À Nonza, une aventure qui ne manque pas de goût

Depuis la fin du mois d'avril, Caroline Chaubon et Clément Collet ont ouvert le Boccafine au cœur du village Cap Corsin. Un bistronomie dans l'air du temps pour servir une cuisine inventive et moderne accessible aux gourmets

Clément Collet est chef, Caroline Chaubon diplômée en hôtellerie, ensemble, ils cultivent le bon goût.

/ PHOTOS OCEANE BALDOCCHI

Le parfum des voyages du couple se retrouve parfois dans les assiettes..

Depuis la fin du mois d'avril, un bistronomie a ouvert ses portes au cœur du village pittoresque de Nonza, le Boccafine.

Boccafine. Un doux nom pour évoquer la gourmandise. Pour lier en lettres de fer deux passions. Deux destinées. Qui scelle *in fine* le début d'une aventure savoureuse.

En s'installant au cœur du village pittoresque de Nonza, Caroline Chaubon et Clément Collet ont voulu marier les plaisirs. Celui de la table et d'un retour sur les terres de l'enfance. Formé par les voyages, conforté par de belles expériences, le jeune chef originaire de l'Ain a noué son tablier dans le Cap Corse. Avec sa compagne Caroline, rencontrée sur son chemin professionnel, ils ont osé rêver. Voulu croire que la gastronomie avait sa place sous le patronat de Santa Ghjulia. Depuis la fin du mois d'avril, ils ont ouvert les portes d'un restaurant semi-gastronomique. Plus exactement, un bistronomie. Un concept qui consiste à proposer une cuisine élaborée qui se veut accessible aux fins gourmets.

Des cuisines du Georges Blanc à la Villa

De retour d'un relais château en Australie, le couple a franchi le pas. Une ancienne adresse était à reprendre. L'affaire était alléchante. Les deux jeunes restaurateurs ont saisi l'opportunité d'écrire le premier chapitre d'une histoire qu'ils se sont longtemps contée. " *Ma mère m'a transmis la passion pour la cuisine et j'avais tout juste quatre ans que je savais déjà que je voulais devenir chef. Ouvrir un jour mon restaurant.*"

Depuis le jeune homme a côtoyé de nombreux chefs et partagé de grandes cuisines. Après un BTS restauration, il a rejoint l'institut Paul Bocuse à Écully, qui forme aux Arts Culinaires.

Puis il a découvert des parfums, réinventé des plats, peaufiné des techniques. Le voilà plus tard, dans les petits plats du Georges Blanc. La tête sous les étoiles du Michelin. Son voyage à la recherche du goût, l'a alors mené dans un relais château de Saint-Barthélemy, à Courchevel, à Londres mais aussi à la Villa à Calvi. *"C'est là que nous nous sommes rencontrés et que l'on a beaucoup appris"*, confie Caroline Chaubon.

Pour un temps, elle a donc quitté l'hôtellerie, son domaine de prédilection, pour concrétiser ce projet. "*Mais peut-être un jour, j'arriverai à ouvrir mon hôtel*", poursuit la jeune femme de 28 ans qui gère la salle du restaurant, à l'ombre d'une vigne vierge.

Bistronomie, un concept qui a le vent en poupe

Pour Clément Collet, fini la bousculade de chefs dans les cuisines, désormais il est seul à devoir gérer ses exigences et son temps. Revêtu de sa blouse blanche, son nom brodé sur la poitrine, en ce matin de juillet, Clément ne cesse d'effectuer des allers-retours entre les fourneaux et la terrasse. *"Je dois surveiller la cuisson du denti"*, s'excuse le chef qui réfléchit déjà à de nouvelles suggestions. *"J'aime faire une cuisine moderne et inventive et je n'en changerai pas"*.

Le chef a parlé. S'installer à Nonza ce n'est pas renoncer à son intuition culinaire mais au contraire la faire partager, découvrir sous le concept moins guindé de la bistronomie.

"Ma cuisine peut-être à la fois traditionnelle mais recherchée avec une touche corse ou méditerranéenne. En s'adaptant évidemment aux produits de saison."

À Boccafine, pas de nappage sur les tables. Une décoration épurée mais raffinée. Des tables et chaises en ardoise signées d'un créateur insulaire. Pour le reste, tout se passe dans l'assiette. Pavé de denti rôti, ragoût de coco rose au lonzu accompagné d'un bouillon à la verveine, légumes confis façon antipasti, conquiglioni farcis à la chair d'araignée et piquillos ou aiguillettes de saint pierre.

Mélange de saveurs et de couleurs assurées pour atteindre l'harmonie en bouche. Le dressage du plat est perfetto ! "*Souvent, le plat devient le plus abouti lorsqu'il n'est plus à la carte*", glisse amusé Clément Collet pour qui l'exigence est érigée en règle.

Le rêve d'une étoile...Michelin

Depuis leur ouverture, les restaurateurs enchaînent les belles rencontres, les surprises.

"Seulement cinq semaines après le lancement, nous avons servi un critique du guide Michelin. Lorsqu'il s'est présenté à la fin du repas, il a juste déclaré c'est très prometteur", raconte Caroline Chaubon qui ne cache pas son enthousiasme.

Pour l'heure, Boccafine accepte seulement 20 couverts par service. Ouvert tous les soirs et le midi en week-end, les réservations sont donc conseillées.

" Nous préférons miser sur la qualité et l'attention que l'on peut apporter à chaque table. Chaque client. Un jour viendra où l'on pourra s'agrandir."

Au-delà du défi commercial, le pari de Caroline et Clément c'est aussi celui de tous ces jeunes qui n'ont pas peur de s'accrocher à leur rêve. D'unir leur force et leur vie pour servir la qualité. Et à Nonza, sur leur chemin, ils ont pu faire l'expérience de la solidarité. Un de ces ingrédients qui fait la différence.

Julie QUILICI-ORLANDI
jorlandi@corsematin.com

Restaurant "Boccafine",
Village de Nonza
06 80 95 85 07