

Restaurant Influence

31, rue Bonaparte – Nice

Créé en avril 2016 au cœur du quartier que l'on surnomme « le petit Marais Niçois », le restaurant influence se découvre, à quelques pas de la place du Pin, dans un charmant écrin gris perle. Mais au-delà de cette adresse à la devanture discrète, c'est bel et bien pour la cuisine qu'on y vient, une interprétation contemporaine de la cuisine traditionnelle française saupoudrée de saveurs d'ailleurs, chères, au jeune chef propriétaire : Aurèle Gasperoni.

Le chef – Aurèle Gasperoni

Jeune et discret chef qu'est Aurèle Gasperoni, néanmoins son parcours est jalonné d'expériences remarquables. Pourtant, ce n'est pas par la cuisine qu'il a débuté mais par la chimie. Très vite, Aurèle se rend compte que sa soif de créativité et de partage, ne peut qu'être étancher par sa passion : la gastronomie. Il intègre alors l'institut Paul Bocuse, puis il forge son expérience auprès de chefs reconnus et d'adresses prestigieuses comme Le Doyen*** à Paris, l'Auberge Basque*, chez Charles Semeria à Beaulieu sur mer ou encore Eric Trochon, meilleur ouvrier de France.

Bercé par de nombreux voyages effectués dans son enfance aux côtés de ses parents, Aurèle en a gardé le goût des parfums d'ailleurs, des épices qu'il affectionne et particulièrement le curry. Mais c'est dans sa ville natale qu'il a souhaité créer son premier restaurant, après son expérience parisienne, pour y faire découvrir toutes les influences de sa cuisine...

Voyage en cuisine

C'est Charles Semeria qui apporte à Aurèle Gasperoni, la connaissance des produits bruts. Un goût pour la simplicité qui se décèle dans les assiettes dressées par Aurèle Gasperoni, une mise en avant épurée des ingrédients sublimés par un goût juste et des parfums d'ailleurs. Ainsi, les plats naviguent entre les continents comme le tartare de saumon à la sauce Coréenne et son croquant de fenouil ou le filet mignon de porc, grenailles et shitakes à la ciboulette, sauce au poivre de Tasmanie.

Les saveurs méditerranéennes aussi sont bien sûr à l'honneur comme les courgettes de pays et ricotta ou les fleurs de courgette en beignet. Pour clore l'odyssée gourmande que propose Aurèle Gasperoni, les desserts généreux attisent la gourmandise comme le crémeux au chocolat à la fève de tonka, caramel et noisettes torréfiées, l'un de ses classiques déjà plébiscité par la clientèle depuis l'ouverture du restaurant Influence.

Selon les saisons, selon le marché, selon les réminiscences de voyages en tête, Aurèle Gasperoni attache un soin tout particulier à anoblir les fruits du potager, du topinambour aux jeunes pousses en passant par les produits gorgés de soleil comme la grenade ou la patate douce.

L'ambiance

Derrière la devanture discrète, de gris perle vêtue, la salle intimiste accueille jusqu'à 22 convives en hiver. Dès les beaux jours, la terrasse permet de profiter pleinement de ce quartier vivace et coloré dont la convivialité et l'éclectisme en ont fait sa réputation. En salle, l'ambiance feutrée, contemporaine et épurée fait écho aux plats d'Aurèle Gasperoni réchauffée par un fond sonore jazzy.