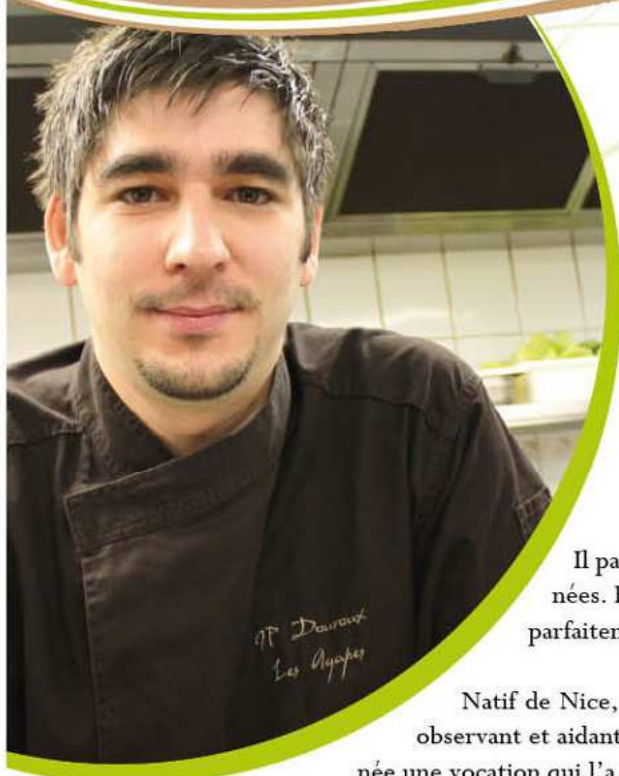


# Carnet Découvertes



## LES AGAPES

**Un jeune chef prometteur, une cuisine traditionnelle et inventive, tous les ingrédients pour une adresse en devenir au cœur de Vence. Bienvenue au restaurant Les Agapes.**

Il paraît, selon l'adage consacré, que la valeur n'attend pas le nombre des années. Et dans le cas présent, force est de constater qu'il se vérifie et s'applique parfaitement à Jean Philippe Douroux.

Natif de Nice, Jean Philippe s'est passionné dès son plus jeune âge pour la cuisine en observant et aidant sa mère à confectionner de succulentes pâtisseries. De cette passion est née une vocation qui l'a conduit au prestigieux lycée hôtelier de Nice tout en suivant une spécialisation au lycée Escoffier de Cagnes sur mer. Et ce pur produit régional, après des passages remarquables notamment au Palais Maeterlinck ou à la pâtisserie Chereau, débute tout naturellement dans le restaurant Le Petit Provençal dont il a pris récemment la suite en le transformant en cette délicieuse adresse qu'est désormais le restaurant Les Agapes, depuis un an.

Un succès croissant, une table renommée, une réputation qui a dépassé les frontières Vençaises, Jean Philippe et son épouse Isabelle écrivent jours après jours, services après services, les plus belles pages d'un livre où traditions gourmandes et innovantes se mêlent pour un plaisir des papilles de haute voltige. Produits du terroir et liens étroits entre le restaurant et les petits producteurs locaux (cavistes, fromagers, producteurs d'œufs frais), une volonté affirmée de rendre sans cesse une copie irréprochable, tels sont les ingrédients de cette réussite culinaire.

Pour vous en persuader, entrez dans la salle moderne et cosy ou prenez place sur la terrasse ensoleillée et fleurie, et laissez-vous tenter par le menu dégustation. Par exemple, artichaut farci avec caviar d'aubergines, tomate « cœur de bœuf » gratinée à la mozzarella, puis Pavé de cabillaud cuit à l'unilatéral, aubergines panées, concassé de tomates au basilic, jus de homard et une glace poivrons-piment d'Espelette ou au choix Porc ibérique en 2 façons, joue confite dans un jus à l'aigre doux, côtelette marinée grillée, écrasée de courgettes aux pommes légèrement relevé au gingembre, cracker de lard.

Et pour terminer en apothéose, la célèbre carte des desserts « faits Maison », où touche finale qui rendra votre escapade gourmande inoubliable. Plus qu'un restaurant, Les Agapes est une étape gastronomique avec Jean Philippe et Isabelle Douroux en chefs d'orchestres pour une partition culinaire irréprochable.

**Les Agapes – 4, place Clémenceau à Vence**  
**Tél : 04 93 58 50 64**  
**www.les-agapes.net**

