



Dossier de Presse - Dîner des Chefs Octobre Rose 2024

Le Dîner des Chefs À L'Hôpital Privé de Provence



Un événement exceptionnel pour Octobre Rose

« Que ton aliment soit ta première médecine »

À l'initiative du Dr Véronique Vaini Cowen, un dîner gastronomique est offert à ses patientes opérées chaque mardi du mois d'octobre.

Avec la participation exceptionnelle des chefs étoilés :
Mathias Dandine, Hélène Darroze, Mickaël Féval et Pierre Reboul.



À l'occasion d'Octobre Rose, Dr Véronique Vaini Cowen, chirurgien gynécologue spécialisé en pathologie mammaire, se remémore cette célèbre citation d'Hippocrate. Pour la neuvième année consécutive, elle invite des chefs étoilés à offrir un repas gastronomique à ses patientes opérées d'un cancer du sein. Cet événement, désormais incontournable, est un succès chaque année.

Le Dr Vaini Cowen, en plus de ses compétences en oncologie et en oncoplastie, est pionnière dans la chirurgie du sein sous anesthésie locale et hypnose.

« Dans les actions d'Octobre Rose, on favorise bien sûr le dépistage, l'information sur le cancer du sein.... Mais il faut aussi reconforter les patientes, en leur proposant du plaisir. *Quand on sort d'une opération, il faut une attention exceptionnelle.* J'ai eu l'idée de faire venir des chefs étoilés à l'hôpital, en cherchant justement à favoriser le bien être de mes patientes » explique le Dr. Véronique Vaini Cowen.

« Je voulais leur offrir une bonne cuisine, gouteuse, savoureuse cuisinée avec de bons produits. *Il s'agit aussi de rappeler l'importance du plaisir de la table.* Un plaisir qui doit se retrouver, même durant l'épreuve... Nous voulons aussi mettre en évidence les effets positifs d'une bonne nutrition dans le traitement du cancer du sein. »

Pendant tout le mois d'octobre, **quatre grands chefs étoilés** se succèdent pour préparer un repas spécial pour chaque patiente opérée du cancer du sein. Cette année, aux côtés de Mathias Dandine, Hélène Darroze et Mickaël Féval, un nouveau chef rejoint l'équipe : Pierre Reboul.



Les Chefs Participants

Mathias Dandine – 1^{er} octobre



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

Mathias Dandine, né à Bormes-les-Mimosas, a développé une passion pour la cuisine provençale, qu'il sublime à travers des créations mêlant tradition et modernité. Après avoir travaillé avec des figures emblématiques de la région, il a repris le restaurant fondé par ses parents 25 plus tôt et obtient sa première étoile Michelin l'année suivante. Et c'est en 2019, qu'il ouvre son propre restaurant gastronomique récompensé d'une étoile.

Mickaël Féval – 8 octobre

*Olivia & Mickaël
Féval*



Mickaël Féval, cuisinier itinérant aux multiples influences, a ouvert son propre restaurant en 2015, au cœur d'Aix-en-Provence, et obtenu plusieurs étoiles Michelin sur cinq années consécutives. Depuis 2023, il a choisi un cadre plus intime dans un mas à Bouc Bel Air, où il propose des dîners chez lui ainsi que des cours de cuisine, dans une ambiance conviviale et gastronomique.

Hélène Darroze & Thomas Pezeril - 22 octobre



Villa
La Coste

Chef renommée au niveau international, Hélène Darroze est à la tête de restaurants étoilés à Paris et à Londres. En 2021, elle a reçu deux étoiles supplémentaires pour son restaurant à Paris et trois étoiles pour son établissement londonien. Engagée et passionnée, elle prône une cuisine sincère et authentique, inspirée par ses racines basco-landaises.

