

BEST OF COOKING & DRINKS

#6



Le livre de recettes de cuisine des restaurateurs
& des artisans du goût du bassin cannois



CANNES - MOUGINS - LE CANNET - MANDELIEU - PAYS DE GRASSE



L'acqua minerale
di **Zilio**

Zilio



SENSI
1890

**SENSI Prosecco DOC
Extra Dry:**
un plaisir pour le palais
avec un bouquet
«tutto italiano»



Très équilibré c'est un Prosecco rare
avec un perlage fin et très persistant.
C'est un vin frais avec des notes fruitées
et florales mais également structuré.



Famille Sensi
Notre famille et nos vins,
depuis 1890
*"Raffinement, qualité
et un bouquet tout italien
rendent nos vins
uniques et appréciés
dans le monde entier"*
- Massimo Sensi

DAB PARTENAIRE EXCLUSIF C.H.R

contact : 04.92.02.33.40 sasdab@sasdab.fr www.dab-boissons.fr/culture-vins.fr



sensivini.com



Edito



Cette année encore, et pour sa 6^{ème} édition, Best of Cooking & Drinks est le point de rencontre entre savoir-faire culinaire, créations gustatives, et les hommes et les femmes qui la font vivre par leurs travail dans leurs établissements, qui, le temps d'un ouvrage, nous présentent leurs lieux de vie, leurs passions et nous partagent l'une de leurs plus belles recettes à travers le regard et la vision de leur chef, véritable porte ouverte vers leurs univers singuliers.

Nos établissements sont l'attractivité de nos rues, de nos quartiers, de nos bords de mer. C'est la lumière du soir, des lieux de vie, de détente, de goût, de découvertes, d'assiettes, de culture et de diversités culinaires.

Nous sommes dans une région magnifique qui est la Côte d'Azur. Cela fait des dizaines d'années que nous bénéficions de l'aura et de la lumière internationale de cette destination ouverte au monde, ce lieu privilégié entre mer et montagnes où vivent pleinement passion du métier, excellence et inventivité.

L'UMIH, c'est le point de jonction entre l'entreprise composée de ses hommes et ses femmes et le savoir-faire de ces artisans du goût qui éveillent vos sens, en vous offrant le plaisir visuel et gustatif d'une belle assiette qui reflète, avant tout, l'être humain qui l'a imaginé, créé et partagé.

Alain Lahouti
Président
UMIH 06 HCR
Cannes Restaurateurs

LE BUREAU DE L'UMIH 06 HCR : « AU SERVICE DE NOS ADHERENTS »

Isabelle et Hugues Leroy (La Bièrerie by Brasserie du Casino)

« Nous faisons partie des membres fondateurs de l'UMIH 06, autour du président Alain Lahouti, en tant que vice-présidente (depuis octobre) et secrétaire général. Nous nous efforçons chaque jour d'accompagner le mieux possible nos 200 adhérents. Les gens ont besoin qu'on soit à leur écoute, pour défendre leurs intérêts, mais ce n'est pas toujours évident. Nous apprécions beaucoup le guide Best of Cooking, qui est le seul guide des restaurants cannois avec des recettes de cuisine. Il est beau et innovant, plus valorisant pour nous que les avis sur internet. Il nous a beaucoup manqué depuis la dernière édition en 2019, avant le Covid. »

Marc Assouline (Le Frensh)

« Je suis à l'UMIH depuis 12 ans et au bureau depuis 2 ans, comme trésorier-adjoint. C'est très important pour les restaurateurs d'être représentés par un syndicat dont le rôle est crucial, car il facilite le dialogue, les échanges, et apporte souvent une aide juridique à nos adhérents, dont certains ne sont pas, à la base, des professionnels de la restauration. C'est pour cela que les actions de formation sont très importantes, notamment en matière d'hygiène. Notre président départemental, Alain Lahouti, est très efficace pour informer les adhérents. Nous avons aussi plusieurs avantages concrets, dont un abattement jusqu'à 28% sur les paiements à la SACEM, en tant qu'adhérents de l'UMIH. »

Edouard Achor (L'Evasion)

« Je suis actif dans le syndicalisme de la restauration depuis près de 30 ans. Nous sommes une équipe soudée autour de notre président départemental, Alain Lahouti, qui est toujours sur la brèche et que nous essayons d'aider le mieux possible, en soignant les relations de tous les jours avec nos nombreux adhérents. Nous sommes aussi très bien soutenus par l'UMIH national, qui est très efficace et nous informe en permanence des évolutions importantes de notre métier, notamment en termes de nouvelles lois et de nouvelles normes. Cela nous aide beaucoup. »

Ludovic Cresci - (La Pizza Cresci)

« Auprès de notre Président Alain Lahouti, nous avons la mission bienveillante d'accompagner nos petits entrepreneurs face aux normes complexes régissant notre profession, mais aussi d'essayer de sensibiliser les pouvoirs publics à nos problématiques. Notre but est de fusionner les énergies afin d'apporter le plus de plaisir et de joie de vivre à nos clients, à nos salariés, et à tous ceux qui, passant aux abords de nos établissements, y puisent une atmosphère conviviale égayant leur journée à Cannes. »



Les membres du Bureau de l'UMIH 06 HCR Cannes Restaurateurs. Debout de gauche à droite : Edouard Achor, Hugues et Isabelle Leroy, Ludovic Cresci, Marc Assouline. Assis, Alain Lahouti.

UMIH 06 Cannes Restaurateurs, est la maison de notre profession. Il s'agit en effet et avant tout, de professionnels du métier à l'écoute des sujets qui touchent notre métier. Dès qu'un sujet intéresse un établissement de notre profession, pour son fonctionnement au quotidien, ou dès qu'une question se pose, avant toute chose, il suffit de nous contacter. Nous informons et nous conseillons, dans les domaines réglementaires et juridiques. Nous rappelons également les différentes formations, que notre profession doit effectuer. L'Umih 06 de Cannes est présent au quotidien dans la vitalité des rues et de nos quartiers.

Contact

Umih 06 HCR Cannes Restaurateurs
7 rue Léopold Bucquet - 06400 Cannes
www.umih06hcr.fr - E-mail : umih06hcr@gmail.com
Facebook : Umih 06 HCR Cannes Restaurateurs
06 52 71 37 57



SOURCE DE ROSÉ

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les Restaurants

Anna Cannes	10	Moment Barnes	58
L'Atrium	12	La Maison Bellevue	62
Bella storia	18	La Pizzaiola « Chez Xavier »	66
Le Boucanier	22	Le Frensh	70
Le Bistrot de Grand-mère	26	Le Néapolis	74
Café Crème	30	Le Pastis	78
Marea	34	L'évasion	82
Carlton	38	Royal Garden	86
Chez Vincent et Nicolas	42	Scalini	90
La Guérite	46	Mas Candille	94
La Libéra	50	Salama	98
M. Nakamoto	54	Villa Paradisio	102

Anna Cannes



La Grèce au centre de la Croisette

C'est sur le prestigieux Boulevard de la Croisette, de la ville du 7^{ème} art, que le restaurant grec Anna a jeté l'ancre. Tous vos sens s'éveillent, que ce soit lors d'un déjeuner, un apéritif sur la terrasse autour de mezzes ou lors d'un dîner dans un lieu vivant et vibrant. Poissons grillés, Tzatziki me pita, Houmous...

Le Chef Yiannis Kioroglou signe une carte ensoleillée et légère teintée de références à sa Grèce natale.

Greece in the center of la Croisette

It is on the prestigious Boulevard de la Croisette, in the city of the 7th art, that the Greek restaurant Anna has dropped anchor. Anna sweeps you into the beating heart of Greece, a journey for the imagination and the appetite. Every one of your senses reawakens and rejoices in this vibrant atmosphere, be it at an authentically Grecian lunch, on the terrace sipping an aperitif while nibbling on mezedes, or at a leisurely dinner that stretches late into the night. Grilled fish, tzatziki me pita, hummus.

Chef Yiannis Kioroglou has created a light, sunny menu peppered with nods to his Greek homeland.



63 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 22 46 05 85

cannes@restaurant-anna.com - restaurant-anna.com





Recette Anna Cannes

Chef Yiannis Kioroglou

La salade de betteraves du chef Yiannis Kioroglou
The beetroots special salad of chef Yiannis Kioroglou

Ingrédients

- 200 gr. de betteraves cuites
- Cacahuètes grillées et concassées
- Framboises fraîches
- Fromage de chèvre
- Vinaigrette aux framboises
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Feuilles de betterave

Ingredients

- 200 gr. cooked beetroot
- Roasted cracked peanut
- Fresh raspberries
- Goat cheese
- Raspberry dressing
- Olive oil
- Salt
- Pepper
- Beetroot leaves

Vin conseillé / *Suggested wine:*
Un sancerre de chez Jolivet la cuvée sauvage. La tension et l'acidité du vin vont casser un peu le sucre de la betterave.

