



1. Playa Bonita, l'une des plus belles plages de Las Terrenas, où l'on trouve les meilleurs hôtels.
2. Gérard Prystasz, ancien chef de François Mitterrand, et sa femme Véronique devant leur hôtel, l'Atlantis.
3. À la Villa Eva Luna, Aude présente les entrées préparées par son mari, Olivier, pour un dîner de dix personnes.
4. À Casa Grande, règnent Judith Carrillo et Freddy Bixio, un chef autodidacte qui peut se mesurer aux meilleurs.
5. L'arrivage du jour des légumes locaux au restaurant Al Paso, à Playa Coson.



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE LES ROIS DE FRANCE DE LAS TERRENAS

Une poignée de chefs venus de l'Hexagone règne sur les cuisines de ce village pittoresque de la côte nord-est de la République dominicaine.

Une petite colonie française s'est établie ici au cours des douze dernières années et certains anciens se rappellent encore qu'à leur arrivée dans ce village complètement inconnu des touristes, l'électricité n'avait pas encore été installée. Aujourd'hui, les Français de Las Terrenas sont à la tête des meilleurs restaurants, hôtels et bars du village.

Trop fréquemment, dans les Caraïbes, à côté des attraits certains d'un endroit – plages de rêve, mer transparente, cocotiers, paysages, etc. – on trouve une "gastronomie" réduite aux buffets d'hôtels et à une cuisine souvent médiocre. Ici, les chefs ont refusé ce nivellement par le bas et se sont attachés, chacun avec son talent personnel, à créer des plats à partir des produits locaux, accent mis sur les poissons et les crustacés. Cela donne de belles réussites qui font facilement oublier les meilleures tables de la métropole. Et des recettes qui peuvent être interprétées avec des produits de "chez nous". Vous trouverez Olivier Guilmain et sa femme Aude dans leur joli hôtel, Villa Luna, cinq bungalows cachés dans une nature luxuriante où Olivier (attention, les chefs étoilés, s'il ouvre un jour un restaurant à Paris !) vous préparera, sur commande uni-

quement, sa dorade entière en feuille de bananier. Vous irez faire la connaissance de Gérard Prystasz à l'hôtel Atlantis, qui fut le chef de François Mitterrand à l'Elysée, de 1984 à 1986, et vous dégusterez sa goujonnette de dorade et crevettes avant de goûter à son flan de coco au caramel. Tout près, au Casa Grande, Freddy Bixio, chef autodidacte, excelle dans une cuisine où l'on retrouve des influences créole, asiatique et méditerranéenne. Excellentes crevettes grillées au miel de goyave. Plus loin,

au bord de la plage de Coson, Yves Bouquetin vous attend dans son restaurant, Al Paso. Au menu, tartare de thon et galettes de crabe. Simple (en apparence seulement), mais remarquable.

Ces quatre bonnes tables valent le détour, ou plutôt le voyage. En l'occurrence, les 8 000 km qui séparent la France de la République de Saint-Domingue !

Jean-Pierre de Lucovich



Maurice Rougemont