Pierre Reboul - 29 octobre

CHÂTEAU
PIERRE DE LA PIOLINE
REBOUL



Cuisinier de la cinquième génération, Pierre Reboul fait preuve d'audace dans ses créations culinaires. Toute son enfance tournée autour de la restauration et de l'hôtellerie, il a appris au côté de grand nom de différentes régions. Connue pour son « flamby de foie gras », sa cuisine marie créativité et plaisir gustatif. Depuis 2016, il officie au Château de la Pioline, où il propose une carte raffinée et inventive.

Le cancer du sein

Le cancer du sein est le cancer le plus fréquemment observé chez les femmes en France, comme dans l'Union européenne et aux États-Unis (1 femme sur 8 est, en France, touchée dans sa vie par ce cancer). Le nombre de cas observés chaque année a tendance à diminuer depuis 2005, même si cette maladie reste la première cause de décès par cancer chez les femmes en 2023.

- En 2023, **61 214 nouveaux cas** de cancer du sein ont été estimés en France.
- L'âge moyen au diagnostic est de 64 ans.
- Près de **80% des cancers** du sein se développent **après 50 ans**.
- Le taux de survie nette à 5 ans est de 88% pour les femmes diagnostiquées entre 2010 et 2015.
- Il représente un tiers de l'ensemble des nouveaux cas de cancer chez la femme.
- La mortalité est en baisse depuis les années 1990 alors que **l'incidence est en augmentation**.
- Malgré une baisse continue, le cancer du sein reste la **première cause de décès** par cancer chez les femmes en 2023.
- **250 cancer du sein** pris en charge chez l'Hôpital Privé de Provence (HPP).

Ces chiffres concernent essentiellement les femmes. Le cancer du sein peut aussi apparaître chez l'homme mais c'est extrêmement rare (moins de 1% des cancers du sein).



Hôpital Privé de Provence

À la fois hôpital de proximité et hôpital de recours, HPP privilégie depuis toujours équipements de pointe, qualité des soins et accueil des patients, renforçant continuellement son offre. Racheté en mars 2023 par le Groupe familial Saint-Gatien, HPP poursuit son évolution afin de proposer toujours plus de services à ses patients et son personnel de santé.

Un objectif réussi comme en témoigne le récent classement « World's Best Hospitals 2024 » de Newsweek qui place **HPP parmi les 8 meilleurs établissements de santé en France**.

UN ÉTABLISSEMENT QUI ÉVOLUE ET INNOVE EN PERMANENCE

HPP continue de se développer et d'innover pour améliorer les soins aux patients. Depuis décembre 2023, l'établissement a ouvert le Pôle Santé de Provence, offrant de nouveaux services en néphrologie, endocrinologie et radiothérapie, **avec près de 130 spécialistes** répartis sur trois établissements.



HPP a également enrichi ses équipements avec des technologies de pointe, optimiser la prise en charge des patients et alléger les urgences, en mettant en place plusieurs services dédiés :

- Le parcours Pneumothorax permet un diagnostic et un bilan respiratoire complets sans passer par les urgences.
- Le service HospiDirecte facilite l'hospitalisation en contactant directement un médecin gériatre ou oncologue.
- La filière « Urgences Main » assure une prise en charge spécialisée 24H/24 et 7J/7

LES CHIFFRES CLÉS DE HPP

550 collaborateurs **250** médecins libéraux

30 spécialités **300** lits et places

26 salles de bloc

EN 2023

44 109 interventions au bloc

23 000 passages aux urgences

11 152 séances de chimiothérapies

Programme des événements Octobre Rose à l'HPP

L'Hôpital Privé de Provence prévoit plusieurs animations pour sensibiliser au dépistage et soutenir les patientes, organisé dans le hall d'entrée avec trois temps forts :

2 et 31 octobre

Des ateliers d'autopalpation avec des bustes éducatifs fournis par le laboratoire MSD, de 12h à 14h. Et l'intervention d'une sexologue le mercredi 2 octobre de 14h à 15h30.

17 octobre

Une intervention du laboratoire Roche avec des démonstrations et sensibilisations de 12h à 14h.



