



■ Pour une fois, le chef ce sera Régine Contini, et pas Christophe Chiavola.

Photo VINCENT ANDORRA

Devenez chef d'un jour dans un resto de Sète

Expérience | L'Hôtel de Paris ouvre ses cuisines aux spécialistes de la gastronomie sétoise.

L'idée est originale. Séduisante aussi. L'Hôtel de Paris ouvre ses cuisines aux spécialistes de la gastronomie sétoise. Le temps d'un déjeuner, le dimanche midi, le chef, ce sera vous.

« On voulait proposer quelque chose de différent le dimanche. Et s'essayer à la cuisine locale », explique la directrice, Cécile Martinez. « Mais je ne voulais pas risquer de finir dans le canal », explique le chef, Christophe Chiavola, en s'excusant presque de ne pas être d'ici.

Difficile pour un étranger de se risquer à la macaronade. Et ne parlons pas de la tielle. « J'aime le danger mais quand même... »

L'Hôtel de Paris a donc décidé de contourner l'obstacle. En confiant le menu du jour à un(e) vrai(e) Sétois(e).

La première à se lancer sera Régine Contini, le 8 avril. Une référence. La dame en question a été sacrée championne du monde de macaronade en 1996.

« Elle établira la liste des ingrédients puis on se mettra à son service en cuisine, précise le chef, très heureux de découvrir les recettes singulières et leurs petits secrets. »

Qu'il ne compte cependant pas trop sur Régine Contini pour lever le mystère sur sa macaronade. « Mon petit secret, je le garde », dit-elle, confessant toutefois qu'il concerne la préparation de la sauce.

L'opération se renouvellera tous les dimanches. Avis aux cuistots singuliers.

► **Hôtel de Paris, déjeuner du dimanche 8 avril (de 15 à 25 €). Réservation au 04 67 18 00 18.**