



Dimitri Droisneau, chef de la Villa Madie, pourrait bien décrocher une 3<sup>e</sup> étoile.

## Dimitri Droisneau, prince des calanques

**Le chef de la Villa Madie, à Cassis, sublime les pépites de la Provence.**

PAR THIBAUT DANANCHER

C'est un nid d'aigle suspendu à fleur de roche de l'anse de Corton. Un petit paradis perché à l'écart du port au-dessus d'une bucolique crique blottie au cœur des calanques de Cassis. Un jardin aux mirifiques essences peuplé de pins – parasols maritimes, d'Alep –, de bougainvilliers, d'oliviers centenaires... et bercé par le chant envoûtant des cigales.

Dans ce paysage féérique où la mer donne la main au ciel, on vient d'abord

pour la table: celle de la Villa Madie, que Jean-Marc Banzo et Enrico Bernardo ont fait éclore en 2007 avant qu'elle ne soit reprise en 2013 par un couple uni à la vie et à la ville. Lui, Dimitri Droisneau, surdoué cuisinier de 38 ans, formé chez Michel Canet au Grand Saint-Michel à Alençon, révélé par Frédéric Robert au Lucas Carton, biberonné aux délices d'Eric Fréchon au Bristol et perfusé aux fulgurances de Bernard Pacaud, « son mentor », à l'Ambroisie, à Paris. Elle, Marielle Droisneau, impératrice du ballet du service de 40 ans, passée par les plus grandes maisons: les Bras à Lagulole; Michel Guérard à Eugénie-les-Bains; Marc Veyrat à Veyrier-du-Lac et à Megève; Martin Berasategui à Saint-Sébastien, en Espagne. Le Normand de L'Aigle et l'Aveyronnaise de Villefranche-de-Panat se sont rencontrés

en 2006 à La Réserve, à Beaulieu-sur-Mer – il y a terminé chef exécutif et elle directrice de salle –, pour s'envoler sept ans plus tard des Alpes-Maritimes vers les Bouches-du-Rhône.

« La Villa Madie est le rêve de notre vie. Un écrin irréel où nous sommes devenus des aubergistes qui vivons sur place », clament les Droisneau en encensant leur « bienfaiteur » Jean Bourdillon, industriel du riz originaire de Marseille, « sans lequel rien n'aurait été possible ». Le duo s'est entouré d'une « précieuse équipe » de 42 hommes et femmes avec au premier rang: Aurélien Cantrelle, inestimable fidèle second; Florian Grad, brillant chef pâtissier; Lionel Legoinha, détonnant chef sommelier, qui veille sur une cave de plus de 10 000 bouteilles célébrant les vins de la région à côté de ceux des plus prestigieux vignobles



Nichée dans l'anse de Corton, la terrasse de la Villa Madie surplombe la Méditerranée.

français et étrangers. Dimitri Droisneau, lui, n'a pas perdu de temps en débarquant à Cassis : une 1<sup>re</sup> étoile conservée en 2013, une 2<sup>e</sup> pêchée en 2014 – bientôt une 3<sup>e</sup>? Dans la foulée, ce perfectionniste a repensé en 2015 le décor de son « navire gastronomique » – bois, cuir et métal font émerger une atmosphère marine derrière les baies vitrées –, puis s'est attelé en 2016 à la rénovation de sa cuisine. « Ça m'a permis de forger encore davantage mon identité », confie ce papa de deux petits garçons de 2 et 6 ans qui œuvre aussi à l'étage à la Brasserie du Corton, temple canaille de haute voltige bistrotière.

**Poésie.** A la tête de sa Villa Madie, le maestro des fourneaux fait chanter les trésors de l'arrière-pays et des profondeurs de la Méditerranée. En témoignent les intitulés poétiques de ses trois menus enracinés à son terroir : Sur l'anse de Corton ; Balade au cap Canaille ; Les agapes de Soubeyranes. « Mes assiettes sont un concentré à la fois iodé, terrien, minéral et végétal », détaille ce colosse à la barbe délicatement taillée. Ses emblématiques signatures ? Les primeurs de nos maraîchers : une farandole de légumes du moment crus et cuits – haricots verts, tomates, fenouil,

navet, basilic... – cajolés dans une tartlette ; les fragrances de nos calanques, une sublime déclinaison de rouget de roche : le filet grillé, la chair en carpaccio sur une tartine coiffée d'une sauce tartare aux oursins, le foie en barbajuan ; la langouste rouge royale, barigoule de petits violets au safran de Roquevaire ; le loup de pays en croûte de pain de seigle, écume aux huîtres n° 3 de Pascal Migliore ; le lapin – râble, côte, épaule – paradant devant des crevettes de Palamos, leur jus réduit et leur huile des carapaces, le tout flanqué de courgettes, d'abricots et d'amandes. Au rayon des douceurs, un hommage à l'olive : reconstituée, en glace, en marmelade, en mousse à la vanille, en vinaigrette, en meringue croquante aux agrumes, en poudre séchée.

Une ode à la Provence qui, aux beaux jours, vous transporte encore plus au large. Imaginez-vous alors sur la terrasse panoramique à l'heure du coucher du soleil avec la vertigineuse vue sur le cap Canaille. Un véritable régal des pupilles précédant celui des papilles... ■  
*Villa Madie, avenue du Revestel, Cassis (Bouches-du-Rhône). 04.96.18.00.00. Menus : 95, 155, 215 € (dîner). Carte : de 92 à 206 €.*



Croquants légumes confinés dans une tartlette.



Alléchante déclinaison de rouget de roche.



Surprenant dessert : l'olive verte confite.



Troucilent duo de lapin et crevettes de Palamos.