

MATHIAS DANDINE LA MAGDELEINE*

*Sincérité, toujours
plus de sincérité*

PAR PIERRE PSALTIS



Du Var aux Bouches-du-Rhône, le parcours de ce chef étoilé est celui d'un Provençal marqué par ses maîtres tutélaires : Gui Gedda et Laurent Tarridec. De Gémenos à Calas, ses deux maisons sont des sanctuaires de l'art de vivre, de l'accueil à l'assiette.

« La cuisine, c'est ce qui me guide et me fait lever tous les matins », explique Mathias Dandine, chef et propriétaire du Relais de la Magdeleine, à Gémenos. D'une singulière régularité, Dandine est une force tranquille. Il a obtenu son premier macaron Michelin en 2003 et ne l'a plus perdu depuis. Ce Varois d'origine, très attaché à la bande littorale, et dont le grand-père fut cuisinier au Petit-Nice, aux côtés de Jean-Paul Passédat, a fini par céder aux sirènes des Bouches-du-Rhône et posé ses valises le 28 juin 2013, au Tholonet, aux Lodges Sainte-Victoire. Par chance, la greffe a pris et Mathias Dandine s'est découvert une passion pour le terre-mer, les charmes de la campagne n'occultant en rien sa dilection pour la Méditerranée. De Sainte-Victoire à la Sainte-Baume, Dandine fait le grand saut en 2019 ; il annonce son installation au Relais de la Magdeleine, bastide XVIIIe pur jus. C'est le retour aux sources après quelques longs mois de recherche ; c'est le come-back aux heures premières, celles où le cuisinier travaillait en famille. Il sera désormais maître chez lui, dans cet hôtel comptant 28 chambres toutes meublées avec de belles pièces d'antiquité de style provençal XVIIIe et XIXe siècle. Le parc de 1,8 hectare et l'orangerie en briques, attenante à la bâtisse, servent de cadre aux repas et séminaires.

UN HONNÊTE HOMME FAÇON XVIIIE

« Quand j'ai commencé, je n'étais que cuisinier mais maintenant je me passionne beaucoup pour la viticulture, l'art de vivre, de recevoir... J'envisage le métier de façon beaucoup plus globale mais dans tout ce que j'entreprends, j'essaie d'être le plus sincère possible ». Une approche qui n'échappe pas à ses clients, devenus des amis pour la plupart, et qui le suivent dans chacune de ses aventures. La dernière en date, c'est la reprise à l'été 2023 de l'auberge Bourrelly, devenue la Bastide Bourrelly, à Cabriès. « Une auberge, une institution où l'on est toujours venu fêter les grandes dates familiales. Nous sommes passés de 16 à 30 chambres mais j'ai tenu absolument à conserver le nom de Bourrelly car cette famille a cuisiné pendant 200 ans dans la commune et, pour moi, l'histoire se raconte encore et toujours. »

A l'angle d'un carrefour, la jolie maison de village s'abrite sous les arbres. « C'est à la fois une adresse contemporaine et un bistrot d'aujourd'hui, un peu canaille ». Dandine a confié à Guillaume Lemelle, « qui a beaucoup de talent », le soin de conduire la brigade composée à parts égales



de garçons et de filles. « Nous sommes proches d'Aix, de la Camargue et de Berre, il était donc normal de travailler le riz, les herbes lacustres, le taureau, et de proposer des plats comme le rouget aux champignons jus au vin rouge et anchois qui nous arrivent au terroir, estime Mathias. De plus en plus je fais entrer le végétal dans les menus car il faut nous préparer au futur. »