*A Sancerre from Jolivet la cuvée sauvage.
The tension and acidity of the wine will break up the sugar in the beets a little.*

Préparation

Envelopper les betteraves avec du thym, de l'huile d'olive, du poivre noir, du sel et les faire cuire au four pendant 40 minutes à 180°. Dérouler et couper en diagonale. Répartir en portions de 100 gr de chaque couleur, 200 gr au total par portion.

Le Fromage de chèvre

Couper 30 gr environ de fromage de chèvre frais et paner dans la farine, le blanc d'œuf, le muesli. Frire à 180°.

La Sauce spéciale aux framboises

30 morceaux de framboises 1 litre de purée de framboises, 600 ml d'huile de raisin

200 ml de vinaigre de framboise 50 gr de petimezi, 4 gr. de sel fin.

Battre le Thermomix à grande vitesse. Ajouter l'huile d'arachide petit à petit.

Preparation

I wrap the beets with thyme, olive oil, black pepper, salt and bake for about 40 minutes at 180°. Unroll and cut diagonally. Portion into 100gr of each color, 200gr in total per portion.

Goat cheese

Cut into approximately 30gr and bread in flour, egg white, muesli. Fry at 180°.

Raspberry dressing

30 pieces of raspberry 1ltr of raspberry puree 600 ml grape oil 200 ml raspberry vinegar 50 gr. of petimezi 4 gr. fine salt.

Beat in the Thermomix at high speed. Add the arachide oil little by little.





11 rue de la Miséricorde, 06400 Cannes
 +33 (0)6 12 47 20 05
 contactlatriumcannes@gmail.com



Flashback. La Casa Corse avait été exploitée par Hugo Chemla et son père pendant huit ans, à côté du marché Forville, au cœur de Cannes. Elle a été rebaptisée l'Atrium en février 2023 quand Hugo a décidé d'en faire un restaurant de viandes avec sa compagne, Clarisse. Depuis, le feu de bois crépite et les braseros de table ne chôment pas. Comme ils fonctionnent au charbon de bois, ils peuvent tenir jusqu'à une heure et demie et cuire 350 grammes de viande par personne, coupée en filets très fins. Au top du hit-parade, il y a le trio canard-poulet-bœuf, avec un choix de sauces préparées par Clarisse. La viande est 100% française, sauf quand elle vient d'Argentine pour la très réputée « picanha » cuite au feu de bois. Les pommes de terre aussi sont soigneusement préparées, avec de l'ail et du paprika. Sous les braseros, divine surprise, on peut faire cuire du Reblochon dans des petites poêles. Avant de se régaler des desserts, « maison » eux aussi, comme le Tiramisu au Nutella. Bienvenue aux gourmands !

Flashback. Casa Corse was run by Hugo Chemla and his father for eight years, next to Forville market in the heart of Cannes. It was renamed l'Atrium in February 2023 when Hugo decided to turn it into a meat restaurant with his partner, Clarisse. Since then, the wood fire has been crackling and the table-top braziers have been busy. Because they run on charcoal, they can last up to an hour and a half and cook 350 grams of meat per person, cut into very fine fillets. Top of the hit parade is the trio of duck, chicken and beef, with a choice of sauces prepared by Clarisse. The meat is 100% French, except when it comes from Argentina for the famous wood-fired 'picanha'. The potatoes are also carefully prepared, with garlic and paprika. Under the braziers, a divine surprise, you can cook Reblochon cheese in small frying pans. Then there are desserts, also homemade, such as Tiramisu with Nutella. Gourmets welcome!



Recette l'Atrium

Chef Clarisse

Trio de viandes au brasero, au Reblochon et aux trois sauces
Trio of meats with brazier, Reblochon and three sauces

Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de viande par personne (filets de poulet, bœuf, canard)
- 4 ou 5 pommes de terre Agatha par personne
- Herbes de Provence, ail et paprika
- Huile d'olive
- 1 pot de crème entière épaisse (30%)
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 fromage Saint-Marcellin
- 1 Reblochon
- 400 g de champignons de Paris
- Fond de veau, sel, poivre

Ingredients for 4 people

- 350 g of meat per person (chicken, beef and duck fillets)
- 4 or 5 Agatha potatoes per person
- Provençal herbs, garlic and paprika
- olive oil
- 1 big pot of double cream (30%)
- 50 cl of single cream
- 1 bunch of chives
- 1 Saint-Marcellin cheese
- 1 Reblochon cheese
- 400 g of Paris mushrooms
- Veal stock, salt and pepper

Préparation

(Cuisson possible aussi sur une plancha ou une pierrade électrique ou à gaz)
Demandez au boucher des filets des trois viandes puis émincez-les soigneusement, avant de recouvrir d'herbes de Provence les filets de bœuf et de poulet (pas les filets de canard !). Posez-les sur des assiettes. Préparez les 3 sauces : mélangez la crème entière épaisse avec la ciboulette cisaillée en petits morceaux, du sel et du poivre ; mélangez les champignons de Paris mixés (ou coupés en petits morceaux) avec 25 cl de crème liquide, le fond de veau, du sel et du poivre, et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe ; mélangez le Saint-Marcellin avec 25cl de crème liquide, du sel et du poivre, et faites aussi chauffer à feu doux pour épaissir la sauce. Découpez les pommes de terre en petits carrés, mélangez-les avec l'huile d'olive, de l'ail et du paprika puis passez-les au four (180°C) pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites fondre le Reblochon dans le même four puis versez-le sur les patates. Prévoyez aussi une salade verte (jeunes pousses, mâche) pour accompagner le tout. Faites cuire les filets pendant 10 secondes de chaque côté. Servez et régalez-vous.

Preparation

(Cooking also possible on an electric or gas plancha or grill)
Ask the butcher for fillets of the three meats, then slice them carefully, before covering the beef and chicken fillets (not the duck fillets!) with Provençal herbs. Place them on plates. Prepare the three sauces: mix the double cream with the chopped chives, salt and pepper; mix the Paris mushrooms (cut into small pieces) with 25cl of liquid cream, the veal stock, salt and pepper, and heat softly until the cream thickens; mix the Saint-Marcellin with 25cl of liquid cream, salt and pepper, and also heat it softly to thicken the sauce. Cut the potatoes into small squares, toss with the olive oil, garlic and paprika and bake in the oven (180°C) for 15 to 20 minutes, until they have a golden touch. Melt the Reblochon cheese in the same oven and pour over the potatoes. Cook the fillets for 10 seconds on each side. Serve with a bit of lettuce as well and enjoy the mix.



Bella Storia



Dans la famille Foppiani, les anciens avaient créé la fameuse boutique « Aux bons raviolis » dans la rue Meynadier, en 1954. Il y a aujourd'hui aux manettes Muriel, Patrick et leur fils Julien, chargé tout particulièrement du restaurant Bella Storia. Ouvert en 2010, ce bel établissement est entièrement dédié à la cuisine italienne authentique, 100% maison, certifiée par un label très sérieux de « Maître Restaurateur ». Qu'il s'agisse de raviolis, de pâtes fraîches ou de gnocchis, tout est fabriqué juste derrière, dans le laboratoire de la rue Meynadier, et livré frais sur place, chaque matin. Il y a un grand choix de risotto, selon les saisons, et une formule midi à 20 euros (deux options de plats, boisson, café). La carte propose également un joli choix de pizzas, des escalopes milanaises, des salades César ou piémontaises. Tout ce qu'il faut pour ravir les fins gourmets, dont beaucoup d'habitues qui ne peuvent pas se passer de la cuisine ensoleillée proposée par cette famille de passionnés.

The Foppiani family's ancestors set up the famous 'Aux bons raviolis' shop in rue Meynadier in 1954. Today, Muriel, Patrick and their son Julien are at the helm, with a flagship named Bella Storia. Opened in 2010, this fine establishment is entirely dedicated to authentic, 100% home-cooked Italian cuisine, certified by a very serious «Maître Restaurateur» label. Whether it's ravioli, fresh pasta or gnocchi, everything is made right behind the restaurant, in the laboratory on rue Meynadier, and delivered fresh to the restaurant each morning. There's a wide choice of risotto, depending on the season, and a lunchtime menu at 20 euros (two course options, drinks and coffee). The menu also offers a good choice of pizzas, Milanese escalopes, Caesar and Piedmont salads. Everything you need to delight gourmets, including many regulars who can't get enough of the sunny cuisine offered by this passionate family.



