

Ollioules. Né de la conspiration de deux fous de cuisine, le premier rayon traiteur biologique du Var a ouvert dans le magasin « Nature et Bio ».

« Elucubrations » bio, en duo

■ « On peut manger bien, beaucoup et bio au prix du pas bio ». Philippe Lévy l'affirme et le prouve.

Il y a 5 ans, ce docteur en pharmacie ouvrait à Six-Fours, « Nature et Bio », un magasin d'alimentation, de cosmétiques, de produits de soin et d'hygiène biologiques. Deux ans et demi plus tard, il déménageait pour avoir pignon sur rue à Ollioules*.

Et, il y a quinze jour, il a ouvert dans ce même établissement, « Cuise'tout bio », le premier rayon traiteur entièrement biologique du Var. Il existe bien quelques traiteurs qui proposent des mets estampillés « bio », mais, explique-t-il, « le bio y cohabite avec le pas bio ». Chez lui, le problème ne se pose pas, « puisque tous les produits sont déjà en magasin ». Ce qui lui permet, en outre, d'être très compétitif au niveau des tarifs.

La carte. Et plus

Comptez 8 euros pour le plat du jour, de 3,75 à 4,75 euros dans le « coin » des sandwiches : du classique « jambon beurre » au « végétarien » en passant par le Panini ou le croque-monsieur ; entre 3,50 à 5,50 euros pour une salade ; à partir de 6,50 euros pour 6 makis, 9,00 euros pour le Roll des Landes (au foie gras et à la mangue fraîche)... Vous trouverez encore au « Cuise'tout bio », une formule lunch à 7 euros, une formule petit déjeuner (viennoiserie et café bio équitable) à 2,50 euros...

Sans oublier « les élucubrations variées » qui ne figurent pas sur la carte. Parmi elles, ce « pâtissier dans l'âme », comme il se décrit, vous proposera notamment « une tarte Tatin de poires au nappage mousse au chocolat à damner un saint ! ». Mais il n'est pas le seul créatif de la maison. Car « Cuise'tout bio », c'est surtout le fruit de deux destins qui s'entrecroisent et rivalisent d'ambi-



Séverine Fonrouge, brillante participante de l'émission de M6 « Un dîner presque parfait », concocte des plats salés. Philippe Lévy, patron « Nature et Bio » confectionne les recettes sucrées.

tion et d'imagination culinaires. Avant son épopée bio, Philippe Lévy tenait son officine à Marseille. En 1995 il y employait, en tant que préparatrice en pharmacie, Séverine Fonrouge...

Un dîner de princesse

Cette Martégale de 36 ans confie être « passionnée de cuisine depuis une dizaine d'années ». Aussi est-elle passée à l'acte : « L'an dernier j'ai tout plaqué, pour faire CAP Cuisine ».

Et elle a enchaîné avec une participation à l'émission « Un dîner presque parfait », diffusée sur M6 cette semaine. Elle y a fait sensation avec « un dîner de princesse ». La belle, habillée en Fée Clochette, a impressionné ses invités en leur servant « un repas de conte de fées, en rose et en vert tendre ». Mais surtout, elle les a épatés avec des recettes qu'elle a, elle-même, mises au point. Dont des cuisses de poulet farcies à la pistache et aux fraises confites. « L'invention est ce qu'il me plaît », souligne-t-elle, à l'instar de son ancien patron, devenu son nouveau complice.

« Il y a 8-9 mois nous nous sommes rendu compte que nous avions une passion commune : la cuisine. Nous nous sommes fait un dîner presque parfait entre nous, je lui ai fait goûter mon fameux magret de canard au miel de lavande et à l'orange... Et nous avons décidé de faire un truc ensemble », raconte en effet Philippe Lévy.

C'est ainsi qu'un délicieux fumet embaume désormais son magasin. Hier, des lasagnes étaient au four. Pour les cuisses de poulets fraise-pistache de Séverine Fonrouge, passez commande !

LAURENCE ARTAUD

▲ * « Nature et Bio » est situé Espace Piedardan, 1256 avenue Jean Monnet à Ollioules. Tél. 04 94 25 78 08.