

Gens d'ici

Le roi de la bouillabaisse

Figure incontournable du **Rayol-Canadel**, « Dédé » Del Monte est tombé amoureux du village. Ce Borméen d'origine en a fait une étape gastronomique réputée à la tête du *Maurin des Maures*

Il a l'accent chantant de la Provence et l'on reconnaît de loin sa stature surmontée d'une crinière blanche. Au Rayol-Canadel, André Del Monte, « Dédé » pour presque tout le monde, compte les jours. Ceux qui le séparent encore de la réouverture de son restaurant *Maurin des Maures*. Un crève-cœur pour ce passionné de cuisine, tombé dedans un peu par hasard...

À bientôt 69 ans, ce natif de Bormes-les-Mimosas où la famille Del Monte s'est installée en 1870 raconte : « Je me suis engagé dans la Marine à 17 ans. Pendant deux ans en Nouvelle-Calédonie, j'étais au service hydrographique et on refaisait les cartes marines dont certaines dataient de La Pérouse. C'était un petit bateau, on était sept à bord et on faisait les corvées à tour de rôle. Sauf que personne ne

« J'ai été à bonne école avec Raymond Viale et Jo Bonacorsi »

voulait faire la cuisine ! J'ai dit aux autres : d'accord, je fais à manger... mais rien d'autre ! J'avais un peu appris à cuisiner minot avec les parents et grands-parents. Sur le bateau, on pêchait un peu tous les jours parce que le poisson était notre seul produit frais et je cuisinais avec ça. »

Revenu au pays, il travaille au port de Bormes et se marie avec... une Borméenne bien sûr, Lydia qui lui donnera deux fils, Laurent et Bruno. Il devient gérant de l'Auberge du Pin « mais les loyers devenaient de plus en plus chers et je me suis décidé à trouver une affaire ».

Elle se présente en 1980 au Rayol où le seul restaurant, à l'époque, est à vendre. « C'était même plutôt un snack-bar. Aujourd'hui, on a neuf employés à l'année et on est ouvert tous les jours... sauf en ce

moment. » Par modestie, il oublie de dire qu'avec lui, le « Maurin » est devenu une étape gastronomique réputée bien au-delà des frontières du Var avec son plat signature, la bouillabaisse

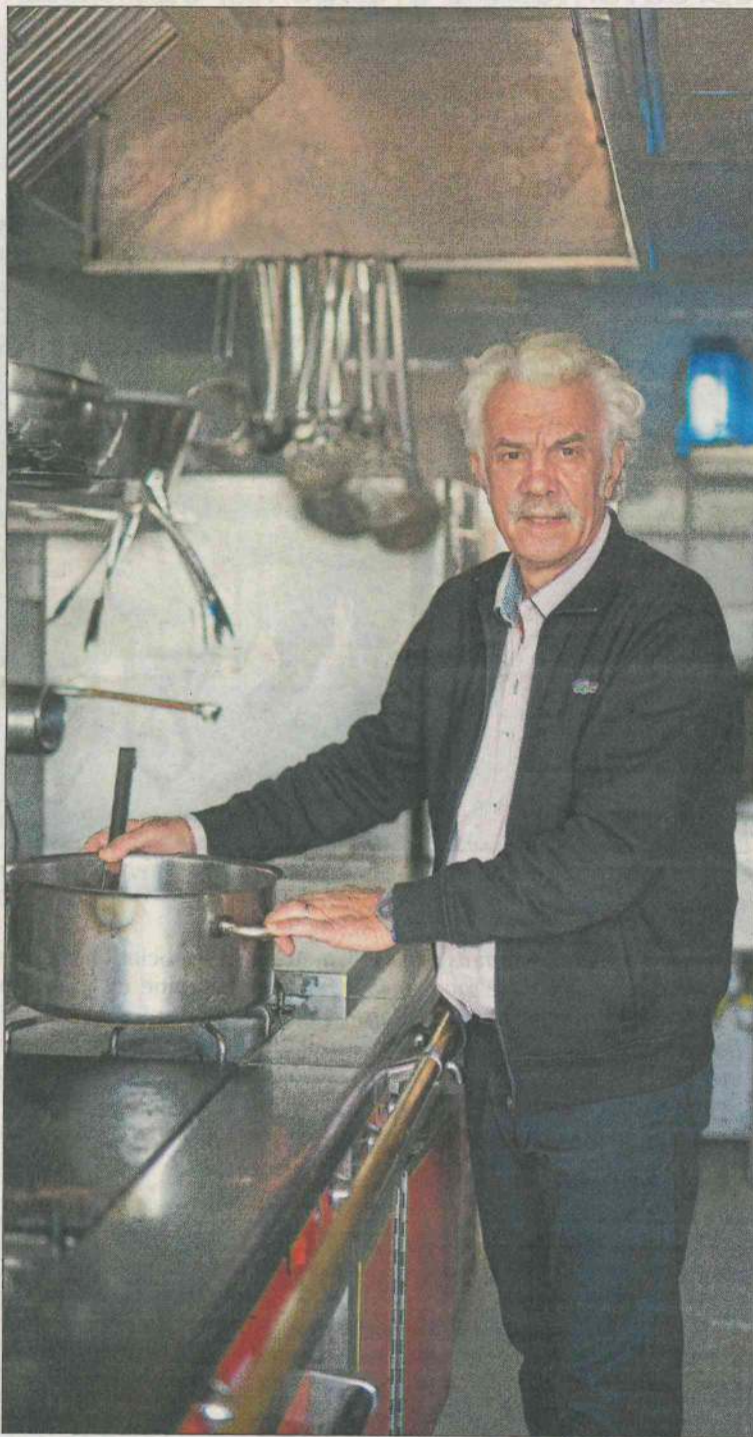
« Quand je suis arrivé, je me suis dit : c'est pas possible qu'avec la vue qu'on a sur la mer, on ne fasse pas du poisson. Et puis, c'est ce que j'avais l'habitude de cuisiner. On a donc commencé à faire la bouillabaisse. Mais j'ai été à bonne école : c'est Raymond Viale des Tamaris à Saint-Clair et Jo Bonacorsi du Layet qui m'ont appris la vraie bouillabaisse provençale, avec les poissons et les épices qu'il faut, le safran. »