51 rue Félix Faure, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 03 95
contact@bellastoria-cannes.fr - www.bellastoria-cannes.fr





Recette Bella Storia

Chef Julien Foppiani

Linguine aux fruits de mer
Seafood Linguine

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de linguine
- 400 g de tomates pelées
- 200 g de calamars de Patagonie
- 200 g de scampi sauvages
- 200 g de gambas
- 200 g de palourdes
- 500 g de moules
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 botte de persil, 1 botte de basilic
- 1 verre de vin blanc

Ingredients for 4 people

- 500g of linguine
- 400g of peeled tomatoes
- 200g of Patagonian squid
- 200g of wild scampi
- 200g of prawns
- 200g of clams
- 500g of mussels
- 4 garlic cloves
- Olive oil
- 1 bunch of parsley, 1 bunch of basil
- 1 glass of white wine

Vin conseillé / Suggested wine:
Tribbiano d'Abruzzo
Vin blanc sec
Dry white wine

Préparation

Faire cuire les linguine dans de l'eau bouillante salée, réserver. Préparer le mélange de fruits de mer dans une grande poêle avec de l'huile d'olive, à feu vif. D'abord les calamars et les scampis, pendant 3 minutes, puis rajouter les palourdes et les moules.

Déglaçer au vin blanc puis rajouter les tomates pelées avec une gousse d'ail, laisser cuire 5 minutes de plus.

Rajouter les linguine et le persil au moment de servir bien chaud.

Preparation

Cook linguine in boiling salted water, set aside. Prepare the seafood mixture in a large frying pan with olive oil, over high heat. Fry the squid and scampi for 3 minutes, then add the clams and mussels.

Deglaze with white wine, then add the peeled tomatoes and a clove of garlic, and cook for a further 5 minutes.

Add the linguine and parsley just before serving, piping hot.



Le Boucanier



273 avenue Henry Clews, Port de la Napoule, 06210 Mandelieu-La Napoule

+33 (0)4 93 49 80 51

contact@boucanier.fr - www.boucanier.fr



Dans un cadre privilégié au pied du château de Mandelieu-La Napoule, le Boucanier, avec sa terrasse totalement rénovée après le Covid, sol et mobilier compris, offre une vue panoramique sur toute la baie, de Cannes à Théoule. Son chef Alexandre Lebannier, qui a vécu cet été sa 9^{ème} saison, et son adjoint Jonathan Bautier vous invitent à découvrir une cuisine traditionnelle tournée vers les produits de la mer, avec parfois de la langouste sur la carte. Depuis plus de 30 ans, ses spécialités de poisson font le renom de l'établissement impeccablement géré par Cathy et Eric, à la tête d'une « dream team » aussi sympathique qu'efficace. C'est juste à droite en descendant sur le port de La Napoule par l'entrée principale.

In a privileged setting at the foot of the Château de Mandelieu-La Napoule, Le Boucanier, with its terrace completely renovated after Covid, including floor and furniture, offers a panoramic view of the whole bay, from Cannes to Théoule. Its chef Alexandre Lebannier, who enjoyed his 9th season this summer, and his assistant Jonathan Bautier invite you to discover a traditional cuisine based on seafood, with the occasional lobster on the menu. For over 30 years, the restaurant's fish specialities have been the hallmark of its impeccable management by Cathy and Eric, who head up a 'dream team' that is as friendly as it is efficient. It's just on the right as you go down to the port of La Napoule via the main entrance.



Recette Le Boucanier

Chef Alexandre Lebannier

Dorade Sébaste
Redfish bream

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de dorade sébaste
- 6 pommes de terre
- 4 gousses d'ail
- 2 citrons
- 2 bulbes de fenouil
- 1 tube de mayonnaise
- 1 sachet d'épices spigol
- 1 petite boîte de soupe de poisson
- Huile d'olive citronnée
- Quelques feuilles de salade Trévise
- Sel, poivre

Ingredients for 4 people

- 4 redfish fillets
- 6 potatoes
- 4 cloves of garlic
- 2 lemons
- 2 fennel bulbs
- 1 tube of mayonnaise
- 1 sachet spigol spices
- 1 small tin of fish soup
- Olive oil with lemon
- A few leaves of Treviso lettuce
- Salt and pepper

Vin conseillé / Suggested wine:
Sancerre blanc / white
Elégance - Jérôme Godon

Préparation

Préparer la purée de pomme de terre. Eplucher les citrons et les faire cuire dans leur jus en portant à ébullition, puis les couper et les passer pendant 2 ou 3 minutes dans un robot Thermomix, pour obtenir une purée de citron, à incorporer ensuite à la purée de pommes de terre. Ajouter à la mayonnaise de l'ail et un mélange d'épices (spigol), puis une louche de soupe de poisson pour délier la rouille.

Faire poêler les filets de Sébaste 3 à 4 minutes de chaque côté (peau et chair) puis les passer pendant 4 à 5 minutes dans un four à 180 ou 200 degrés.

Ajouter du fenouil haché finement et un peu de salade Trévise. Déposer un filet d'huile d'olive citronnée.

Preparation

Prepare the mashed potatoes. Peel the lemons and keep the skin. Chop the lemons and boil them in their own juice, then chop and process for 2 or 3 minutes in a Thermomix food processor to obtain a lemon purée, which you can then add to the mashed potatoes. Add to the mayonnaise the garlic and a mixture of spices (spigol) to the mayonnaise, followed by a ladleful of fish soup to loosen the rust.

Pan-fry the redfish fillets for 3 to 4 minutes on each side (skin and flesh), then put them in the oven for 4 to 5 minutes at 180 or 200 degrees.

Add some finely chopped fennel and a little Treviso salad. Drizzle with lemon olive oil.



Le Bistrot de Grand-Mère



Le Bistrot de Grand-Mère / Le Bistrot by La Brouette

1 et 3 rue du Pré – Le Suquet, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 38 90 50

lebistrotdegrandmere@yahoo.com - www.lebistrotdegrandmere.fr



Chez Nicolas et Clara, au cœur du quartier du Suquet, les spécialités régionales typiquement françaises (andouillette, daube, rognons de veau) sont au menu depuis 1977, tout comme les cailles rôties à la niçoise. Les produits sont frais, la cuisine est authentique et la réputation du restaurant est internationale, avec désormais deux terrasses : la Brouette et le Bistrot, ouvert midi et soir, qui a doublé la surface tout en rajeunissant le concept général. « Il y a du soleil tout le temps et des parkings partout », souligne le maître des lieux, Nicolas Biot, bien aidé par l'inamovible Clara. Elle gère à la perfection son cocktail détonant de clients de tous âges, les locaux et les touristes, attirés par tous les guides (Gault & Millau, Petit Futé, Routard, Tables et Auberges de France) et souvent en escale express dans un bateau de croisière. Il y en a pour tous les goûts, sauf en janvier-février (deux mois de fermeture annuelle). La convivialité est toujours au rendez-vous, depuis près de cinquante ans...

At Nicolas and Clara's, in the heart of the Suquet, typical French regional specialities, such as andouillettes, daubes and veal kidneys are on the menu since 1977, just like the Niçoise-style roast quail. The produce is fresh, the dishes are 100% homemade and the reputation is international, with two adjoining terraces: La Brouette and now Le Bistrot, open for lunch and dinner, which doubled the overall size while rejuvenating the concept. 'It's sunny all the time and there's parking everywhere', stresses the owner, Nicolas Biot, who also benefits from Clara's expertise in managing her explosive cocktail of customers of all ages, locals and tourists attracted by all the guides that count (Gault & Millau, Petit Futé, Routard) before returning to their huge cruise ship. There's something to suit every taste, except in January-February (annual closure). And conviviality has always been the main asset, for almost fifty years...



