

Gilbert Bezzina sans trompette mais avec violon

Après avoir joué sur plusieurs scènes d'Europe, il a donné naissance et dirige un ensemble baroque. Niçois à 100 % il vit en plein cœur de la vieille ville

Gilbert Bezzina, fondateur de l'Ensemble baroque de Nice, est un jouisseur des bonnes choses de la vie. Un épicurien, si vous préférez. Il aime la bonne cuisine, la vieille cuisine même, puisqu'il se passionne pour celle du XVIII^e siècle, comme la tourte sucrée amande et moelle de bœuf ou la selle d'agneau farcie aux anchois et cuite au vin blanc. Il aime le bon vin. Il aime aussi et surtout et depuis longtemps... le violon. Né à Tunis, il habite Nice depuis l'âge de sept ans. Il va au conservatoire, tombe dans un violon et ne le quittera plus. Il part à Lisbonne, devient le violon solo de La Grande Ecurie et de La Chambre du roi. À Amsterdam, il travaille avec l'orchestre La Petite Bande dirigée par Gustav Leonhardt. Depuis quelques années, il est de retour définitivement à Nice. C'est dans le Vieux-Nice qu'il demeure, dans l'ancienne synagogue avec ses murs pas trop droits, ses fresques, ses piliers recouverts de bois peint. Là, il est heureux et nous fait partager sa joie de vivre.

ALAIN MAESTRACCI

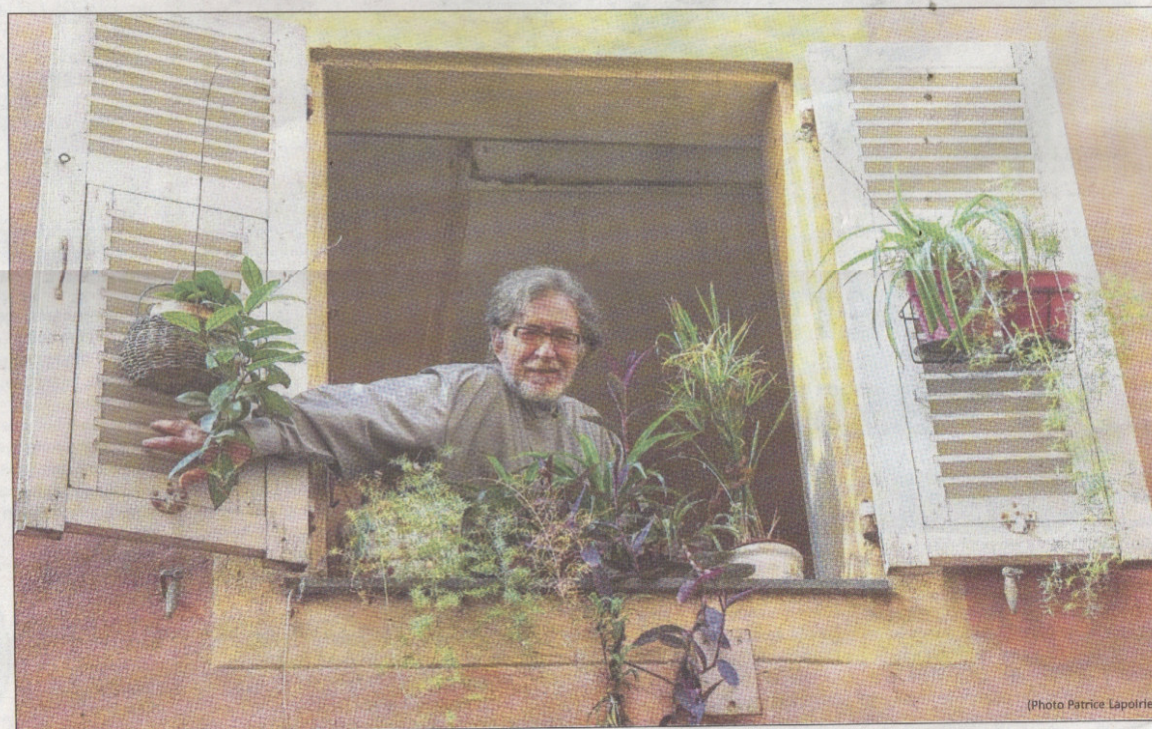
Prochain concert de l'Ensemble baroque de Nice : *Folies & furies* (Haendel et Vivaldi) vendredi 14 novembre, à 20 h 30, et dimanche 16, à 16 h 30. Eglise Saint-Martin-Saint-Augustin dans le Vieux-Nice. Rens. 04.93.80.08.74.



(Photo Richard Ray)

Une promenade... en ville

« Je ne raffole pas de marcher dans la campagne, je peux le faire mais pas pendant des heures. En fait j'aime bien marcher dans les villes. Je peux même faire une escapade de trois ou quatre jours à Toulouse pour découvrir l'architecture. A Nice aussi évidemment il y a plein de choses à découvrir ou tout simplement se balader sur la Prom'. Mais c'est le quartier de la Libération que je préfère parce qu'il y a un beau marché et de belles villas construites derrière Gorbella. »



(Photo Patrice Lapolrie)

Mes cantines et le Carré Llorca à Nice

« Je regrette la fermeture de L'Univers, le restaurant de Christian Plumail. Il en ouvrira bien un autre, j'espère. J'aime bien aussi dîner au Carré Llorca (photo ci-dessous), place du Palais-de-Justice à Nice, où la cuisine est originale et la cave bien pleine ! Sinon j'ai mes trois cantines niçoises où je sais que la cuisine est faite avec des produits frais, qu'elle sera variée et que l'accueil sera bon : La Cave de la Tour, place de la Tour ; Le Démodé et L'Hétéroclite, rue Benoît-Bunico. »



(Photo Richard Ray)



(Photo R.C.)

Rester à la maison...

« Le dimanche, rester à la maison c'est bien aussi car la ville est moins vivante. C'est un bon jour pour recevoir des amis et cuisiner pour eux. Quoi ? Par exemple un boudin de foie de volaille : il n'y a pas de sang mais ça s'appelle quand même boudin. C'est délicieux mais il faut du temps. Si on n'en a pas une bonne poule au pot ça va très vite. Mais il faut les commander désormais, moi je fais ça au marché de la Libé. Et bien sûr, pour bien recevoir ses amis, il faut aussi un bon vin : j'ai une faiblesse pour le châteauneuf-du-pape. C'est presque un vin de terroir. Sinon il y a le Villars-sur-Var qui est très bon mais un peu plus cher. »

Brocante et bouquinistes

« Vous ne serez pas étonné si je vous dis que j'ai des vieux livres, du XVIII^e siècle par exemple (rires). Dans ces livres, on découvre des choses surprenantes : le dernier que j'ai acheté portait sur les feux d'artifice en 1730 ! C'est fascinant les feux d'artifice, j'adore ça. Donc j'ai un faible pour les bouquinistes, moins pour les brocantes mais j'en fais car on peut y trouver des objets anciens pour décorer sa maison. »



(D.R.)