

Table libre: la gourmandise a son blog

En 2016, il a mis fin à la saga du *Guide Gantié*. Après vingt-cinq années de bons services. Mais l'ex-grand reporter et éditorialiste de notre quotidien Jacques Gantié n'a pas pour autant raccroché. Il anime chaque vendredi la chronique gastronomique du magazine Week-End de Nice-Matin et Var-matin. Et parraine du 22 au 24 septembre les Fêtes gourmandes de Villeneuve-Loubet, auxquelles participent notamment Irène Jacob, Daniel Picouly et Marc Jolivet.

Exit le guide, vive le blog. Parce que le guide ne devait pas continuer sous son nom alors qu'il n'en aurait pas totalement maîtrisé le contenu, en raison aussi de l'arrêt de deux correspondants dans les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse, le *Gantié* a vécu. Lui succède *Table libre* autour des mêmes principes fondateurs: exister, agir, se faire plaisir, partager les belles surprises et les valeurs sûres.

À l'heure des réseaux sociaux, Jacques Gantié ne veut pas se lancer dans une course contre la montre



Après vingt-cinq éditions de son fameux Guide Gantié, le chroniqueur gastronomique de Nice-Matin crée son premier blog, Table libre. Une sélection d'escalles gourmandes en Paca et au-delà.

(DR)

en alimentant son site «H24», comme on dit aujourd'hui. Les sujets se succéderont au gré de l'actualité, de l'inspiration, de l'envie. Toujours l'appétit, mais à l'âge de raison un rythme serein qui permette d'orienter le lecteur, plutôt que de l'abreuver à toute heure de la journée ou de la nuit. Amateurs et professionnels trouveront ici des présentations et critiques de restaurants, hôtels, tables et maisons d'hôtes. Partiront à la découverte de produits et de producteurs, de vins et de domaines viticoles. Lectures, art de vivre et voyages compléteront une exploration du grand sud et des départements limitrophes, avec quelques échappées du côté de l'Italie ou de l'Espagne puisque rien n'est *a priori* interdit.

Auteur de plusieurs ouvrages aux éditions Robert Laffont, Ramsay ou Gilletta-Nice-Matin, notre expert en saveurs aborde la toile avec la même gourmandise. 100 % nouveau sur la forme, 100 % Gantié sur le fond.

F.L.