Recette Le Bistrot de Grand-Mère Chef Nicolas Biot

Petits farçis niçois
Little Nicois stuffings

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 petites courgettes rondes
- 6 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- Pain de mie
- 2 œufs
- Chapelure
- Huile d'olive, sel, poivre
- Un bouquet de feuilles de basilic
- 100 g de parmesan rapé

Ingredients for 6 people

- 6 small round courgettes
- 6 white onions
- 2 cloves of garlic
- Sliced bread
- 2 eggs
- Breadcrumbs
- Olive oil, salt, pepper
- A bunch of basil leaves
- 100 g grated Parmesan cheese

Vin conseillé / Suggested wine:
Domaine de la Source 2020
Bellet
Vin rouge
Red wine

Préparation

La veille : couper les courgettes et les oignons en deux moitiés dans le sens horizontal du légume (« à l'équateur »). Mettre à cuire dans une grande casserole d'eau salée. Tester la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau, garder un peu ferme. A cuisson, refroidir. Vider l'intérieur des courgettes, éliminer les graines s'il y en a, laisser égoutter le trop plein de liquide, réserver au frais, toute la nuit, en laissant encore égoutter longuement. **Mise en place :** Vider l'intérieur des oignons. Conserver soigneusement les coques avec les courgettes. Hacher l'intérieur des oignons avec ail et basilic. Faire revenir doucement quelques minutes avec un peu d'huile d'olive. Dans un saladier, hors du feu, ajouter les œufs et le fromage râpé, puis la pulpe de courgettes. Eventuellement, ajouter quelques coques de courgettes hachées pour donner du vert. Rectifier la consistance avec un peu de mie de pain trempée dans du lait et essorée. Assaisonner avec sel et poivre. Beurrer généreusement un plat à gratin. Remplir les farcis et les déposer dans le plat en alternant oignons et courgettes, sans trop les tasser mais en les laissant un peu serrés pour partager les saveurs et ne pas dessécher. Parsemer de chapelure et déposer sur chaque farci une noisette de beurre ou quelques gouttes d'huile d'olive. **Cuisson :** passer au four une vingtaine de minutes au moins. Peut se manger chaud, tiède ou froid, et encore meilleur réchauffé de la veille, à four doux. Servir accompagné d'une salade de mesclun avec un filet d'huile d'olive extra.

Preparation

The day before: cut the courgettes and onions in half horizontally ('at the equator'). Cook in a large pan of salted water. Test for doneness by pricking with the tip of a knife; keep slightly firm. When cooked, cool. Scoop out the inside of the courgettes, remove the seeds if present, drain off any excess liquid and set aside in a cool place overnight, leaving to drain for a long time. **To prepare:** Empty out the insides of the onions. Carefully keep the shells with the courgettes. Chop the insides of the onions with the garlic and basil. Fry gently for a few minutes in a little olive oil. In a bowl, off the heat, add the eggs and grated cheese, then the courgette pulp. If desired, add a few chopped courgette shells to give it a green colour. Adjust the consistency with bits of breadcrumbs soaked in milk and squeezed dry. Season with salt and pepper. Generously butter a casserole dish. Fill the stuffings and place them in the dish, alternating onions and courgettes. Don't pack them too tightly, but leave them a little close together to share the flavours and prevent them from drying out. Sprinkle with breadcrumbs and top each stuffing with a knob of butter or a few drops of olive oil. **Cooking time:** bake in the oven for at least twenty minutes. Can be eaten hot, warm or cold, and even better reheated the day before in a low oven. Serve with a mesclun salad and a drizzle of extra olive oil.



Café Crème



Fusion idéale entre charme méditerranéen et raffinement contemporain, le Canopy by Hilton Cannes invite à une expérience inédite où l'art et la gastronomie sont à l'épicentre de chaque instant.

Au rez-de-chaussée, le Brunch Club Café Crème épouse les codes de la convivialité. Un Brunch à la carte est servi tous les jours, sur place ou à emporter !

Ideal fusion of Mediterranean charm and contemporary refinement, the Canopy by Hilton Cannes invites you to a unique experience where art and gastronomy are at the heart of every moment.

On the ground floor, the Brunch Club Café Crème embraces the principles of conviviality. An "à la carte" Brunch is served every day, either on-site or to-go!

2 boulevard Jean Hibert, 06400 Cannes
+33 (0)4 92 99 73 28
hello@c-creme.fr - c-creme.fr





Recette Café Crème

Chef Alexander Douglas Burger

Banana Bread

« Une recette que j'adore autant que tous les clients. Je la fais souvent à la maison avec mon fils pour le goûter ou même pour le petit-déjeuner avant l'école ! »

"A recipe that I love as much as all the guests. I often make it at home with my son for a snack or even for breakfast before school!"

Ingrédients

- 3 bananes très mûres
- 113 gr de beurre fondu
- 150 gr de es de chocolat noir

Ingredients

- 3 very ripe bananas
- 113 gr of melted butter
- 150 gr of sugar
- 2 eggs
- 192 gr of T45 flour
- 4 gr of baking soda
- 3 gr flower of salt
- 3 gr of vanilla extract
- 100 gr of walnuts
- 100 gr dark of chocolate chips

Préparation

1. Mixer les bananes et le sucre avec un batteur
2. Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange
3. Ajouter les œufs et la vanille
4. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel
5. Puis les pépites de chocolat et les noix
6. Verser la préparation dans un moule bien graissé
7. Faire cuire au four à 160°C pendant 1 heure
8. Servir avec une cuillère de mascarpone sucré

Preparation

1. Mix the bananas and sugar with a mixer
2. Melt the butter and incorporate it into the mixture
3. Add the eggs and vanilla
4. Add the flour, baking soda and salt
5. Then the chocolate chips and nuts
6. Pour the mixture into a well-greased baking pan
7. Bake in the oven at 160°C for 1 hour
8. Serve with a spoonful of sweetened mascarpone



Marea Rooftop



Fusion idéale entre charme méditerranéen et raffinement contemporain, le Canopy by Hilton Cannes invite à une expérience inédite où l'art et la gastronomie sont à l'épicentre de chaque instant.

Sur le rooftop, son restaurant Marea propose une expérience culinaire raffinée avec une vue panoramique sur la baie de Cannes, les îles de Lérins et le Massif de l'Estérel.

Ideal fusion of Mediterranean charm and contemporary refinement, the Canopy by Hilton Cannes invites you to a unique experience where art and gastronomy are at the heart of every moment.

On the rooftop, its restaurant Marea offers a refined culinary experience with a panoramic view of the Bay of Cannes, the Lérins Islands, and the Esterel Massif.

2 boulevard Jean Hibert, 06400 Cannes

+33 (0)4 92 99 73 29

contact@marea-restaurant.com - marea-restaurant.com





Recette Marea Rooftop Chef Alexander Douglas Burger

Arancini de crabe au curry - *Curried crab arancini*

« Une recette que j'adore. C'est un hommage aux « crab cakes » de l'Etat de Maryland aux Etats-Unis, qui est également un plat très répandu aux alentours de New-York. »

"A recipe that I love. It is a tribute to the "crab cakes" of the state of Maryland in the United States, which is also a very common dish around New York."

Ingrédients

- 500 gr de chair de crabe
 - 1 kg de riz arborio
 - 1 poivron rouge
 - 1 oignon rouge
 - 1 fenouil
 - 1 demi botte de coriandre
 - 1 demi botte de menthe
 - 1 demi botte de persil
 - 10 gr de curry vadouvan
 - 200 mL de vin blanc
 - 250 gr de mascarpone
 - 6 gr de Tabasco
 - 200 gr de parmesan râpé
 - Sel
 - Jus de citron
- Pour la panure :
- Farine
 - Œufs
 - Chapelure

Ingredients

- 500 gr of crab meat
 - 1 kg of arborio rice
 - 1 red pepper
 - 1 red onion
 - 1 fennel
 - 1 half bunch of coriander
 - 1 half bunch of mint
 - 1 half bunch of parsley
 - 10 g of vadouvan curry
 - 200 ml of white wine
 - 250 g of mascarpone
 - 6g of Tabasco
 - 200g grated parmesan
 - Salt
 - Lemon juice
- For the breading:
- Flour
 - Eggs
 - Breadcrumbs

Préparation

1. Hacher les légumes, les faire cuire à basse température avec un filet d'huile de tournesol
2. Ajouter le curry Vadouvan, les herbes hachées puis le riz Arborio
3. Cuire jusqu'à ce que le tout soit bien aromatisé
4. Déglacer avec le vin blanc puis ajouter de l'eau bouillante au fur et à mesure
5. Laisser cuire pendant 20 minutes puis incorporer la chair de crabe et bien mélanger
6. Ajouter le mascarpone, le parmesan, le jus de citron, le sel et tabasco puis laisser refroidir
7. Une fois frais, couper en morceaux
8. Préparer la panure en mélangeant la farine, les œufs et la chapelure
9. Rouler les arancini dans la panure
10. Frire à 180°C pendant 3-4 minutes jusqu'à obtenir un résultat bien doré

Preparation

1. Chop the vegetables, cook them at low temperature with a drizzle of sunflower oil
2. Add the Vadouvan curry, the chopped herbs then the Arborio rice
3. Cook until well flavored
4. Deglaze with white wine then add boiling water gradually
5. Leave to cook for 20 minutes then add crab meat and mix well
6. Add the mascarpone, parmesan, lemon juice, salt and tabasco then let cool
7. Once cool, cut into pieces
8. Prepare the breading by mixing the flour, eggs and breadcrumbs
9. Roll the arancini in the breading
10. Fry at 180°C for 3-4 minutes until you obtain a golden brown result



Carlton Cannes



Riviera Restaurant au Carlton Cannes

Saisonnalité et proximité sont les maîtres mots de la carte du Riviera au Carlton Cannes. Dans une ambiance de brasserie méditerranéenne, vous serez charmé par la table du chef, idéalement située face à la cuisine ouverte, ou par la terrasse surplombant la Croisette, offrant une vue imprenable sur la mer. Laurent Bunel et sa brigade y proposent des plats savoureux, élaborés avec des produits « retour de marché » et des poissons fraîchement débarqués. Chaque assiette célèbre la fraîcheur et le soleil, promesse d'une expérience culinaire authentique.

