

Gastronomie Nouveaux chefs pour le Jardin d'Hadrien

« Nous sommes contents de laisser noire affaire à des jeunes qui ont. Un vrai projet pour la maison. » Aujourd'hui, le chef Alain Vinouze et le maître d'hôtel Michel Nicol, les deux inséparables complices, quittent le Jardin d'Hadrien. Quatorze ans après avoir créé l'une des tables les plus réputées de la ville.

Quand, piliers des cuisines et des salles du Château d'Arpaillargues, Alain et Michel décident de tenter l'aventure à leur compte, ils choisissent l'un des plus vieux restaurants de Nîmes : la Pergola des années 50 devenue Le Jardin d'Hadrien en 1983. Le lieu est alors fermé, mais les Nîmois tiennent à leurs habitudes. Avec sa cheminée de pierre, sa ravissante cour intérieure, et surtout le savoir-faire des deux compères, le Jardin d'Hadrien devient, très vite, un haut lieu du goût et du bon gout. Les guides nationaux et internationaux saluent régulièrement, un parcours sans faute où les pec-pie aiment faire étape.

Partis de rien, les deux amis et l'épouse d'Alain se sont très rapidement intégrés à la vie locale « où nombre de restaurateurs s'entendent

bien. ». Ils se sont, constitué une fidèle clientèle, y compris parmi les aficionados, rassurés par l'inébranlable quiétude de ce Jardin dans la ville. « A present, la première des choses que nous allons faire, c'est prendre sic mois de vacances », disent-ils d'une même voix. Si Michel Nicol, aux talents multiples, - *veule poser les valises et, réfléchir* -, Alain Vinouze n'envisage pas de quitter les fourneaux. Il revendra nourrir ses envies de nature, « dans

un petit village du Gard ».

A charge donc pour Emilien et Ophélie, personnel de salle, d'assurer le passage de témoin entre clients de toujours et nouveaux patrons : Christophe Aldin et son épouse Florence. Leur ami Joël Bregeot orchestrera le service. Originaires de Montauban, ces trentenaires reviennent dans le sud après une parenthèse parisienne. Ils ont choisi Nîmes, - *une ville qui bouge bien* », par amour des produits régionaux, du marché,

dont, leur carte est le reflet sincère. - *Nous proposerons une "nouvelle cuisine" savoureuse. Légère, elle permet de prendre du plaisir tout ou long du repas.* » A découvrir, tel ce marbré de foie gras de canard avec abricot et chutney ou un camembert rôti sur pain d'épices. Pas de clou- \ te, h¹ Jardin d'Hadrien prend un petit coup déjeune. •

Françoise CONDUIT A

» De 19 € à 37 €. 11, rue Enclos-Rey. Tél. 04 66 21 86 65.

