

développement

AUBERGE DE THÉO

Théo et Christophe Mansi, passion et transmission

Père et fils ont le titre de maître-restaurateur. Dans leur restaurant de Nice, ils donnent à voir et à aimer à leurs clients comme à leurs apprentis, le meilleur de la cuisine italo-méditerranéenne.



Né à Minori, sur la côte amalfitaine, Théo est d'abord chef en Italie avant de rejoindre son épouse à Nice en 1972. Il exerce alors ses talents chez des confrères avant de devenir son propre patron et d'ouvrir l'auberge de Théo en 1980. Christophe, son fils a alors 5 ans et évolue à travers tables et fourneaux. Bien que titulaire d'un baccalauréat scientifique, il décide pourtant de préparer un BTS de gestion hôtelière. Il boulingue dans les hôtels 4 étoiles de la région, part en Angleterre, et retrouve finalement son père, en 1989. Depuis 2009, tous deux sont maîtres-restaurateurs. Rien d'étonnant

donc à ce que leurs pâtes fraîches soient faites maison, et que ricotta, mascarpone, etc. arrivent deux fois par semaine directement de l'Italie voisine. Leurs spécialités : poissons all'acqua pazza, fleurs de courgette, paccheri au ragù d'espadon, bucatini à la sauce perugina, pomodoro et provola affumicata... Théo est né avec la pizza et défend ce plat lorsqu'il est de qualité. Alors, ses clients peuvent se régaler d'une pizza tartufata (ricotta, mozzarella, brisures de truffe, tomates cerise, écailles de parmesan, rucola) ou à la mozzarella, stracchino, fleurs de courgette, tomates cerise et écailles de parmesan.

Théo, ambassadeur passionné

Théo est aussi au bureau national de l'association des maîtres restaurateurs, membre de l'international club Les Toques blanches et représentant pour la France de Ciao Italia, association de promotion de la cuisine italienne dans le monde. Depuis que son fils est venu assurer gestion, management, accueil, Théo peut davantage se consacrer à sa mission d'ambassadeur d'une cuisine de qualité. En 2007 il est intronisé manager du team



Leurs parcours

Théo

École hôtelière en Italie
Chef en Italie

1980 chef propriétaire Auberge de Théo

2009 maître-restaurateur

2010 membre Toques blanches

Christophe

Expérience d'un an en cuisine en Angleterre

École hôtelière de Nice

1989 Auberge de Théo

2009 maître-restaurateur

En chiffres

- 150 places
- 30 € de ticket moyen
- 14 personnes
- 4 chefs

FIC (Fédération italienne des cuisiniers) France par Antonio Passaseo, qui en est le président. Dès 2008, l'équipe est décorée de 3 médailles d'or aux Internationaux d'Italie, 1 d'or et 2 d'argent aux Olympiades de la Cuisine à Erfurt. Depuis, par équipe ou en individuel, le team ne cesse de croquer sous les médailles. « Je suis partisan de la formation, de l'apprentissage. Lorsque nous partons en compétition, j'emène des apprentis. Mon métier c'est une passion, il faut la transmettre et je crois que j'y réussis avec les jeunes de mon équipe », exprime Théo avec enthousiasme. Un autre de ses souhaits : « que les maîtres-restaurateurs soient de plus en plus nombreux pour que la cuisine de qualité gagne en visibilité et prenne le dessus sur la malbouffe », comme un écho à l'engagement du secteur dans le cadre du contrat d'avenir. Il suffit de constater le pétitement allumé dans le regard de ses recrues pour se convaincre que la relève est assurée grâce au plein d'énergie, de feu et d'engagement qu'il met à transmettre l'amour de son métier, relayé en cela par Christophe. **CG**