Riviera Restaurant at Carlton Cannes

Seasonality and proximity are the guiding principles of the menu at Riviera in the Carlton Cannes. With a Mediterranean brasserie ambiance, you'll be captivated by the chef's table, perfectly positioned in front of the open kitchen, or by the terrace overlooking the Croisette, offering stunning views of the sea. Laurent Bunel and his team craft dishes bursting with sun-kissed freshness, featuring «market-fresh» ingredients and seafood straight off the boat. Each plate is a celebration of authenticity and the vibrant flavors of the region.



58 boulevard de la Croisette - 06400 Cannes
+33 (0)4 93 06 40 06
carlton@ihg.com - www.carltoncannes.com





© Didier Bouko

Recette le Carlton Cannes Chef Laurent Bunel

Caviar d'aubergine, légumes d'ici « Jean Charles Orso »,
huile d'olive domaine Alziari.

*Eggplant caviar, local vegetables "Jean Charles Orso",
Alziari estate olive oil.*

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 aubergines
- 1 demi-courgette
- 1 poivron salade
- 2 fanes de fenouil
- 1 petit oignon rouge
- 4 fleurs comestibles
- 4 tomates cerises
- 4 gousses d'ail
- 40 g d'olives niçoises
- 10 cl d'huile d'olive Alziari
- Piment d'Espelette
- 60 g de Parmigiano Reggiano
- Fleur de sel de Camargue
- 3 branches de basilic

Ingredients for 2 people

- 2 eggplants
- 1 half zucchini
- 1 salad pepper
- 2 fennel fronds
- 1 small red onion
- 4 edible flowers
- 4 cherry tomatoes
- 4 cloves of garlic
- 40 g of Niçoise olives
- 10 cl of Alziari olive oil
- Espelette pepper
- 60 g of Parmigiano Reggiano
- Camargue fleur de sel
- 3 sprigs of basil

Vin conseillé / Suggested wine:

Château Peyrassol en blanc de 2021
Robe pâle, des arômes d'agrumes, de
poire, de pêche et de vanille. La bouche
est soyeuse avec une belle ampleur. Très
bel équilibre en bouche avec une belle
fraîcheur, de l'ampleur et de la vivacité.
Une note finale longue et aromatique.

Cépage : Semillon – Rolle

Lieu : Flassans sur Issole

Château Peyrassol White 2021:

*Pale color with aromas of citrus, pear, peach,
and vanilla. The palate is silky with a
beautiful fullness. Very well-balanced on the
palate with a nice freshness, fullness,
and liveliness. A long and aromatic finish.*

Grape Varieties: Semillon – Rolle

Location: Flassans-sur-Issole

Préparation

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Couper l'aubergine en deux
dans le sens de la longueur. Éplucher les gousses d'ail et les couper en
4. Faire 4 grandes incisions dans la chair des demi-aubergines et insérer
les morceaux d'ail. Arroser d'huile d'olive puis emballer chaque demi-
aubergine dans du papier aluminium. Les faire cuire pendant 40 minutes.
Récupérer la chair des aubergines et les morceaux d'ail à l'aide d'une
cuillère à soupe. Conserver une demi-coque d'aubergine pour l'utiliser
comme support.

Concasser la chair, ajouter le zeste et le jus de citron, et assaisonner de
fleur de sel et de poivre du moulin. Couper les poivrons en deux. Retirer
les pépins et les parties blanches. Déposer les poivrons (face intérieure) sur
une plaque, ajouter un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre du moulin.
Enfourner pendant 25 minutes. Après cuisson, couvrir la plaque d'un
papier film pour provoquer de la condensation, ce qui facilitera le retrait
de la peau.

Faire cuire les fenouils et les carottes fanes dans de l'eau bouillante salée
jusqu'à ce qu'ils soient fondants, puis les enrober d'huile d'olive. Tailler la
courgette en fines lanières et les poêler à l'huile d'olive. Couper les tomates
cerises en deux et les enrober de basilic mixé avec de l'huile d'olive.

Remplir la demi-coque d'aubergine avec le caviar, disposer harmonieusement
les légumes, agrémenter de chips de légumes, de rouelles d'oignon rouge,
de fleurs d'ail et de pousses de basilic. Saupoudrer de piment d'Espelette.

Accompagner de pain grillé et de copeaux de parmesan.

Preparation

*Preheat the oven to 210°C (thermostat 7). Cut the eggplant in half lengthwise.
Peel the garlic cloves and cut them into 4 pieces. Make 4 large incisions in the
flesh of the eggplant halves and insert the garlic pieces. Drizzle with olive oil,
then wrap each eggplant half in aluminum foil. Bake for 40 minutes. Scoop
out the eggplant flesh and garlic using a tablespoon. Keep half of an eggplant
shell to use as a serving vessel.*

*Crush the flesh, add lemon zest and juice, and season with fleur de sel and
freshly ground pepper. Cut the peppers in half. Remove the seeds and white
parts. Place the peppers (cut side down) on a baking sheet, add a drizzle of
olive oil, salt, and freshly ground pepper. Bake for 25 minutes. After baking,
cover the baking sheet with plastic wrap to create condensation, which will help
remove the skin more easily.*

*Cook the fennel and baby carrots in boiling salted water until tender, then toss
them in olive oil. Cut the zucchini into thin strips and sauté them in olive oil.
Cut the cherry tomatoes in half and toss them in basil mixed with olive oil.*

*Fill the half-eggplant shell with the caviar, arrange the vegetables harmoniously,
and garnish with vegetable chips, red onion rings, garlic flowers, and basil
sprouts. Sprinkle with Espelette pepper. Serve with toasted bread and parmesan
shavings.*



Chez Vincent et Nicolas



Chez Vincent et Nicolas, au 92 rue Meynadier, juste au pied du Suquet, la cuisine française de tradition est toujours à l'honneur, authentique et généreuse. C'est une adresse gourmande qu'on se refait de bouche à oreille. L'atmosphère est tout ce qu'il y a de plus cosy. La décoration de bric et de broc, « so vintage » jusqu'aux nappes à carreaux, a été composée avec goût. Le personnel souriant, la musique rétro, l'ambiance, tout est en phase avec la bienveillance légendaire de Vincent Combet, le maître des lieux, pour ses employés et ses invités. La coquette terrasse au pied du Suquet a ses habitués, en général très gourmands : daube, blanquette, œuf à la coque avec mouillettes... au foie gras, escargots de Bourgogne ou poêlée de cuisses de grenouille, tous les plats traditionnels sont concoctés façon « grand-mère ». Une table idéale pour se retrouver en toute simplicité, en famille ou entre amis.

At Vincent et Nicolas, 92 rue Meynadier, just down the road from Le Suquet, traditional French cuisine is always at the forefront, authentic and generous. It's a gourmet address that gets passed around by word of mouth. The atmosphere is as cosy as it gets. The decor is made up of odds and ends, 'so vintage' right down to the checkered tablecloths, and has been tastefully put together. The smiling staff, the lounge music and the ambiance are all in keeping with the legendary friendliness of Vincent Combet, the owner, towards his staff and guests. The cosy terrace at the foot of the Suquet has its regulars, who are generally very gourmet: daube, blanquette, boiled egg with foie gras, Burgundy snails or pan-fried frogs' legs, all the traditional dishes are concocted in grandma style. It's the perfect place to enjoy a simple meal with family or friends.

