



## **Eric Brujan: Nice au fil des saisons...**

**L'hôtel Méridien est posé tel une sentinelle à l'orée de la Promenade des Anglais. Depuis le toit-terrasse du 10ème étage de ce paquebot aux 318 chambres, c'est une incroyable vue à près de 360 degrés qui s'offre aux convives du Chef Eric Brujan. Ce professionnel à la solide expérience en France et à l'international est Chef Exécutif du Méridien depuis 2013.**

# Un solide parcours en France et aux Etats-Unis...

**Eric Brujan** est réservé, presque timide. Et pourtant, son parcours est ponctué de belles pépites, que nombre de confrères pourraient lui envier...

Ce cancre à l'école découvre la cuisine lors d'un stage et c'est l'apprentissage de l'exigence... **Eric Brujan** travaille ainsi comme commis chez Drouant, à l'époque où **Yannick Alléno** était l'adjoint du Chef **Louis Gondard** et poursuit une carrière qui le mène du Nikko de Paris au Méridien Etoile dont il dirige le restaurant « L'Orenoc » de 2008 à 2013. Dans l'intervalle, ce seront trois ans à Boston comme Chef Exécutif de l'Hôtel Stonehedge \*\*\*\* Spa et cinq ans comme Chef des cuisines de l'Hôtel Montalembert à Paris.

## La couleur d'abord...



Le cochon, les panais et les petits légumes croquants. © Fabrice Roy  
Depuis la terrasse et le restaurant éponyme, **Eric Brujan** qualifie lui-même sa cuisine de « contemporaine ».  
Elle se décline dans le respect de dame nature, au fil des saisons.

Premier vecteur de plaisir et d'émotion: la couleur dans l'assiette. Sa perception, qui précède le goût, joue un rôle essentiel dans la proposition d'une carte courte et recherchée, pour laquelle le Chef revendique une pleine liberté de composition. Les fournisseurs locaux sont sollicités dans la mesure du possible, à l'instar des pêcheurs de Menton dont il n'est pas rare que les prises alimentent les suggestions du jour!

La tendance du moment, c'est la cuisine du soleil, l'influence du Maghreb, des saveurs épicées de l'Asie.



Les noix de Saint Jacques au risotto bio carnaroli crémeux, émulsion de homard.  
© Fabrice Roy

La pâtisserie n'est certes pas en reste, comme dans le moelleux au chocolat à la fève tonka, la trilogie d'éclairs ou la tarte renversée façon Tatin à l'ananas et à la noix de coco.



Tatin à l'ananas, glace coco. © Fabrice Roy



Moelleux au chocolat. © Fabrice Roy

**La Terrasse**

1 Promenade des Anglais

06000 Nice

Tél: 04 97 03 40 37

[laterrasse@lemeridiennice.com](mailto:laterrasse@lemeridiennice.com)