jean-Marc Delacourt. « Avec mes parents, Danielle et Michel, et ma compagne, Delphine, maître d'hôtel, on a tout lâché, investi toutes nos économies dans cette belle aventure ! » Sa cuisine hyper créative n'attendait que les bons produits pour s'exprimer. « La base de la cuisine, c'est un bon produit dans l'assiette. Et les produits du Sud sont fabuleux : le poisson méditerranéen, les légumes (aubergines, courgettes...), l'huile d'olive ou le mouton de Sisteron. » Et les (rares) fois où il n'est pas derrière les fourneaux, il en profite pour sillonner la région à moto. « Il y a de superbes coins, Vence, Villefranche... Mon bonheur, c'est de m'arrêter pour rencontrer les paysans, les petits producteurs. »

STÉPHANIE PAICHELER

Restaurant Parcours, 1, place Marcel-Eusebi, Falicon 06.
Tél. : 04 93 84 94 57.