



# Éric Canino

# Biographie



**D**epuis une décennie, le Chef Eric Canino se tient à la barre du restaurant étoilé La Voile de la Réserve Ramatuelle. En 2015, il décroche sa première étoile. Une récompense à la hauteur de son talent qui est plébiscité par ses clients et les critiques du monde entier. Connus et reconnus au-delà des initiés, le Chef vole assurément vers une deuxième étoile.

Tombé par un heureux hasard dans les fourneaux, Eric Canino a eu la chance de travailler aux côtés de grands noms tels que Guy Martin ou encore Michel Guérard. Chef triplement étoilé, ce dernier sera son mentor, son « maître à manger », comme d'autres se voient en maître à penser, mais Eric Canino se dit « inféodé à personne, ni à aucune mode ». Il s'exprime à sa façon et fait rayonner sa propre identité. Dans les hauteurs des collines de Ramatuelle, à 10 minutes de Saint-Tropez, le restaurant La Voile, ouvert à tous, est sans conteste l'une des plus belles adresses du Golfe. Tel un mirage qui se fonde au bleu de la mer, ce lieu majestueux aux airs de paradis est un véritable havre de paix.

Le Chef Canino en fier capitaine, met le cap sur les saveurs du sud et transporte les épicuriens dans un voyage des sens qui concilie saveurs et équilibre. Son maître mot : HARMONIE. Dans sa cuisine, rien n'est sophistiqué, tout est élégant. Virtuose de talent, le Chef se prête volontiers au jeu d'un mariage des saveurs pures et authentiques faisant ressortir le goût du vrai en toute simplicité... en toute légèreté.

Au-delà du plaisir des saveurs, c'est un état d'esprit, un appel à l'évasion qu'il recherche. Il conçoit plusieurs expériences mêlant beauté des lieux et plaisir des sens. Petit-déjeuner en suite, déjeuner au bord de la piscine, dîner en « roof top », les possibilités sont infinies. Eric Canino fait vivre à ses clients des instants de pure magie qui se consomment comme des expériences nourrissant l'âme, les émotions et la mémoire.

Éblouis par la beauté des lieux, les clients se laissent alors porter par une cuisine légère et savoureuse aux couleurs de la Provence. Comme Eric Canino le dit si bien : « les clients viennent chercher chez nous un moment de plaisir, mais aussi de joie de vivre et de bien-être ». Des valeurs qui sont au cœur même du succès de La Voile et de La Réserve.

Engagé et très attaché aux ressources de sa terre provençale et de la mer à ses pieds, le Chef privilégie la proximité et les circuits d'approvisionnement courts. Ce qu'il cherche avant tout, ce sont des produits du terroir de saison, de haute qualité et d'une fraîcheur absolue. Les légumes et aromates proviennent directement de son potager, les poissons et viandes arrivent tout droit de fournisseurs locaux. Au cœur de sa cuisine, il place l'ingrédient, celui que l'on cultive, que l'on choisit avec soin, que l'on travaille avec envie et passion. Car pour Eric Canino, c'est cela le métier de cuisinier : choisir les beaux et bons produits, les sublimer, leur rendre honneur.

Chef curieux et passionné, il collectionne les épices du monde entier et concocte lui-même le savant mélange d'épices de son célèbre Thon rouge frotté aux épices du voyage, un plat dont on ne se lasse pas et qui suscite chez les clients toujours autant d'émerveillement!

Perfectionniste en diable, il a également à cœur d'offrir une expérience inédite de tous les instants. C'est pourquoi à chaque saison, il renouvelle sa carte toujours plus inventive et sincère.



**By Éric CANINO :**  
LA VOILE - LA RÉSERVE DE RAMATUELLE - Chemin de la Quessine  
83350 RAMATUELLE - Tél : 04 94 44 94 44  
[www.lareserve-ramatuelle.com](http://www.lareserve-ramatuelle.com)  
GPS 43°12'54.144"N - 6°36'45.835"E

**C**hef Eric Canino has been at the helm of the Michelin-starred restaurant La Voile de la Réserve Ramatuelle for a decade. He was awarded his first star in 2015; an award that does justice to his talent praised by his customers and critics all over the world. Renowned and reputed far and wide, this chef is undoubtedly heading for a second star.

Eric Canino ended up in the world of cuisine by chance having had the good fortune to work alongside great names such as Guy Martin and Michel Guérard. The latter, a 3 Michelin starred chef, became his mentor, his 'cuisine guru', as others think of themselves as intellectual gurus, but Eric Canino is 'not subservient to anyone, or to any trend'. He chooses his means of expression and projects his own identity.

High up in the hills of Ramatuelle, 10 minutes from Saint-Tropez, the restaurant La Voile, open to everyone, is undoubtedly one of the finest addresses in the Gulf. Like a mirage merging with the blue sea, this majestic place with an air of paradise is a real haven of peace.

Proudly serving as captain, chef Canino sets the course for southern flavours and takes epicureans on a journey of the senses combining flavours and equilibrium. His guiding principle is harmony. Nothing is highly developed, yet everything is elegant about his cooking. This virtuoso chef readily blends pure and authentic flavours bringing out the real taste with ease and grace.

Beyond delighting in various flavours, he is seeking a state of mind, a call for escapism. He has devised several experiences blending the beautiful surroundings with sensory pleasure. The possibilities are endless with breakfast en suite, poolside lunch and 'roof top' dinner. Eric Canino provides his customers with a selection of purely magical moments to be consumed as experiences that feed the soul, emotions and memory. Dazzled by the beautiful surroundings, customers are carried away by light and tasty cuisine reflecting the colours of Provence. As Eric Canino says so aptly: 'customers come here to delight their palates, as well as for a certain joie de vivre and wellbeing'. These values are at the very heart of the success of La Voile and La Réserve.

Committed and very attached to local Provençal produce and the sea a stone's throw away, Eric Canino favours proximity and short supply chains. What he is seeking above all else is local seasonal, top quality produce with guaranteed freshness. Vegetables and herbs and spices come directly from his kitchen garden while meat and fish are sourced from local suppliers. Ingredients are core to his cuisine. Grown and chosen with care, he works with them with desire and passion. For Eric Canino that is the profession of a chef: choosing fine produce, sublimating and honouring it.

This inquisitive and passionate chef collects spices from all over the world and has concocted a clever blend of spices for his famous Foreign spice rubbed red tuna, a dish that you will never tire of and that never fails to marvel customers!

Devilishly perfectionist he also loves to constantly provide novel experiences. This is why he renews his ever inventive and authentic menu each season.



*« Le métier de cuisinier c'est choisir les beaux et bons produits, les sublimer, leur rendre honneur. »*

