



Le chef meilleur ouvrier de France a carte blanche dans les cuisines du Domino. PHOTO FLORIAN ESCOFFIER

GASTRONOMIE Lieu emblématique de Draguignan, Le Domino a retrouvé vie depuis novembre dernier. Aux commandes des fourneaux, Jacques Rolancy, meilleur ouvrier de France et ancien chef du Bistrot des viviers à Nice.

Jacques Rolancy change la donne au Domino

PAR FABRICE MICHELIER / FMICHELIER@NICEMATIN.FR

UNE INSTITUTION. CERTAINS Dracénois sont nés entre ces murs, lorsque la rue Carnot abritait encore un établissement de santé. D'autres, à partir du début des années 90, ont des souvenirs à la table du Domino. Lieu emblématique et repère des associations, l'établissement s'était pourtant assoupi avec le temps. Jusqu'à novembre dernier et sa réouverture. Derrière ce nouveau projet, des entrepreneurs locaux : Reynald Cadoret, la famille Fleuri ainsi que Rayann Mouslim. Leur volonté : installer une table bistro-nomique à Draguignan. « tout en restaurant abordable. Tous les indicateurs montrent que la ville est en pleine mutation, notamment avec une forte activité culturelle. Ce lieu modulable permet de répondre à beaucoup de demandes », précise Reynald Cadoret. Ils souhaitent aussi développer la partie séminaire, faire de la terrasse un atout supplémentaire l'été et user des quatre chambres d'hôtes pour attirer du monde. Et pour mener à bien ce projet « qui s'adresse en priorité aux Dracénois », les associés se sont tournés vers un chef expérimenté. Une pointure : Jacques Rolancy. Formé chez Pierre Orsi (deux étoiles), passé dans les cuisines des plus grands, d'Alain Chapel à Joël Robuchon, en passant par Claude Deligne.

« Il faut penser étoilé »

Après une longue escapade à Londres, il est revenu en France, du côté de Nice, pour le Bistrot des Viviers qu'il rebaptisera Rolancy's. Les propriétaires du Domino lui ont donné carte blanche. « Mais je ne l'ai pas encore utilisée, s'amuse-t-il. La volonté, c'est de proposer de la bistronomie, avec des plats accessibles à tout le monde. Aux jeunes qui hésitent à venir, j'ai envie de leur dire que,

comparativement, ici, c'est moins cher que dans les fast-foods. »

Le midi, il propose chaque jour un menu entrée-plat à 25 euros (29 euros avec le dessert). Une politique tarifaire qui découle d'une philosophie héritée des chefs qui lui ont mis l'eau à la bouche. « Notre métier, c'est de trouver le meilleur produit au meilleur prix et le travailler, sans rien gaspiller. Ici, tout est fait maison à 99 %. Vous pouvez venir voir en cuisine, il n'y a pas de micro-ondes », taquine-t-il.

Pour résumer sa vision, celui qui a été sacré meilleur ouvrier de France (MOF) en 1996 ne passe pas par quatre chemins : « Je fais ce que j'ai envie de faire. J'ai des sensations, des idées, et je les exécute. J'ai proposé des associations qui paraissent improbables. J'ai par exemple réalisé un gravlax à la betterave, au miso, au sirop d'érable, servi avec un fromage de chez Michael Fleuri. Il faut toujours être créatif, sinon on tombe dans la routine et on n'avance pas. » En cuisine comme en salle, le message est le même : « Pour avoir le résultat que l'on veut, il faut penser étoilé. » Même si la récompense du guide Michelin ne figure pas parmi les objectifs de la maison. L'exigence, elle, demeure.

Transmission et exigence

Avec une ouverture sept jours sur sept, le relâchement n'a pas sa place. Habité par la vocation de transmettre, le chef s'est adapté à la nouvelle génération, loin de ce qu'il a connu à ses débuts. Pour former les jeunes et garantir une constance dans les assiettes, Jacques Rolancy est méthodique : « J'écris toutes les recettes et je pèse tout ! » Pas de place au hasard. « Mais même avec ça, il faut rester vigilant. Il y a toujours des aléas », tempère-t-il. De fait, rien ne sort de la cuisine sans

passer par ses papilles. De l'entrée au dessert, il joue avec les saveurs, sublimant les produits locaux et surprenant les clients. De quoi relancer le Domino et confirmer que la table peut, elle aussi, accompagner la mue de la ville.

Trente ans avec le col bleu-blanc-rouge

En 1996, Jacques Rolancy décroche le titre de meilleur ouvrier de France. Depuis, le col bleu-blanc-rouge ne quitte plus sa veste de cuisine, avec l'exigence qui va avec. Fin janvier, il a d'ailleurs rendez-vous avec les autres lauréats de sa promotion à Lyon pour fêter cet anniversaire. Trente ans après, le souvenir est intact. « Il fallait préparer six maquereaux, une ou deux épaulles d'agneau et un savorin pour six. Tout ça avec un seul four, et en quatre heures. » Gestion du temps, rigueur, précision étaient indispensables. Cette récompense s'inscrit aussi dans une tradition familiale. Pour Jacques Rolancy, le chemin vers les cuisines était tracé dès le plus jeune âge. « Mes parents étaient charcutiers. En 1983, ma mère a été la première femme meilleure ouvrière de France dans les métiers de bouche. J'avais perdu mon père, et elle tenait seule la charcuterie. À l'époque, certains hommes pensaient qu'une femme ne pouvait pas exercer ce métier. Pour leur prouver le contraire, elle a passé ce concours... et elle l'a réussi. » Visiblement, le talent et le caractère sont des ingrédients héréditaires dans la famille Rolancy.

LE DOMINO. 28, avenue Lazare-Carnot, à Draguignan. Tél. 04.94.52.53.42.