



Aux Vieux Murs, une institution à Antibes.

Aux Vieux Murs est une institution d'Antibes. Face à la mer, sur les remparts, ce restaurant est tenu depuis 10 ans par le chef Stéphane Arnal et son épouse Marie-Laure. Au détour d'un reportage, nous avons découvert un homme ancré dans sa région et un amoureux des produits de qualité et de saison.

C'est aux fourneaux et avec ses producteurs qu'il est le plus heureux. **Stéphane Arnal** est un de ces chefs qui sont en cuisine et qui valorisent chaque jour les fruits d'un patrimoine régional: une forme d'éco-responsabilité, qui consiste à cuisiner ce qui est disponible sur le marché et de faire preuve d'une belle agilité en ce qui concerne l'établissement de la carte.

Quand nous sommes arrivés, des chanterelles fraîchement livrées attendaient en cuisine d'être accommodées au gré du chef. Ici, tout vient de France, depuis les

produits de saison jusqu'aux arts de la table et, autant que possible, la source est locale. C'est le credo de **Stéphane Arnal**, ancien élève du Lycée Hôtelier de Nice du temps qu'il se trouvait rue de France. Un an de pâtisserie et un service militaire au Mont Agel plus tard, Stéphane entre au Negresco en tant que commis et gravit en huit ans les échelons auprès d'Alain Llorca. Il le suivra comme second de cuisine au Moulin de Mougins pendant 5 autres années.

En 2009, il s'installe avec son épouse **Marie-Laure** aux Vieux Murs. Très sourcilleux sur les approvisionnements, il achète des animaux entiers de concours, comme le bœuf et le veau. Pour la viande bovine, son choix s'est récemment porté sur la Parthenaise - Label rouge proposée par seulement 5 bouchers sur la Côte. Les coquilles Saint Jacques viennent de l'île de Noirmoutiers, et en saison, le bar et la daurade sont livrés dans des bacs de criée en plastique. Le chef refuse l'usage du polystyrène, dont les billes se retrouvent souvent en mer, dans l'estomac des poissons.

Stéphane Arnal souligne:

- C'est le produit qui définit la carte et non le contraire. Et je ne négocie pas les prix. C'est une question de confiance avec mes producteurs. En retour, je suis souvent le premier informé quand un produit est disponible.

La cuisine du chef...



Les Vieux Murs ©Fabrice Roy

Stéphane Arnal développe depuis l'origine une cuisine méditerranéenne goûteuse, terre et mer. En ce moment, c'est la truffe qui est reine, celle d'un lieu dit « Le rubis », près des gorges du Cians, et qui vient aromatiser risotto et pâté en croûte.

On vient aux Vieux Murs pour y manger du fait maison, à base de produits frais. Au dessert, on dégustera l'incontournable Baba au rhum.

Marie-Laure est en salle et gère une très belle carte des vins, où les viticulteurs de la région ont toute leur place, comme ceux du clos Saint Joseph, sur les hauteurs de la vallée du Var. Elle est assistée d'**Eric Saudrais** et d'**Alexandre Roche**, Maîtres d'Hôtel.

Stéphane travaille en cuisine avec son second, **Mathieu Mondet**.



La truffe dans toute sa splendeur... © Fabrice Roy



Chanterelles fraîchement arrivées... © Fabrice Roy



Le pâté en croûte, son sorbet poire et lamelles de truffe. © Fabrice Roy



Saucisse de poisson, lit d'épinards, fenouil braisé et saint-jacques. © Fabrice Roy

Les Vieux Murs

25 Promenade Amiral de Grasse

06600 Antibes

+33 (0) 4 93 34 06 73

contact@lesvieuxmurs.com

www.lesvieuxmurs.com