90/92 rue Meynadier, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 68 35 39

chezvincentetnicolas@orange.fr - chezvincentetnicolas.fr





Recette Chez Vincent et Nicolas Vincent Combel

Soupe à l'oignon
Onion soup

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 litre d'eau
- 20 cl de vin blanc
- 4 gros oignons
- 100g gruyère râpé
- 4 beaux croutons de pain
- 2 cuillères à soupe de bouillon de veau
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe farine
- Sel
- Poivre

Ingredients for 4 people

- 1 litre of water
- 20 cl of white wine
- 4 large onions
- 100 g of grated Gruyère cheese
- 4 nice bread croutons
- 2 tablespoons of veal stock
- 20 g of butter
- 1 tablespoon of flour
- Salt
- Pepper

Vin conseillé / Suggested wine:
Miraval - Provence
Blanc/white

Préparation

Epluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les oignons émincés. Saupoudrez les oignons de farine, mélangez et laissez cuire 30 secondes. Salez, poivrez, rajoutez le fond de veau et versez le vin puis l'eau après quelques secondes. Couvrez et laissez cuire 30 min.

Versez la soupe dans 4 bols individuels passant au four. Disposez les beaux croutons de pain sur la soupe, mettez le gruyère râpé et passez sous le grill quelques min. Lorsque le fromage est fondu et coloré, c'est prêt.

Preparation

Peel the onions and cut into thin rings. Melt the butter in a saucepan and sauté the sliced onions. Sprinkle the onions with flour, stir and cook for 30 seconds. Season with salt and pepper, add the veal stock and pour in the wine, followed by the water after a few seconds. Cover and cook for 30 minutes.

Pour the soup into 4 individual ovenproof bowls. Arrange the bread crumbs on top of the soup, add the grated Gruyère and place under the grill for a few minutes. When the cheese is melted and coloured, it's ready.



La Guérite Cannes



Située sur l'île Sainte-Marguerite à l'abri des regards indiscrets, c'est un petit coin de paradis bordé par les eaux cristallines de la mer Méditerranée, uniquement accessible par bateau. Le repaire rêvé pour un déjeuner les pieds dans le sable, où l'on partage les pérégrinations gourmandes du Chef Yiannis Kioroglou à l'ombre de la tonnelle en canisses ou sous un pin parasol... Le plaisir se poursuit par une session farniente sur l'un des transats de la plage, avec une vue imprenable sur toute la baie de Cannes.

Located on the Sainte-Marguerite islands, away from prying eyes, La Guérite Cannes is a little piece of Heaven bordered by the crystal-clear waters of the Mediterranean Sea, only accessible by boat. A heavenly place for a lunch with your feet in the sand, where you can enjoy the gourmet wanderings of Chef Yiannis Kioroglou in the shade of the arbor or under a pine tree. The pleasure continues with a lazy session on one of the beach's sunbeds, with a breathtaking view over the entire bay of Cannes.

Ile Sainte-Marguerite, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 43 49 30

cannes@restaurantlaguerite.com - restaurantlaguerite.com





Recette La Guérite Cannes Chef Yiannis Kioroglou

Tartare de saumon & sa glace wasabi maison
Salmon tartare & wasabi ice cream

Ingrédients

Glace au wasabi

- 2500 grammes de lait
- 1250 grammes de crème double
- 250 grammes de lait en poudre
- 400 grammes de jaune d'œuf
- 100 grammes de sucre cristallisé
- 16 grammes de STAB 2000
- 15 gouttes de MATFER vert
- 4 paquets de pâte de wasabi

Tartare

- Saumon coupé en cubes (70 grammes par assiette)
- Citron confit finement haché
- Concombre cornichon finement haché
- Gingembre finement haché
- Eau de tomate
- Sauce soja
- Pain grillé en cube
- Radis
- Ciboulette finement hachée
- Sel
- Germes de radis et de betterave
- Feuilles de cerfeuil et de shiso violet
- Glace au wasabi

Ingredients

Wasabi ice cream

- 2500 grams milk
- 1250 grams double cream
- 250 grams milk powder
- 400 grams egg yolk
- 100 grams crystal sugar
- 16 grams STAB 2000
- 15 drops green colour MATFER
- 4 packs wasabi paste

Tartare

- Salmon diced in cubes (70 grams by each plate)
- Lemon confit finely chopped
- Cornice cucumber finely chopped
- Ginger finely chopped
- Tomato water
- Soya sauce
- Toast bread in cubes Radish
- Chives finely chopped Salt
- Radish and Beetroot sprouts
- Chervil and Purple shiso leaves
- Wasabi ice cream

Préparation

Glace au wasabi : mettre dans une casserole le lait, la crème double et le lait en poudre. Lorsque le mélange est légèrement chauffé, ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger le sucre avec le couteau. Lorsque le mélange atteint 40 degrés, ajouter le mélange de sucre et continuer lentement jusqu'à ce que le mélange atteigne 82 degrés. Retirer du feu, ajouter le colorant vert et la pâte de wasabi et mixer à l'aide d'un robot. Transférer dans un récipient en plastique et laisser reposer pendant 24 heures. Transférer le mix dans des boîtes hermétiques et congeler la crème glacée.

Recette : cuire le pain grillé en cubes, ajouter du sel, du poivre noir, de l'huile d'olive et cuire au four sans ventilateur à 140 degrés pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Pour récupérer l'eau des tomates, mixer les tomates au thermomix et les placer dans une passoire avec une serviette et laissez-les passer toute la nuit. Prélever le liquide clair. Couper les radis en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les placer dans une eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter dans un bol le saumon, les citrons confits, le gingembre, le maïs, le soja, l'eau de tomate, l'huile d'olive et le sel jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Laisser mariner environ 3 minutes.

Présentation du plat : placer le tartare dans une assiette à l'aide d'un support de forme rond et fin, ajouter 4 pains grillés, 4 radis, et faire un cercle avec 3 feuilles de cerfeuil. Ajouter ensuite 3-4 shiso violet, 3-4 germes de radis, germes de betterave et terminer la présentation avec une petite quenelle de la glace au wasabi sur le dessus du tartare.

Wasabi ice cream: in a casserole, add the milk, double cream, and milk powder. When the mixture is lightly heated up add the egg yolks. Mix the sugar with stab. When the mixture reaches 40 degrees add the sugar mixture and continue slowly until the mixture is at 82 degrees. Take out from the heat, add the green colour and wasabi paste with a robot couper. Transfer to plastic container and leave for 24 hours. Transfer to pacobowls and frozen the ice cream. Nice texture at pacojet and leave at refrigerator to -15 degrees.

Recipe: cook the toasted bread in cubes, add some salt, black pepper, olive oil and cook in oven with no fan at 140 degrees for 15 minutes or until golden. Leave them cool. For the water tomato mix the tomatoes at thermomix and place them in a colander with a towel and leave overnight to strain. Take the clear liquid. Slice the radish finely with a mandolin. Place them in a cold water until tender. Add in a bowl the salmon, lemon confit, ginger, cornice, soya, tomatowater, olive oil and salt until mixed well. Leave to be marinated about 3 minutes.

Montage: place the tartar in a plate by using a form, add 4 toast bread, 4 radish, and make make a circle with 3 chervil leaves, 3-4 purple shiso, 3-4 radish sprouts beetroot sprouts and a small quenelle wasabi ice cream in the center.

Vin conseillé / Suggested wine:

Un Mercurey blanc de chez faiveley, c'est un vin très équilibré pour balancer l'acidité du tartare.

A white Mercurey from Faiveley, it is a very balanced wine to balance the acidity of the tartare.



La Libera



17 rue du Commandant André, 06400 Cannes

+33 (0)4 92 99 00 19

laliberareservation@gmail.com - www.restaurant-libera.com



Trente ans, l'âge de raison. Depuis 1994, la Libera régale, au coeur de Cannes, les amateurs d'art de vivre et de cuisine italienne autour de quelques maîtres-mots intemporels : finesse, qualité, authenticité et passion, dans une authentique « trattoria » où la carte est aussi stylée que la décoration, totalement repensée au printemps 2023. Autour du patron, Giovanni, et du chef, Pietro, l'équipe est soudée et la cuisine variée, avec une large sélection d'antipasti, des quantités de viandes, de poissons et de pâtes cuites « al dente », bien sûr, sans compter des desserts gourmands qui font partie du patrimoine italien (tiramisu, panna cotta aux fruits des bois). La salle, toujours aussi romantique et élégante, évoque la Dolce Vita, avec une jolie série de photos et de références à l'Italie éternelle. La terrasse, sur la rue Commandant André, permet de profiter du soleil et de regarder passer les badauds, en se régaland...

