

Le cap culinaire fut fixé dès l'ouverture du restaurant, il y a plus de quarante ans. « La Gravette » — située à l'entrée immédiate du Vieil Antibes, près des courtines et du port Vauban — se spécialiserait dans les poissons.

Certes, Marie Barale, qui en impulsa le mouvement dès l'origine, proposait également des recettes familiales de son Piémont natal. Mais les produits de la pêche locale étaient d'abord prioritairement mis en vedette. Pour constituer, par exemple, une mémorable bouillabaisse préparée dans une grosse marmite en

terre cuite d'Albisola. Aujourd'hui même régal mais servi dans de la fonte, modernité oblige.

Car le fils Alain et le petit-fils Thierry ont pris le relais et perpétuent, en la renouvelant, une cuisine ancrée dans une « Méditerranéité » défendue contre vents sinon marées.

L'établissement n'a pas d'ambitions « gastro » et vogue dans un créneau au rapport qualité-prix parmi les plus attractifs. De « *la soupe de poissons avec croûtons et rouille* » au « *loup du pays grillé au fenouil et sa ratatouille maison* », des « *seiches en daube*

avec riz » aux « *scampis à la provençale* », les amateurs devraient apprécier. D'autant que dans le même registre maritime « *la papillote du pêcheur* » fait le spectacle et la langouste le bonheur des connaisseurs.

Le secret ? D'abord la fraîcheur, bien sûr, des rougets, palangres, pageots, mérours ou chapons. Mais aussi la volonté de les préparer le plus simplement et le plus délicieusement possible.

La viande n'est pas délaissée même si elle est reléguée inévitablement au second plan. Et surtout, dans une carte à fleur de mer,

on signalera les prometteurs desserts du chef de la troisième génération. En particulier, et pour ne citer qu'eux, le soufflé au Grand Marnier et la crème catalane de Thierry Barale. De quoi mettre encore plus l'eau à la bouche des gourmets pour une table qui, au fil des ans, a su garder avec bonheur son identité.

Georges BERTOLINO.

■ « *La Gravette* » 48 Bld d'Aguillon, 06 600 Antibes. Tél. : 04.93.34.18.60.