

Jean-Philippe Douroux (Vence) : sagement sérieux

Tout juste trentenaire, le Niçois Jean-Philippe Douroux a suivi un parcours classique : formation dans sa ville au lycée hôtelier (BEP cuisine), puis à Cagnes à Auguste-Escoffier (BEP pâtisier-chocolatier-confiseur). Il a ensuite tenu pendant sept ans, les marmites du restaurant *Le Petit Provençal* dans le cœur historique de Vence. Avant de racher l'affaire en 2009.

À 5 heures, on peut le croiser au MIN de Nice où il vient faire l'essentiel de ses

courses. « *Je travaille surtout les produits de la région, du frais. Mais je ne fais pas de la cuisine régionaliste. J'ai toujours en tête le mélange des saveurs. Mon concept c'est bon, beau et pas cher.* » Bon, la clientèle fidèle en est persuadée. Beau, cela se constate dans l'assiette, avec un souci de la présentation. Et dans la salle, dont la déco a été refaite « *pour une nouvelle ambiance* ». Enfin bon marché : peu d'adresses de ce niveau sont capables de proposer

le soir un menu trois plats à 25 euros.

En cuisine, Jean-Philippe Douroux est secondé par Sylvain Bertolotto et le service en salle (35 couverts) et l'été en terrasse est assuré par Nathalie.

❑ **Le petit plus** : il fait travailler « les gens du coin » (fromages, légumes, fruits etc.).

❑ **À table** : menus à 25 et 33 euros (midi et soir), formule le midi à 16 euros (un plat et un dessert).



J.-P. Douroux : discret et efficace. (Photo P. Lambert)

« Les Agapes », 4 place Clemenceau, Vence. Tél. 04.93.58.50.64. Fermé le dimanche et le lundi.