Cette initiative permet des échanges auprès de chirurgiens gynécologues, infirmières, onco esthéticiennes et prothésistes capillaires et donne également la possibilité d'adopter les bons réflexes de prévention grâce des bustes d'auto palpation mis à disposition.

3 octobre

Diffusion privée en avant-première du court métrage « Face aux étoiles » dans la salle de bal.

D'une durée de 7 minutes, ce court-métrage met les projecteurs sur le cancer du sein et l'importance du dépistage. Il a nécessité plusieurs jours de tournage, en octobre 2023, au sein de l'établissement.

On retrouvera notamment devant les caméras les Docteurs Pascal Mourtialon et François Gillibert, chirurgiens gynécologue à HPP, Muriel Hurtis, ex-athlète de haut niveau et marraine du court-métrage et une partie du personnel soignant de HPP.



En parallèle, l'hôpital sera décoré aux couleurs d'Octobre Rose et des rubans roses seront distribués tout au long du mois ainsi qu'**une centaine de coussinets d'autopalpation Medisur** auprès des patientes et du personnel.

L'HÔPITAL PRIVÉ DE PROVENCE : 10 ANS D'IMPLICATION DANS L'OPÉRATION « OCTOBRE ROSE »

CHAQUE ANNÉE, 250 CANCERS DU SEIN SONT PRIS EN CHARGE À L'HPP

Si l'Hôpital Privé de Provence privilégie les équipements de pointe, la qualité des soins et l'accueil des patients, l'établissement apporte également une importance toute particulière aux actions de sensibilisation, s'impliquant, tout au long de l'année, dans différentes causes. Parmi elles, une action phare : **OCTOBRE ROSE**, la campagne nationale de prévention du cancer du sein.

Depuis 10 ans maintenant, plusieurs temps forts sont ainsi organisés au sein de l'hôpital grâce à l'implication active du personnel soignant.

Parmi ces rendez-vous, cette année, **LE DÎNER DES CHEFS**. Cette action initiée par le Dr Véronique VAINI COWEN fera « sortir de leur cuisine » 4 chefs étoilés - Mathias DANDINE, Mickaël FÉVAL, Hélène DARROZE, ainsi que Pierre REBOUL - les **MARDIS 1^{er}, 8, 22 et 29 OCTOBRE**.

Ils offriront pour l'occasion un menu gastronomique à des patientes opérées du cancer du sein à l'HPP.

(-> Plus d'infos en pages 3, 4, 5)

Hélène Darroze et le Dr Véronique Vaini Cowen



Le **JEUDI 3 OCTOBRE** une présentation privée du nouveau court-métrage écrit et réalisé par Laëtitia LAIGNEL, « **FACE AUX ÉTOILES** », sera par ailleurs organisée dans la salle de bal de l'HPP.

Diffusé en avant-première, ce court-métrage d'une durée de 7 minutes met les projecteurs sur le cancer du sein et l'importance du dépistage. Il a nécessité plusieurs jours de tournage, en octobre 2023, au sein de l'établissement.

On retrouve notamment devant les caméras les Docteurs Pascal Mourtialon et François Gillibert, chirurgiens gynécologue à l'HPP, Muriel

Hurtis, ex-athlète de haut niveau et marraine du court-métrage, et une partie du personnel soignant de l'hôpital.

Le **stand « PRÉVENTION CANCER DU SEIN »** organisé dans le hall d'entrée de l'HPP proposera quant à lui 3 rendez-vous :

- le **MERCREDI 2 OCTOBRE de 12h à 14h** (avec une intervention d'une sexologue de 14h à 15h30)
- le **JEUDI 17 OCTOBRE de 12h à 14h**
- le **JEUDI 31 OCTOBRE de 12h à 14h**

Cette initiative permet des échanges auprès de chirurgiens gynécologues, infirmières, onco esthéticiennes et prothésistes capillaires et donne également la possibilité d'adopter les bons réflexes de prévention grâce des bustes d'auto palpation mis à disposition par les deux laboratoires partenaires.



