

ZOOM SUR Un chef grysiézien

Les Journées gastronomiques avec Frédéric Montano (La Caverne). Sa passion, héritée de sa grand-mère, c'est la cuisine. La cuisine provençale. Comme chaque année, le chef Frédéric Montano, issu de l'école hôtelière de Nice et venu de Toulon ouvrir "La Caverne", rue Grande, il y a 12 ans, participe aux Journées gastronomiques du département. Au mur de son restaurant, s'affichent quelques-uns des titres qu'il a mérités par son professionnalisme : certificat d'excellence, diplôme d'honneur de la Confrérie gastronomique, disciple d'Escoffier. Si la réputation de cet établissement n'est plus à faire, c'est que chacun connaît ses spécialités : sa fameuse crème brûlée au foie gras et senteurs de cèpes, sa marmite de poissons et sa soupe de roche, son volcan glacé au parfum de malaga flambé au rhum. Après avoir passé une journée à Manosque en atelier cuisine avec Jean-François Lemerrier et Marcel Biscay, Frédéric Montano fête les Journées Gastronomiques aujourd'hui et demain avec un menu spécial "gastronomie". Ses secrets ? Tout préparer sur place (c'est une obligation pour être "maître restaurateur"), choisir des produits frais et artisanaux et puis... de l'imagination, du savoir, et du talent, beaucoup de talent.

/PHOTO M.-N.P.