Thirty years, the age of reason. Since 1994, in the heart of Cannes, La Libera has been delighting lovers of the art of living and Italian cuisine with a few timeless watchwords: finesse, quality, authenticity and passion, in an authentic 'trattoria' where the menu is as stylish as the decor, which was completely redesigned in spring 2023. The owner, Giovanni, and the chef, Pietro, form a close-knit team, and the cuisine is varied, with a wide selection of antipasti, plenty of meat, fish and pasta cooked al dente, not to mention the gourmet desserts that are part of Italian heritage (tiramisu, panna cotta with wild berries). The dining room, as romantic and elegant as ever, evokes La Dolce Vita, with an attractive series of photos and references to eternal Italy. The terrace, on Rue Commandant André, lets you soak up the sunshine and watch the passers-by as you enjoy your meal...



Recette La Libera

Chef Pietro Colnago

Spaghetti Vongole

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de spaghetti
- 300 g de palourdes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil haché
- 1 verre de vin blanc

Ingredients for 4 people

- 300 g spaghetti
- 300 g clams
- 1 clove garlic
- 1 bunch chopped parsley
- 1 glass of white wine

Vin conseillé / Suggested wine:

Pinot Grigio delle Venezie «Le Rosse»
Tommasi
2023

Préparation

Faire bouillir de l'eau avec une cuillère de gros sel. Faire dorer la gousse d'ail dans la poêle, avec un peu de persil et d'huile d'olive, puis enlever la gousse d'ail rajouter les palourdes pendant une minute, ainsi que le vin blanc.

Laisser évaporer l'alcool et rajouter une louche d'eau salée. Quand les spaghetti sont cuites, au bout de 7 à 10 minutes (selon la qualité de la pâte), les égoutter puis les mettre dans la poêle.

Faire sauter le tout jusqu'à ce que le jus devienne un peu crémeux. Servir dans un plat ou dans les assiettes en rajoutant du persil haché sur le dessus.

Preparation

Bring some water to the boil with a spoonful of coarse salt. Brown the garlic clove in the pan, with a little parsley and olive oil, then remove the garlic clove and add the clams for a minute, along with the white wine.

Allow the alcohol to evaporate and add a ladleful of salted water. When the spaghetti is cooked, after 7 to 10 minutes (depending on the quality of the pasta), drain it and put it in the frying pan.

Sauté until the juice becomes a little creamy. Serve on a platter or on plates, adding some chopped parsley on top.



Mr. Nakamoto



Mr. Nakamoto propose une cuisine moderne aux influences asiatiques. Le restaurant s'ouvre sur un jardin verdoyant et une terrasse, avec vue sur la Croisette et la mer. En journée, la carte est pensée pour des pauses déjeuner légères. Le soir, la carte s'enrichit avec le fameux plat signature le "Black Cod laqué", des plateaux de sushi et des desserts gourmands.

Mr. Nakamoto offers modern cuisine with Asian influences. The restaurant opens onto a leafy garden and terrace, overlooking La Croisette and the sea. By day, the menu is designed for light lunch breaks. By night, the menu offers a more extensive range of dishes, like the famous signature dish "Laquered Black Cod", sushi platters and delicious desserts.

45 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 38 15 45
mrnakamotocannes@mondrianhotels.com
book.ennismore.com/hotels/mondrian/cannes/dining/mr-nakamoto
f @



Recette Mr.Nakamoto Chef Pierrick Cizeron

Gado Gado
Gado Gado

Ingrédients

- 1 botte de radis rose
- 4 cébettes
- 1 cœur de céleri
- 2 courgettes trompettes
- 1 petit chou-fleur
- 8 tomates cerise
- 1 poivron
- 4 artichauts poivrade
- 4 sucres
- 1 concombre
- 4 œufs durs, coupés en quartiers
- 300 g de tofu ferme

Pour la sauce :

- 300 g de cacahuètes, non salées
- 5 gousses d'ail, pelées
- 2 piments rouges, épinés et coupés
- 60 g de sucre de palme
- 1 cuillère à soupe de pâte de tamarin
- Jus d'un citron vert
- Sel

Ingredients

- 1 bunch of radishes
- 4 spring onions
- 1 celery heart
- 2 trumpet courgettes
- 1 small cauliflower
- 8 cherry tomatoes
- 1 bell pepper
- 4 baby artichokes
- 4 little gem lettuces
- 1 cucumber
- 4 hard-boiled eggs, quartered
- 300 g of firm tofu

For the sauce:

- 300 g of unsalted peanuts
- 5 garlic cloves, peeled
- 2 red chilies, deseeded and chopped
- 60 g of palm sugar
- 1 tablespoon of tamarind paste
- Juice of one lime
- Salt

Vin conseillé / Suggested wine:
Bellet - Clos Saint Vincent
Cépage Rolle - Rolle grape variety

Préparation

Laver tous les légumes, puis apprêtez-les selon vos préférences : en bâtonnets, en sommités, en quartiers, etc.

Sauce saté :

Faire frire les cacahuètes dans une cuillère à soupe d'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Écraser les cacahuètes, l'ail et le piment avec un pilon pour obtenir une pâte homogène.

Dans une sauteuse, mélanger la pâte avec le tamarin, le jus de citron vert et 5 cl d'eau. Continuer à mijoter pendant environ 5 minutes.

Couper le tofu en cubes de 2 cm et le faire frire.

Disposer tous les ingrédients dans une conque et servir.

Preparation

Wash all the vegetables; cut them however you like: in sticks, chopped, quartered, etc.

Satay sauce:

Fry the peanuts with a tablespoon of vegetable oil until slightly brown.

Crush the peanuts, garlic and chili with a pestle and mortar to obtain a smooth paste.

In a frying pan, combine the paste with the tamarind, lime juice, and 5 cl of water. Simmer for about 5 minutes.

Cut the tofu into 2 cm cubes and fry it.

Display all the ingredients in a conch shell and serve with the sauce.



Un Moment Barnes



461 avenue Saint-Basile, 06250 Mougins
+33 (0)9 81 86 69 75

mougins@maisonbarnes.com - www.unmomentbarnes.com



Un nouveau lieu d'échange et de culture dédié à l'art de vivre a ouvert cet été à Mougins, dans le quartier de Saint-Basile. Baptisé « Un Moment Barnes », ce nouveau concept lifestyle propose un restaurant ouvert du petit-déjeuner au dîner, qui accueille ses clients dans une belle salle intérieure à la décoration élégante, ou sur la vaste terrasse ombragée, au cœur d'un jardin planté d'oliviers et d'herbes aromatiques. La carte fait honneur aux produits du terroir avec des poissons de la baie de Cannes, sublimés par le chef Thomas Letellier. Un terrain de pétanque est à la disposition des visiteurs, pour passer un moment convivial dans un cadre chic et bucolique. Sur place, on trouve aussi une librairie, une cave à vin, une galerie d'art dédiée aux artistes contemporains, et bien sûr une agence immobilière à l'étage. Parce que chez Barnes, on ne fait jamais les choses à moitié...

A new place of exchange and culture dedicated to the art of living opened this summer in Mougins, in the Saint-Basile district. Called "Un Moment Barnes", this new lifestyle concept offers a restaurant open from breakfast to dinner, which welcomes its customers in a beautiful interior room with elegant decoration, or on the vast shaded terrace, in the heart of a planted garden olive trees and aromatic herbs. The menu honors local products with fish from the Bay of Cannes, enhanced by chef Thomas Letellier. A pétanque court is available to visitors, to spend a friendly time in a chic and bucolic setting. On site, there is also a bookstore, a wine cellar, an art gallery dedicated to contemporary artists, and of course a real estate agency upstairs. Because at Barnes, we never do things by halves...



Recette Un Moment Barnes

Chef Thomas Letellier

Ceviche de dorade
Sea bream ceviche

Ingrédients

- 400 g de filet de dorade (sans peau et sans arêtes)
- 2 citrons verts
- 1 orange
- 1 citron caviar
- 6 brins de cébette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Ingredients

- 400 g sea bream fillet (skinless and boneless)
- 2 limes
- 1 orange
- 1 finger lime
- 6 spring onions
- 2 tablespoons olive oil
- Salt and pepper

Vin conseillé / Suggested wine:
Côtes de Provence,
cuvée XIV du Château de Jasson.

Préparation

Préparation du poisson : Découpez les filets de dorade en petits dés de 1 à 2 cm. Placez-les dans un saladier.

