



TEXTES YVES BELAUBRE - PHOTOS MICHEL FAINSILBER

AU PIANO ! 35

"IL CONVIENT  
D'APPROCHER LES  
OUTILS DE LA TABLE  
DU REPAS AVEC  
D'INSHES  
PRÉCAUTIONS.  
CET INTERVALLE  
SINGULIER N'EST  
PAS APPARENTÉ  
NI MESURABLE."

RENÉ CHAR, AROMATES  
CHASSEURS, 1976.

Atelier J.-L. Rabanel

# L'assiette chatoyante

de Jean-Luc Rabanel

Fils de paysans forcés de quitter la ferme pour l'usine afin de survivre, Jean-Luc Rabanel a gardé de son enfance dans la campagne du Lot-et-Garonne une passion solaire pour la nature et une sensibilité extrême aux énergies, cycles, goûts, parfums, couleurs et textures des produits qu'elle offre chaque jour de l'année à qui sait l'entendre, la respecter, la chanter, en un mot l'aimer. Les végétaux, qui forment l'essentiel de l'infinie richesse de la terre, tant du point de vue de la variété que du goût, inspirent depuis plus de 20 ans les recherches de ce chef de 44 ans pour qui la cuisine rétablit le lien vital entre homme et nature à la faveur de l'émotion gustative.

Depuis les douze préparations de foie gras de *Côté Garonne* qu'il crée à Tonneins (1 étoile) en 1995, sa distinction de chef étoilé en "bio" à l'auberge camarguaise de *La Chassagnette* (2000), jusqu'au magique *Atelier* d'Arles aujourd'hui, Jean-Luc Rabanel a fait des légumes, des aromates, des fruits et des fleurs la matière et l'esprit d'une création aussi rigoureuse qu'éclatante qui redonne sens et beauté à la notion de cuisine méditerranéenne. Vive Jean-Luc Rabanel !