Sauf que, pour la petite histoire, la réaction des clients a été mitigée... « Les premières qu'on a servies, on présentait les poissons frais puis on les cuisait et on les servait entiers sur le plat en liège. Je voyais que les

gens n'étaient pas contents parce qu'ils ne savaient pas couper le poisson, ils se prenaient des tas d'arêtes ! J'ai tout de suite réagi et j'ai dit aux gars : quoi qu'il arrive, même si le restaurant est complet, à partir de maintenant on découpe les bouillabaises et on les sert à l'assiette. Je pense que c'est un peu ça qui a fait notre réputation. »

Avec pas mal de vedettes à la clé. « On a la chance d'être à proximité de Saint-Tropez et cela nous a amené beaucoup de célébrités, reconnaît « Dédé ». Charlotte Rampling, Pierre Salinger, Carla Bruni qui venait beaucoup avec sa famille avant qu'elle soit mariée avec Nicolas Sarkozy, Bob Geldof. Jacques Chirac n'est pas venu mais son épouse Bernadette oui. Par contre, j'allais leur faire la bouillabaisse au fort de Brégançon ! »

Sans oublier Sacha Distel, tombé



Textes : Emeric CHARPENTIER
Photos : Camille DODET

lui aussi amoureux du Rayol où il avait une propriété. Mais qui n'est jamais venu au *Maurin des Maures* jusqu'au jour où... « Quand il était là, il passait tous les jours devant le restaurant mais ne s'arrêtait jamais. Un jour, je le guette et je me présente : je suis le nouveau restaurateur du village et j'aimerais bien que vous veniez goûter ma bouillabaisse. Si elle ne vous plaît pas, vous ne revenez plus jamais. Il est venu et depuis on est restés très amis. Quand il pouvait me faire de la pub, il le faisait, il disait que le Maurin, c'était sa cantine. »

Quitter André Del Monte sans évoquer le Domaine du Rayol serait lui faire injure.

En 1989, alors qu'il est également devenu correspondant local de *Var-matin* pour parler de ce village un peu « oublié », il reçoit la visite du délégué et son adjoint du Conservatoire du littoral qui veut racheter le site. « Le projet rencontrait des oppositions. Ils souhaitaient de l'aide et j'avais dit oui. Je suis devenu administrateur depuis sa création de l'association qui gère le Domaine du Rayol et son président depuis 2007. Au départ, je n'avais aucune idée de l'importance qu'allait prendre le Domaine, qui reçoit aujourd'hui 80 000 visiteurs par an et emploie 30 salariés à l'année. Au départ, il y avait 3 salariés et 600 visiteurs. C'est une belle aventure dont je suis très fier car nous fonctionnons pratiquement en autofinancement. Mais cette aventure n'en est qu'à ses débuts car nous voulons devenir une référence mondiale pour les paysages de type de climat méditerranéen, pour les scientifiques du monde entier qui s'y intéressent. Nous travaillons aussi à améliorer notre expérience et notre exemplarité environnementale. 32 ans plus tard, tout cela se met en place et c'est un nouveau défi exaltant », confie un « Dédé » plus solaire que jamais.

« Être un oiseau pour voir la Terre d'en haut »

Si vous étiez une qualité ?

Généreux.

Si vous étiez un défaut ?

Pas assez réfléchi. J'ai tendance à foncer tête baissée. Sinon, pas assez rancunier, il paraît que c'est un défaut !

Si vous étiez un plat ?

La bouillabaisse, évidemment.

Si vous étiez un fruit ?

Cela serait la pomme ou la clémentine, mes deux fruits préférés.

Si vous étiez un dessert ?

Un gâteau avec de la chantilly.

Si vous étiez une boisson ?

Le vin, plutôt rosé.

Si vous étiez un lieu dans le village ?

Le Domaine du Rayol, bien sûr.

Si vous étiez un animal ?

C'est drôle parce que j'en discute souvent avec ma petite-fille : je serais un oiseau.

Je n'ai pas le rêve de voler mais ce serait pour voir la Terre d'en haut.

Pour avoir peut-être cette sensation de liberté. Mais un oiseau qui vit assez longtemps quand même !

Si vous aviez une destination de rêve ?

Rester au Rayol où je suis bien ou retourner à Bormes, dans mon village !

Si vous étiez un livre ?

Je suis un lecteur de romans mais ce serait un livre de cuisine. J'en regarde souvent quand je suis en cuisine.