CANCER DU SEIN : LES CHIFFRES CLÉS

Ces chiffres concernent essentiellement les femmes. Le cancer du sein peut aussi apparaître chez l'homme mais c'est extrêmement rare (moins de 1% des cancers du sein)

- 61 214 nouveaux cas estimés de cancer du sein ont été recensés en 2023
- L'âge moyen au diagnostic était de 64 ans en 2023

- Il est le cancer le plus fréquemment observé chez les femmes en France, comme dans l'Union européenne et aux États-Unis (1 femme sur 8 est, en France, touchée dans sa vie par ce cancer)
- Le nombre de cas observés chaque année a tendance à diminuer depuis 2005, même si cette maladie reste la 1^{ère} cause de décès par cancer chez les femmes en 2023
- Près de 80% des cancers du sein se développent après 50 ans
- Il représente un tiers de l'ensemble des nouveaux cas de cancer chez la femme
- La mortalité* est en baisse depuis les années 1990 alors que l'incidence* est en augmentation. (évolution de l'incidence non régulière) * taux standardisé
- Le taux de survie nette standardisée (que l'on observerait si la seule cause de décès des personnes atteintes de cancer était le cancer) pour les femmes diagnostiquées entre 2010 et 2015 est de 88 % à 5 ans

L'HÔPITAL PRIVÉ DE PROVENCE : UNE OFFRE DE SOIN DE QUALITÉ POUR NOTRE TERRITOIRE

À la fois hôpital de proximité et hôpital de recours, l'HPP se positionne comme un pôle emblématique dans le système de soins régional.

Racheté en mars 2023 par le Groupe familial Saint-Gatien, il dispose d'une offre globale de soins en lien avec le territoire et s'est doté en décembre 2023 d'un 2^{ème} centre de consultations, **LE PÔLE SANTÉ DE PROVENCE**, qui enrichit l'offre proposée par **LA MAISON MÉDICALE**.

Cette nouvelle infrastructure renforce le rapprochement entre médecine hospitalière et médecine de ville, proposant 3 nouveaux services : la néphrologie, l'endocrinologie et la radiothérapie.

Dernièrement, l'HPP a ouvert un **CENTRE DU SOMMEIL** doté d'un centre de consultations et d'un laboratoire de sommeil équipé de plusieurs chambres individuelles. Un **CENTRE LUNA**, structure innovante facilitant le diagnostic ainsi que la prise en charge rapide des patientes souffrant d'endométriose, complète l'offre.

Au total, 130 consultants spécialisés et une trentaine de disciplines différentes sont désormais regroupés entre les 3 établissements.

UN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ QUI A À COEUR DE PROPOSER UNE PRISE EN CHARGE DE QUALITÉ

Depuis sa création, l'HPP ne cesse d'enrichir ses équipements. Parmi les dernières acquisitions :

- le laser CO2, utilisé essentiellement dans le cadre du traitement du cancer du larynx ;
- le traitement par vapeur d'eau Rezum pour traiter de manière moins invasive l'adénome de la prostate ;
- le KEOLIS Upgrade, un système avancé utilisé en urologie, principalement pour la fusion d'images et le guidage lors de biopsies de la prostate ;
- le Spyglass, un endoscope miniature pour explorer les canaux biliaires et pancréatiques et pratiquer des prélèvements ciblés, avec une grande précision ;
- une 26^{ème} salle opératoire permettant d'effectuer tout type de chirurgie....

DES PARCOURS PATIENTS EN CONSTANTE AMÉLIORATION

Pour une meilleure prise en charge des patients, l'HPP a mis en place plusieurs services dédiés aux professionnels de santé. Ils désengorgent les services d'urgences en facilitant, notamment, l'orientation des patients vers le meilleur parcours de soin possible.

C'est le cas pour le tout nouveau parcours **Pneumothorax** qui garantit un diagnostic précis et un bilan respiratoire complet sans passer par les urgences et le service **Hospidirecte** lancé en juin 2023. Il permet aux médecins généralistes de ville, grâce à un numéro direct, de joindre directement un médecin gériatre ou un oncologue de l'établissement et d'envisager l'hospitalisation d'un patient sans passer par les urgences. La filière « **Urgences Main** » créée depuis plusieurs années propose quant à elle une prise en charge spécialisée 24H/24 et 7J/7.