L'ATTACHEMENT AU RÉPERTOIRE PROVENÇAL

Lorsqu'il a constitué ses équipes, le chef pensait jouer la complémentarité entre ses 2 établissements « mais au fil du temps, je me suis rendu compte qu'il fallait donner aux équipes le temps de prendre leurs marques, d'approprier l'outil de travail... Pour le moment chaque équipe se voue à sa maison et à son style... On verra plus tard ». A Bourrelly, l'esprit auberge, chouette et confortable, avec une carte aux accents paysans et gourmands. Au Relais de la Magdeleine, les plats de grande gastronomie de tradition provençale et les subtils raffinements. « Pour moi, il n'y a aucune opposition entre les deux mais plutôt une belle complémentarité qui permet de raconter la Provence. » De Mathias Dandine, on retiendra l'attachement au répertoire provençal ; le cuisinier figure parmi les héritiers en ligne directe de Gui Gedda, le Reboul azuréen, et s'est beaucoup

imprégné des enseignements de ce chef qui fut son principal mentor. Mais Gedda n'a pas été le seul à sensibiliser Dandine à l'importance du produit : Laurent Tarridec, le plus provençal des Bretons, depuis l'Hôtel des Roches au Lavandou jusqu'à Leï Mouscardins à Saint-Tropez, n'aura eu de cesse de lui rappeler l'importance des goûts surlignés et des produits dûment choisis, seuls garants d'une cuisine généreuse et gourmande. « Partout où j'ai travaillé, de l'Oasis de la Napoule à la Bastide Saint-Antoine de Jacques Chibois, j'ai côtoyé des monstres en cuisine. Mais Gedda et Tarridec, ce sont mes chefs de cœur. » Il ne pouvait y avoir meilleure référence.

DEUX ADRESSES

LA MAGDELEINE - MATHIAS DANDINE
2 rond-point des Charrons, Gémenos
04 42 32 20 16
relais-magdeleine.com

LA BASTIDE BURRELLY - MATHIAS DANDINE
place Albert Florens, Cabriès
04 42 69 13 13
labastidebourrelly.com

L'INTERVIEW INATTENDUE DE

Mathias Dandine

PAR PIERRE PSALTIS

Quel est votre principal trait de caractère ?

Si j'écoute ma femme, Christel, ce serait l'optimisme.

Qu'appréciez-vous le plus chez vos amis ?

La fidélité. Les amis, on peut tout leur dire et puis finalement on n'en a pas tant que ça dans une vie ! On les retrouve dans les moments importants et puis, il y a des amis d'enfance mais là, c'est encore autre chose. Parfois, on retrouve un ami qu'on n'avait pas vu depuis des années et c'est comme si on s'était quitté la veille. Les amis, ce sont ceux qui nous suivent depuis plus de 35 ans...

Quel est votre principal défaut ?

De trop travailler, j'en fais toujours trop.

Qu'y a-t-il de droite en vous ?

De la rigueur dans le travail.

Qu'y a-t-il de gauche en vous ?

La convivialité ? Mais je ne pense pas que ce soit une valeur de gauche... Je fais attention aux autres, à ceux qui m'entourent même si, parfois, je suis un peu maladroit.

Que voudriez-vous être ?

J'aurais aimé être un grand joueur de rugby.

Dans quel pays désireriez-vous vivre ?

Je ne peux pas quitter la Provence c'est im-pos-si-ble ; mon père disait que c'est le plus beau pays du monde, puisque les gens y viennent en vacances !

Quel est votre héros dans la fiction ?

James Bond.

Quels sont vos peintres favoris ?

Cézanne, sa peinture est reconnaissable même sans voir sa signature, j'ai appris ça lorsque je vivais à Aix-en-Provence. Mais je ne suis pas un grand amateur de peinture et lui préfère la sculpture. Je préfère toucher que regarder.

Que détestez-vous par-dessus tout ?

Les gens qui ne sont pas loyaux.

Quel don de la nature voudriez-vous avoir ?

Pour être raisonnable, j'aimerais savoir bien chanter ; vraiment, j'admire ceux qui savent chanter. Sinon, j'aimerais voler...

Comment et quand mourir ?

Le plus tard possible avec ceux que j'aime, tous mes proches, avec César, mon chien, un berger australien ; il est un peu comme notre 3e enfant.

Quelles fautes vous inspirent le plus d'indulgence ?

Reconnaître ses torts incite à l'indulgence.

Quelle est votre devise favorite ?

Il y a un truc qu'on a écrit lorsqu'on s'est installé au Relais de la Magdeleine : « Un bel endroit pour de beaux moments autour d'une belle table », c'est ce qu'on s'efforce de faire depuis 4 ou 5 ans.



Photo : Pierre Psaltis