

## Bernard Fauroux : sculpteur d'espace

**«Il faut savoir être éclectique», dit-il. Du futur complexe sportif de Biot aux villas contemporaines, hôtels, entrepôts et commerces qu'il redessine, cet architecte valonnais impose sa signature : une architecture contemporaine méditerranéenne.**

Savoir se remettre en question, c'est adapter le fameux adage qui veut que chaque jour sur le métier il faut remettre son ouvrage. Et pour Bernard Fauroux c'est au fil des projets qui lui sont soumis que sa conception du métier se décline. Une vision qui

est bien plus que cela, qui résonne comme une vraie philosophie... «C'est comme une ville et une maison. La ville représente les vides, la maison les pleins. Si l'on enlève un quartier, le plein devient une place». C'est donc bien une histoire de volume, de pleins et de déliés. Une conception architecturale qui se nourrit aussi beaucoup de l'écoute du client. C'est justement parce qu'il a su prendre en compte les demandes de la commune de Biot que Bernard Fauroux et son cabinet d'architecture remportent l'an dernier le concours d'architecture et d'ingénierie pour le complexe sportif des Combes. Un bâtiment fait de pierre et de bois, «sobres mais élégant, avec une architecture qui n'est pas provocante» dicit son concepteur donc, et dont le permis de construire vient d'être déposé. Implanté juste à côté de la célèbre Verrerie, sur un terrain exigu, le pari a été de regrouper toutes les fonctions telles que vestiaires, tribunes, locaux du club de foot, salle polyvalente de 400 places et service

de jeunesse et sport dans un ensemble se développant parallèlement au terrain de football sur une longueur de 120 mètres. Chantier vert, construction BBC, ce projet d'un montant de 5,5 M€HT est une sacrée vitrine du savoir-faire développé par cette agence d'urbanisme et d'architecture née voici 25 ans. Car depuis longtemps Bernard Fauroux a bien compris que pluridisciplinarité rime avec efficacité. S'entourant très vite d'une équipe intégrant architectes, dessinateurs,

juristes et administratifs, il est surtout épaulé par Véronique Fauroux, son épouse, spécialiste des marchés publics et qui développe l'agence sur ce secteur particulier depuis quatre ans maintenant. L'année 2011 s'annonce donc riche. Outre le projet biotois, il y a aussi la suite de la rénovation du Château de la Bégude à Opio-Valbonne, des villas contemporaines pour lesquelles les toitures-terrasses et les patios auront la part belle. Sans omettre ce projet de résidence hôtelière de 1 240 m<sup>2</sup> SHON qui devrait s'ériger à Valbonne et contenir 17 appartements, une salle de petit-déjeuner, une salle de fitness, une piscine... Le tout destiné aux actifs de Sophia-Antipolis. Éclectique, on vous dit... **LB**



Bernard Fauroux, architecte éclectique



Le futur complexe sportif à Biot

## Sébastien Mahuet : le talent récompensé

**Le jeune chef du restaurant «La Réserve» à Nice a reçu, la semaine dernière, le Trophée d'Or Gault et Millau.**

Ce trophée récompense de jeunes chefs créatifs et talentueux tant pour leur dynamisme, leur

esprit d'entreprise que pour la qualité de leur prestation. Trophée remis dans le cadre de la sortie d'un numéro spécial Nice Riviera Gault Millau le 1er juillet prochain. Depuis maintenant 40 ans, Gault Millau ne cesse de mettre l'accent sur ces chefs empreints de talent, imaginatifs, qui s'investissent pour mettre le produit et le goût au cœur de leur cuisine. À travers le guide gastronomique annuel, mais aussi six fois par an dans Gault Millau magazine, les équipes d'enquêteurs anonymes de Gault Millau, toujours sur les routes, mettent un coup de projecteur sur ces chefs qui inscrivent la cuisine française dans la modernité. Fidèle à sa tradition de découvrir de talents, Gault Millau met une fois encore l'accent sur de jeunes chefs. Parmi eux, Sébastien Mahuet,

inventif et généreux qui aime les produits de la Méditerranée. S'il est Angevin, Sébastien Mahuet n'est pas pour autant un novice en matière de cuisine du soleil : ancien second d'Olivier Streiff au Vista Palace à Roquebrune-Cap-Martin, il est passé aux Viviers à Nice, à La Chèvre d'Or à Eze-Village, au Métropole Palace à Monte-Carlo, à La Bastide Saint-Antoine à Grasse et depuis janvier 2006, il était le bras droit de Jouni qui relança cette si emblématique maison qu'est «La Réserve» de Nice. Quand Sébastien Mahuet est aux fourneaux, il «ne se la joue jamais» et concocte une cuisine de vérité, de saison. Il réserve la place de star aux produits de la mer et aux produits de la terre, si fertiles dans cette région magnifique entre Italie et France. Il

le talent qu'il faut pour que sa maîtrise technique ne soit que l'outil qui permette de préparer des plats pleins d'idées, de gourmandise, de modernité... à des tarifs sages. Incontestablement, aujourd'hui, avec le printemps qui s'installe, la Riviera de Nice est la belle idée du moment : en terrasse, face à la mer avec cette possibilité d'avoir un très joli menu du déjeuner à prix imbattable. Pour Gault Millau, Sébastien Mahuet correspond parfaitement au concept «Étiquetable», défendu par Patricia Alexandre, directrice de la rédaction de Gault Millau : «Une cuisine de saison qui favorise les produits de sa région, des tarifs qui permettent aux clients de proximité de venir facilement, une cuisine qui a du goût, une personnalité et qui s'ouvre sur l'humain».



Sébastien Mahuet et Patricia Alexandre, rédactrice en chef du magazine Gault Millau, lors de la remise du Trophée d'Or à «La Réserve» à Nice.