LES CHIFFRES CLÉS : 550 collaborateurs ■ 250 médecins libéraux ■ 30 spécialités ■ 300 lits et places (dont notamment 72 places d'ambulatoire, 21 lits de réanimation-Unité de Soins Continus, 112 lits de chirurgie, 60 lits de médecine, 6 lits d'UHCD, 25 en chimio en hôpital de jour) ■ **26 salles de bloc**
EN 2023 : 23 000 passages au service des urgences ■ 11 152 séances de chimiothérapies ■ 44 109 interventions

4 CHEFS ÉTOILÉS* IMAGINENT DES MENUS GASTRONOMIQUES PENDANT OCTOBRE ROSE, POUR DES PATIENTES ATTEINTES DU CANCER DU SEIN, OPÉRÉES À L'HPP

* MATHIAS DANDINE, MICKAËL FÉVAL, HÉLÈNE DARROZE & PIERRE REBOUL

Depuis 9 ans, le **DR. VÉRONIQUE VAINI COWEN** s'entoure de Chefs étoilés à l'occasion d'OCTOBRE ROSE. L'objectif : offrir un menu gastronomique à des patientes opérées d'un cancer du sein.

Cette année, **MATHIAS DANDINE, MICKAËL FÉVAL, HÉLÈNE DARROZE** ainsi que **PIERRE REBOUL**, ont répondu à son appel.

Ils prépareront tour à tour, les mardis 1^{er}, 8, 22 et 29 octobre, un repas qu'ils serviront eux-mêmes, à chaque patiente opérée du cancer du sein dans la journée à l'HPP par le Dr Vaini Cowen.

Connaissant un réel succès, cette initiative des plus inhabituelles met en avant l'importance du bien manger et fait écho par ailleurs à la célèbre phrase d'Hippocrate, père de la médecine : « **Que ton aliment soit ta première médecine** ».

Pour le Dr. Véronique Vaini Cowen :

« Dans les actions d'Octobre Rose, on favorise bien sûr le dépistage et l'information sur le cancer du sein. Mais il faut aussi reconforter les patientes, en leur proposant du plaisir.

J'ai eu l'idée de faire venir des chefs étoilés à l'hôpital, en cherchant justement à favoriser le bien être de mes patientes. Et quand on sort d'une opération, il faut une attention exceptionnelle.

« Le Dîner des Chefs » permet de leur offrir, durant l'épreuve, une cuisine gouteuse, savoureuse, cuisinée avec de bons produits... Il s'agit aussi de rappeler l'importance du plaisir de la table, en mettant en évidence les effets positifs d'une bonne nutrition dans le traitement du cancer du sein. ».



* A l'initiative du Dîner des Chefs, le Dr. Véronique VAINI COWEN est chirurgien gynécologue spécialisée dans la pathologie mammaire, aussi bien bénigne que maligne, avec notamment une maîtrise de la technique du ganglion sentinelle mais également des techniques d'oncoplastie. Elle a mis au point la chirurgie du sein sous anesthésie locale et hypnose.

LES CHEFS IMPLIQUÉS DANS LE DÎNER DES CHEFS

LE MARDI 1^{ER} OCTOBRE : MATHIAS DANDINE

Mathias Dandine est né dans la cuisine de ses parents à Bormes les Mimosas, l'Escoundudo (qui signifie « la cachette » en provençal). Après s'être formé auprès de grands chefs de la région comme Gui Gedda, celui qu'on appelle « le pape de la cuisine provençale », Laurent Tarridec (Hôtel des Roches au Lavandou), Stéphane Raimbault et Louis Outhier (Restaurant à l'Oasis de Mandelieu la Napoule) ... Mathias poursuit son apprentissage chez les chefs étoilés de la Côte d'Azur (chez Jacques Chibois à la Bastide Saint Antoine...).

