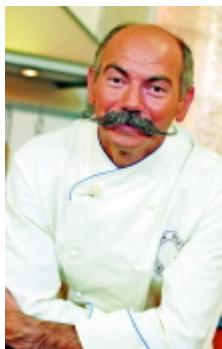


# RESTAURATION

## AVEC LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT À ANTIBES

### Christian Morisset relève le défi d'un retour en cuisine

**Antibes (06)** Trois ans après avoir quitté La Terrasse, le restaurant de l'Hôtel Juana à Juan-les-Pins, Christian Morisset reprendra, début novembre, La Jarre à Antibes, qu'il a rebaptisée Le Figuier de Saint-Esprit.



**Christian Morisset** : *"Aujourd'hui, un défi m'attend. Mais je ne suis pas inquiet. Il y a beaucoup de gens qui réclament à nouveau du nouveau du Morisset. Ils ont faim."*

*J'ai l'ambition de continuer une cuisine de qualité, moins onéreuse qu'au Juana, et je vais persister dans la défense de produits, eux aussi, de grande qualité",* affirme **Christian Morisset** dans un entretien avec **L'Hôtellerie Restauration**. Il avait cessé son activité en octobre 2004 après un désaccord avec la famille Ferrante qui était propriétaire depuis trois ans de l'Hôtel Juana et avait décidé de vendre l'établissement. Christian Morisset était le chef de La Terrasse depuis dix-huit ans et avait 2 étoiles au *Michelin*. *"J'ai travaillé quinze ans avec François et Jean Barache, les anciens propriétaires, de grands professionnels d'une famille d'hôteliers qui avait édifié le Juana en 1930. J'avais carte blanche. C'était merveilleux"*, précise-t-il. À 52 ans, Christian Morisset va être pour la première fois propriétaire du restaurant où il exercera. *"Aujourd'hui, un défi m'attend. Mais je ne suis pas inquiet. Il y a beaucoup de gens qui réclament à nouveau du Morisset. Ils ont faim. Je suis prêt. Je vais faire la cuisine de Christian Morisset en m'appuyant sur la technique que je connais"*, dit-il.

#### **Travail en famille**

Il travaillera en famille. Sa femme, **Josianne**, sera en salle et leur fils aîné, **Jordan**, 19 ans, élève du lycée hôtelier Paul Augier de Nice, titulaire du bac pro, sera en cuisine. Christian Morisset sera secondé par **Christophe Griss** qui fut pendant trois ans l'un de ses sous-chefs au Juana. Au total, l'équipe sera composée de 4 cuisiniers et de 4 personnes en salle. Plus tard, **Matthias**, le fils cadet des Morisset, âgé de 16 ans, apprenti pâtissier, viendra les rejoindre. Christian Morisset proposera une formule entre 35 et 45 E au déjeuner, un menu-carte avec un choix restreint et un menu-dégustation avec accord mets et vins à 90 ou 95 E. Le ticket moyen devrait s'élever à 70 E. Les vins pourront être servis au verre.

L'intérieur de l'établissement a été entièrement refait avec la création d'un espace bar et d'un espace lounge. L'ambiance sera dominée par les tons noirs pour les fauteuils et taupe pour les murs. Le restaurant a été rebaptisé Le Figuier de Saint-Esprit, faisant allusion au figuier d'une quarantaine d'années qui trône au milieu du patio et à l'adresse de l'établissement situé au 14 rue Saint-Esprit. Christian Morisset a attendu trois ans pour trouver un établissement, confronté à une demande excessive en matière de prix d'achat. L'ancien propriétaire de La Jarre, **Frédéric Ramos**, devient chef du Novotel à Monaco, un nouvel établissement dont la restauration est supervisée par **Jacques Maximin**.

**Bernard Degioanni**

**Le Figuier de Saint-Esprit**

14 rue Saint-Esprit

06600 Antibes

Tél. : 04 93 34 50 12