



Présentation de... **Jacques Chibois**

chef du restaurant étoilé *La Bastide Saint Antoine* à Grasse



Jacques CHIBOIS est né le 22 Juillet 1952 à Limoges.

Après un début d'études agricoles, il découvre rapidement sa voie sous la forte influence de sa mère, et entre en apprentissage dans un restaurant étoilé proche de sa ville natale.

Ayant définitivement confirmé sa vocation, Jacques CHIBOIS entreprend en 1974 un tour de France qui va lui permettre de travailler avec les plus grands chefs. Son tour de France va surtout lui permettre de rencontrer Michel Guerard avec lequel il travaillera cinq années avant sa fin d'apprentissage. A Paris, il sera responsable de toutes ses émissions télévisées. Au service militaire, il sera le cuisinier particulier d'un Général 4**** et quittera l'armée en tant que Maréchal des logis Chef. Puis il prendra la Direction des Cuisines du Club Regine's à Paris, New York et Londres ainsi que de repas privés dans les ministères.

En 1981, Jacques Chibois devient le Chef du Royal Gray à l'hôtel Gray d'Albion, qui fût le premier restaurant de la ville de Cannes à avoir eu 2* au Michelin et d'être citée comme la meilleure table par Gault & Millau, où il supervise ce complexe aux 4 restaurants et organise les dîners d'ouverture et les clôtures du Festival du Film de Cannes.

En Mai 1996, Jacques CHIBOIS ouvre sa propre maison *La Bastide Saint Antoine* au coeur de la campagne Grassoise. Ancienne demeure de maître du XVIIIe elle devient Relais & Châteaux et Relais Gourmand en 2000, dans une douce atmosphère Provençale. Jacques Chibois, cuisinier passionné et poète à ses heures, aime surtout les choses simples, que ce soit dans toutes les formes d'art que dans sa façon de concevoir la vie. S'il est fou de cuisine créative, il n'en respecte pas moins les vraies valeurs du terroir, et a d'ailleurs parfaitement su s'inspirer de la tradition provençale.

En partenariat avec



www.crous-nice.fr