Fort de ces belles expériences, il prend sa première place de chef au restaurant de la Baie Dorée, hôtel de luxe au Cap d'Antibes.

En 2002, le jeune chef revient à Bormes les Mimosas pour reprendre le restaurant fondé par ses parents 25 ans plus tôt. Il obtient sa 1^{ère} étoile Michelin en 2003. En 2006, Mathias Dandine décroche un nouveau précieux macaron, cette fois à la tête du restaurant de l'hôtel Les Roches, au Lavandou. C'est en 2019, que Mathias Dandine et son épouse posent leurs valises à Gémenos, dans une bastide provençale du 18^{ème} siècle. Ils ouvrent leur propre hôtel et restaurant gastronomique, récompensé d'une étoile au guide Michelin. Depuis le printemps 2023 Mathias Dandine est aussi à la tête de « La Bastide Bourrelly » à Calas.



Depuis toujours, Mathias Dandine chérit le terroir provençal dont il raffole des saveurs et des parfums. Il en connaît tous les beaux produits, leurs producteurs, leur histoire, les fruits juteux et ensoleillés, les légumes colorés, les poissons d'une fraîcheur extrême...

Chaque jour, il leur rend hommage en sublimant leurs qualités naturelles, composant sa cuisine gastronomique.

Son secret : être à la fois ancré dans le terroir et résolument contemporain.

→ **Mathias Dandine**, La Magdeleine 2 Rond-Point des Charrons 13420 Gémenos // La Bastide Bourrelly, Place Albert Florens 13480 Calas

LE MARDI 8 OCTOBRE : MICKAEL FÉVAL

Michaël Féval a construit sa carrière comme un saltimbanque, cheminant durant plus de vingt ans d'une région à l'autre, d'une expérience à l'autre, avant de s'installer en Provence il y a dix ans. De son enfance, lui reste la rigueur d'une éducation par un père gendarme mais surtout le goût des bons produits, son père étant aussi chasseur et pêcheur. Sa mère lui apprenait à cultiver les herbes aromatiques et la cuisine.

Formé par des grands noms de la cuisine (B. Loiseau, A. Westermann, E. Briffard et B. Oger), il prend son envol à Paris, où il décroche une étoile au guide Michelin au Restaurant Antoine, spécialisé dans le poisson, avant d'arriver en 2013 en Provence.

Il décide d'ouvrir avec sa femme son propre restaurant en 2015 au cœur d'Aix en Provence. Il sera étoilé au **Guide Michelin 2017, 2018, 2021, 2022 & 2023, et obtient deux Toques au Gault & Millau (14/20)**.

Il s'offre ainsi les moyens de satisfaire son rêve de toujours : se faire plaisir pour faire plaisir !

Il propose une cuisine qui puise son inspiration dans son enfance autant que dans les traditions. Mickaël prend le temps chaque matin de visiter les marchés pour choisir les meilleurs fruits et légumes de la région. Avec sa femme, il sillonne la Provence pour découvrir les domaines viticoles et s'imprégner de la culture provençale.

Fin 2023, le couple arrête la restauration conventionnelle et vend son restaurant. Ils s'installent dans un mas à Bouc Bel Air et reçoivent maintenant chez eux. Mickaël y donne des cours de cuisine « *Je sers aussi des dîners au bord de ma piscine ou face à la cheminée, chez moi, dans le salon* ». Les jeudis c'est soirée « Vin, Fromage et Pâté en croute », Mickael se prépare pour la coupe du monde du Pâté en Croûte.

Les vendredis et samedis soir, un chef étoilé ne se refait jamais tout à fait, la table d'hôtes passe en mode gastro, avec un menu en cinq services plus amuse-bouche.

