



Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Journal	Emploi	Blogs des experts	Juridique et social	Equipements et hygiène
Archives	Fonds de commerce	Derniers messages	Gestion et marketing	Produits et boissons
S'abonner	Petites annonces	Inscription à la newsletter	Formation - écoles	Recettes

Annuaire
Salons - Agenda
Sondages

Rechercher OK



RESTAURATION

Jean-Marc Banzo reçoit la Légion d'honneur

jeudi 8 octobre 2009 16:27

Aix-en-Provence (13) Trente ans après son arrivée à Aix-en-Provence, le chef étoilé du Clos de la Violette et de la Villa Madie (Cassis), reçoit la légion d'honneur des mains de Jean-Claude Gaudin, sénateur-maire (UMP) de Marseille.



Jean-Marc Banzo, 'un homme au parcours exemplaire'.

Le 23 septembre dernier, jour de l'anniversaire de la mort de son père, le très discret **Jean-Marc Banzo** recevait la Légion d'honneur. Cette distinction a été saluée par **Jean-Claude Gaudin** comme un "hommage de la République à un homme dont le parcours a été exemplaire et qui s'est fait tout seul." Après des études à l'école hôtelière de Grenoble et un début de carrière chez **Roger Roucou**, à La Mère Guy et chez **Claude Girard**, le vaclusien a 24 ans quand il s'installe à Aix-en-Provence, aux Caves Saint-Henri (devenues le Formal) avec son épouse. Quatre ans après, il obtient une première étoile. Trop à l'étroit, il déménage en novembre 1985 pour s'installer au Clos de la Violette, superbe maison bourgeoise avec parc, à deux pas du centre-ville. Le *Michelin* lui redonne son macaron, puis 13 ans après, une deuxième étoile.

Reconquérir son étoile

Pour le chef, il s'agit là d'une consécration, jamais démentie jusqu'à ce qu'il prenne la tête d'une deuxième maison en 2007, à Cassis, en association avec **Enrico Bernardo**, meilleur sommelier du monde 2004. Accrochée à la falaise au-dessus de l'anse de Corton, la Villa Madie doit révéler le côté mer du cuisinier - le Clos de la Violette étant orienté vers les produits de la terre - et lui permettre d'accrocher 2 étoiles supplémentaires. Mais l'association échoue. Jean-Marc Banzo accrochera pourtant un macaron à la Villa Madie en mars 2008 mais en perdra une au Clos.

Pour le chef, la pilule est amère mais il fait face avec son épouse **Brigitte**, sa fille **Vanessa**, **Maxime Decombas** (second de cuisine à Cassis), **Pascal Consanai** (second au Aix), **Jérôme Place** et **Stéphane Caviccioli** (maîtres d'hôtel à Aix et à Cassis). Pour lui : "les deux maisons ne sont pas à leur place et nous ferons tout pour conquérir les étoiles." Tous ensemble. Pour **Jean-Marc Banzo**, la principale qualité d'un chef est de "savoir transmettre à ses équipes la façon de concevoir la cuisine qu'il crée". Et d'insister : "faire une assiette tout seul dans son coin, c'est relativement facile. La faire refaire à l'identique 80 fois par jour, c'est autre chose."

Dominique Fonseca-Nathan

RESTAURATION

[Autres articles...](#)

Le guide 2009-2010 des cuisineries gourmandes des provinces françaises

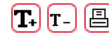
jeudi 8 octobre 2009 17:14

La dernière édition du guide des cuisineries gourmandes des provinces françaises vient de sortir. Ce guide regroupe des restaurants leur... [Lire la suite](#)

Jean-Marc Banzo reçoit la Légion d'honneur

jeudi 8 octobre 2009 16:27

Trente ans après son arrivée à Aix-en-Provence, le chef étoilé du Clos de la



BLOGS DES EXPERTS

Santé et sécurité au travail : constituer votre document unique

Carole Gayet

- Les 40 blogs des experts
- Blender : pourquoi un tel éventail de prix ?
- Derniers messages postés

DOSSIER MÉTIERS EMPLOI SALAIRES 2009

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

OK

LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM



VIDÉO



[Autres vidéos](#)

N° SPÉCIAL MICHELIN

- Présentation des nouvelles étoiles 2009 avec une de leurs recettes
- Vidéo interview de Jean-Luc Naret

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



Infos par pays, fiches pratiques, offres d'emploi internationales

TROPHÉE



Violette et de la Villa Madie (Cassis)... [Lire la suite](#)



Les infos du Trophée

L'Hotellerie-Restauration.fr
du meilleur site internet



Pierre Koffmann sur le toit de Selfridges à Londres

jeudi 8 octobre 2009 15:44

Pour le lancement du premier London Restaurant Festival et pour les 100 ans de Selfridges, Pierre Koffmann tiendra les cuisines du... [Lire la suite](#)

Boutiques en ligne : une piste sur la Toile pour les étoilés

jeudi 8 octobre 2009 09:27

Diversification de l'offre, pures créations et nouveau marché, les chefs créent de véritables boutiques sur internet. [Lire la suite](#)



La Mutuelle des cuisiniers de France lance

l'International Cup de Cuisine

mercredi 7 octobre 2009 18:13

Tout cuisinier justifiant d'au moins cinq d'expérience peut se présenter au nouveau concours organisé par la Mutuelle des Cuisiniers de... [Lire la suite](#)