



PHOTOS : LAURENT GIRAUDOU / TERRA

Victor, le patron, prend la commande de clients installés sur la plage.

A la Garoupe, au bout du cap d'Antibes

Le bonheur de la plage Keller

Un coup d'avion depuis Paris, Lyon, Strasbourg. Une voiture de location, un taxi à l'aéroport Il de Nice. Direction cap d'Antibes, la Garoupe, plage Keller, restaurant "Le César". Loin du béton. Mini-baie superbe, bateaux à l'ancre, plage de sable fin, eau transparente...



Un étoilé n'est pas mieux installé que le chef Olivier Condat.

Il suffit de déjeuner plage Keller, de découvrir l'anse de la Garoupe, de flemmarder une heure sur un transat, de plonger dix minutes dans la Méditerranée pour se donner l'illusion de revenir en vacances. Il existe, en France, surtout sur la Côte d'Azur, peu d'endroits où pieds dans la mer qui apportent un tel dépaysement, cette sérénité discrète, cette illusion d'être loin.

Toutes les pointures du Festival de Cannes déboulent chaque année chez Dany et Victor, s'enfuyant des festivités ennuyeuses. Et Mick Jagger, pieds nus et short de bain, déjeune ici sans que personne ne le dérange. Bonne franchise oblige, les célébrités laissent leur ego au vestiaire, sitôt assis, plage aux pieds, mer à dix mètres.

Ils ne se trompent pas en réservant chez Dany et Victor. Les plus anciens fidèles réclament le cher César, fondateur de la maison, animateur irremplaçable, inventeur du fastueux dessert Persépolis, qu'il proposait à toutes ses jolies clientes. C'étaient les mille et une nuits sucrées du cap d'Antibes. Les belles ne mouraient pas de plaisir, mais le sourire malicieux de César compensait les calories engrangées.

Sa fille, Dany, son gendre, Vic-

tor, ont succédé en douceur au grand homme. L'affaire tourne plein pot. Pas de secret. Pendant la saison, le couple est présent toute la journée. Il faut aussi s'occuper de la plage, de la brasserie, du bar, des réservations. Le César fonctionne également le soir : bougies sur les tables et ambiance chic. On s'habille, on reçoit, on commande le bar en croûte de sel, le saint-pierre au four, le chapon grillé. Ou la cigale vapeur.

La salle à manger et l'élégante terrasse sont suspendues au-dessus du sable. On peut aussi déjeuner sous les toiles de la plage et choisir le buffet du dimanche (28 €). Un Club Med miniature où chacun se sert.

Dany et Victor connaissent tous leurs clients, célèbres ou pas. Ils les reçoivent, prennent la commande, s'inquiètent de la cuisson

PAR MAURICE BEAUDOIN

de la lotte ou de la daurade. Produits frais, bien sûr. Victor a « son » pêcheur, fils du menuisier du port Vauban, où le pastis est obligatoire si on passe devant l'atelier où l'artisan règne en short et maillot.

La belle vie, quoi ! Ceux qui connaissent l'endroit laissent à d'autres Seychelles, Maldives, Antilles. Dans ce coin béni du cap d'Antibes, on entend tinter le poul des vacances. Une fois installé, la carte laisse pantois : une quarantaine de propositions, plus les plats du jour. Avec les calamars frits, la salade de langouste aux agrumes, les succulents raviolinis aux artichauts, le minestrone à l'italienne, la brochette de la mer, les crevettes à la provençale, le mignon de veau au citron, le chateaubriand grillé, il y avait, ce jour-là, pageot grillé au fenouil, rougets du pays frits à l'huile vierge, pavé de mérrou en croûte d'olives niçoise, tartare de thon rouge du pays, etc.

Tous les poissons, les crustacés sont à la carte, suivant la pêche.

Le César est un restaurant de plage où l'on s'attarde. Où l'on aime faire la fête, dans la discrétion, la bonne humeur et l'élégance. Le samedi soir, les mariages sur la plage sont une tradition des fiancés de la région. On prend l'apéritif et on danse sur le ponton tard dans la nuit.

On ne se marie pas tous les jours, mais on peut réserver matelas et coin de soleil pour une semaine de bonheur, loin du bruit, dans un des plus beaux endroits de la Côte d'Azur.

Plage à la mode, oui, mais surtout plage amicale, familiale où la gentillesse règne.

Dany et Victor sont devenus les rois du littoral en peu d'années : la qualité des produits fait du César l'un des meilleurs restaurants de la Côte d'Azur. Avec, compris dans le menu, charme, soleil, mer, sable, et de jolies sirènes. ■

Le César, plage Keller, la Garoupe, 06600 Cap-d'Antibes
(04.93.61.33.74. et 04.93.61.28.33).
Menu buffet du dimanche : 28 €
Carte : environ 45 € (sans la boisson).
Les poissons entiers : 10 € les 100 grammes. Homard, cigale, langouste : 50 € par personne. Ouvert tous les jours midi et soir. Grand parking face à l'établissement.