→ **Olivia et Mickael Féval**, 184 Route de Calas, 13320 Bouc-Bel-Air

LE MARDI 22 OCTOBRE : HÉLÈNE DARROZE

En février 2021, Hélène Darroze a le double bonheur de recevoir 2 étoiles pour son restaurant "Marsan par Hélène Darroze" à Paris et 3 étoiles à Londres pour son restaurant "Hélène at The Connaught". En 2022, elle conforte ces récompenses en obtenant une étoile pour « Hélène Darroze à Villa La Coste » qu'elle a ouvert dans le palace provençal quelques mois plus tôt. Elle compte désormais 6 étoiles à son actif.

Ces distinctions couronnent une énergie et une volonté indéfectibles et un itinéraire hors du commun, qui avaient déjà été consacrés en 2015 quand la cuisinière avait été nommée « meilleure femme chef du monde » dans le classement annuel « 50 Best Restaurants of the World ».



Hélène Darroze est également à la tête de « Joïa par Hélène Darroze », restaurant bistrannique créé en 2018 et « Joïa Bun » qui a ouvert ses portes le 7 mars 2023 et présente une offre Street Food, chaleureuse et accessible.

Influenceuse très présente sur Instagram notamment avec son fameux hashtag **#sicestpaslebonheurcayressemble**, Hélène Darroze partage ses moments de vie, sa vie de cuisinière, les coulisses du tournage de « Top Chef » où elle est jury depuis 9 saisons. Elle figure parmi les chefs les plus suivis sur les réseaux sociaux avec 671 K abonnés.

Hélène Darroze cuisine comme elle aime : avec passion, avec sincérité, avec authenticité, mais également avec respect du terroir et de la culture des adresses où elle installe ses restaurants. Ce qu'elle donne avec tant de cœur, elle le puise dans la force de ses racines et de son éducation : elle est en effet la 4^{ème} génération d'une famille de cuisiniers basco-landaise.

→ **Hélène Darroze**, Villa La Coste, 2750 route de la Cride, 11 Pt Rue Saint-Jean, 13610 Le Puy-Sainte-Réparate

LE MARDI 29 OCTOBRE : PIERRE REBOUL

« Dans la famille, nous sommes cuisiniers depuis cinq générations. Seul mon père a fauté : il était dentiste mais, au moins, ça restait un métier de bouche. » Pierre Reboul s'amuse de cette anecdote mais lui, en revanche, a toujours su qu'il serait restaurateur, comme son grand-père qui était à la tête de l'Hôtel de France à Châtillon-en-Diois, dans la Drôme, ou comme sa mère qui tenait un bar-brasserie à Gap, le Chardon Bleu.

« Je suis né à Lyon, mais j'ai rapidement déménagé à Gap avec mes parents, j'étais encore bébé. J'ai grandi là-bas, dans les Hautes-Alpes. Mon apprentissage s'est fait chez Michel Chabran à Pont-de-l'Isère, avant de rejoindre Jacques Pic à Valence. » Pierre Reboul quitte Valence pour monter à Paris, chez Taillevent, auprès de Philippe Legendre : *« C'était très dur, mais j'ai beaucoup appris là-bas. J'ai ensuite travaillé aux côtés de Michel Rostang, au Bistrot d'À Côté Flaubert, puis dans son restaurant 4 toques du 17^e arrondissement. »*



Pierre Reboul s'épanouit depuis 2016 aux manettes du magnifique Château de la Pioline. *« On me laisse travailler et faire ce que j'aime. Les clients adhèrent, la fréquentation est bonne ».*

Un plat le suit sans discontinuer : travaillé, retravaillé, peaufiné au fil des années, il est aujourd'hui un incontournable de la carte, plébiscité inmanquablement par les habitués ou les curieux pressés de découvrir ce velours en bouche et cette explosion de saveur à la fois : « Le flamby de foie gras Pierre Reboul », une création à son image, audacieuse et gourmande, une forme amusante et enfantine, un jeu de température, entre la royale de foie gras tiède et le caramel chaud, l'équilibre parfait sucré-salé.

→ **Pierre Reboul**, Château de la Pioline, 260 rue Guillaume du Vair 13290 Aix-en-Provence