Préparation des agrumes : Levé en suprêmes l'orange. Ouvrez les citrons caviar et récupérez délicatement les petites perles à l'aide d'une cuillère. Pressez les citrons verts pour en extraire le jus. Versez ce jus ainsi que la moitié du citron caviar sur les dés de dorade. Cela va commencer à cuire le poisson grâce à l'acidité.

Ajout des ingrédients : Émincez finement la cébette, puis ajoutez-la au poisson. Versez les deux cuillères à soupe d'huile d'olive et mélangez délicatement. Ajoutez une pincée de sel et de poivre.

Repos : Laissez mariner le ceviche au réfrigérateur pendant environ 15 à 20 minutes pour que le poisson s'imprègne des saveurs et «cuise» dans le jus d'agrumes.

Dressage : Sortez le ceviche du réfrigérateur, goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire. Parsemez l'autre moitié du citron caviar sur le dessus pour ajouter une texture croquante et un éclat de saveur et déposé quelque suprême d'orange sur le ceviche.

Service : Servez le ceviche frais.

Conseils : Le citron caviar apporte une touche de raffinement et de texture, mais si vous n'en trouvez pas, vous pouvez simplement ajouter un peu plus de citron vert.

Preparation

Fish preparation: Cut the sea bream fillets into small cubes of 1 to 2 cm. Place them in a salad bowl.

Citrus preparation: Supreme the orange. Open the finger limes and gently collect the small pearls with a spoon. Squeeze the limes to extract the juice. Pour this juice as well as half of the finger limes on the sea bream cubes. This will start to cook the fish thanks to the acidity.

Adding the ingredients: Finely slice the spring onion, then add it to the fish. Pour the two tablespoons of olive oil and mix gently. Add a pinch of salt and pepper.

Rest: Marinate the ceviche in the refrigerator for about 15 to 20 minutes so that the fish soaks up the flavors and «cooks» in the citrus juice.

Plating: Remove the ceviche from the refrigerator, taste and adjust the seasoning if necessary. Sprinkle the other half of the finger lime on top to add a crunch and burst of flavor and place some orange supreme on top of the ceviche.

Serving: Serve the ceviche chilled.

Tips: Finger lime adds a touch of sophistication and texture, but if you can't find it, you can simply add a little more lime.



La Maison Bellevue



Place Bellevue, 314 rue St Sauveur, 06110 Le Cannet

+33 (0)4 86 80 27 69

contact@lamaisonbellevue.com - www.lamaisonbellevue.com



Au cœur du vieux Cannet, la Maison Bellevue a ouvert ses portes en juin 2024. Découvrez une carte méditerranéenne où chaque plat allie recettes traditionnelles revisitées et ingrédients de saison.

Laissez-vous transporter par les saveurs du sud de l'Italie au Liban en passant par la Grèce. Tous les midis, le chef propose des suggestions du jour pour explorer de nouvelles saveurs avec des produits frais. Dans une ambiance moderne et chaleureuse, vivez un moment gastronomique inoubliable.

In the heart of old Cannet, la Maison Bellevue opened its doors in June 2024. Discover a Mediterranean menu where each dish combines reimagined traditional recipes and seasonal ingredients.

Allow yourself to be transported by the flavors of the South, from Italy to Lebanon, passing through Greece. Every lunchtime, the chef offers daily specials to explore new flavors with fresh products. In a modern and warm atmosphere, experience an unforgettable gastronomic moment.



Recette La Maison Bellevue

Chef Jérôme Rousseaux

Recette Haloumi grillé, Figues Fraiche rôties et miel
Grilled Haloumi recipe, Roasted fresh figs and honey

Ingrédients

- 200 g Halloumi AOP
- 10 g de Figues
- 30 g de Grenades
- 5 cl de Miel
- 5 cl de Vinaigre Balsamique blanc
- 6 feuilles de menthe

Ingredients

- 200g Halloumi
- 10g Figs
- 30g Pomegranate
- 5 cl Honey
- 5 cl white Balsamic Vinegar
- 6 Mint leaves

Préparation

Commencez par couper le halloumi en tranche d'environ ½ cm d'épaisseur. Dans une poêle chauffée à feu moyen, faites dorer les tranches de halloumi avec un filet d'huile d'olive puis réservez-les.

Ensuite, dans la même poêle, faites revenir les figues, puis déglacez au vinaigre balsamique blanc et ajoutez le miel. Une fois la préparation terminée, retirez-la du feu et passez au dressage.

Preparation

Start by slicing the halloumi into 1/2 cm thick slices. In a pan heated over medium heat, brown the halloumi slices in a drizzle of olive oil, then set aside.

Next, sauté the figs in the same pan, then deglaze with white balsamic vinegar and add honey. Once the preparation is complete, remove it from the heat and proceed to the plating.



La Pizzaiola « Chez Xavier »



De père en fils depuis 1972, La Pizzaiola vous accueille avec l'amour du métier et le respect des produits.

Pizzas, grillades au feu de bois, tartares et frites maisons, les locaux ne s'y trompent pas et se retrouvent pour partager un bon moment, dans un décor authentique aux murs de pierres apparentes, à la chaleur du four à bois.

From father to son since 1972, La Pizzaiola welcomes you with an atmosphere that fosters the love of skilful work and the care and respect for good products.

Pizza, charcoal grilled meat, tartars and home-made chips. The local clientele makes no mistake in gathering together to share a good time in this authentic setting with exposed stone walls and in the warmth of wood fire.

10 rue Marceau, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 99 57 99
www.pizzaiolachezxavier.com





Recette La Pizzaiola Chez Xavier Chef Pizzaiolo Christian Bass

La Pizza Tartare
Pizza Tartare

Ingrédients pour 1 pizza

Pour la Pizza :

- Pâte à pizza
- Sauce tomate
- Cantal râpé
- Origan

Pour le tartare :

- 150 gr de viande de bœuf
(hachée par vos soins ou votre boucher)
- Sel, poivre
- ¼ oignons frais
- Huile d'olive
- 2/3 feuilles de basilic
- Worcestershire sauce cognac

Ingredients for 1 pizza

For the pizza:

- Pizza dough
- Tomato sauce
- Grated Cantal cheese
- Oregano

For the tartare:

- 150 g of minced beef
- Salt and pepper
- ¼ of fresh onion
- Olive oil
- 2/3 of basil leaves
- Worcester sauce
- Cognac

Vin conseillé / Suggested wine:
Valpolicella Rouge

Préparation

Préparer une pâte à pizza et une sauce tomate maison.
Garnir la pizza de sauce, de cantal râpé et d'origan.
Faire cuire 5/6 mn au four à 200°.

Pour le tartare, mélanger la viande hachée une pincée de sel et de poivre, une poignée d'oignon frais et quelques feuilles de basilic, le tout émincé finement.
Ajouter un filet d'huile d'olive et de Worcestershire sauce et une goutte de cognac.

Disposer le tartare sur votre pizza toute chaude.

Preparation

Prepare the pizza dough and the tomato sauce. Garnish the pizza with the sauce, the grated Cantal cheese and the oregano. Cook 5 to 6 min in the oven at 200°.

For the tartare, mix the minced meat with a pinch of salt and pepper, a handful of fresh onion and few basil leaves thinly cut. Add a drizzle of olive oil, Worcester sauce and a drop of cognac.

Place the tartare on top of the hot pizza.



Le Frensh



43 bis rue Félix Faure, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 30 20 54
www.cannes-nightlife.com/frensh-fr



Le Frensh (pour French et Fresh) est né en 2018 d'un concept aussi fou qu'innovant, importé par Marc Assouline : proposer sur la Croisette un restaurant "prêt à manger", avec plusieurs mètres de vitrines réfrigérées, remplies de plats préparés à l'avance. Très vite, c'est devenu une brasserie plus classique, dont le niveau de qualité augmente chaque année. Aujourd'hui, le Frensh propose dès 9h du matin des petit-déjeuners copieux, très appréciés par les congressistes, avec des jus de fruits frais pressés (pomme, carotte, etc.) et des cafés de haut niveau. Vers 17h, il y a trois heures de « happy hour » avec des planchas délicieuses (fromage, charcuterie, etc.). Au déjeuner et au dîner, 7 jours sur 7, il y a tout ce qu'il faut comme viandes et poissons haut de gamme pour remplir efficacement l'ardoise, effacée chaque soir. C'est vraiment un bel endroit, très apprécié en toutes saisons, de 9h à minuit.

Le Frensh (for French and Fresh) was born in 2018 from a concept as crazy as it was innovative, imported by Marc Assouline: to offer a "ready-to-eat" restaurant on the Croisette, with several meters of refrigerated display cases, filled with pre-prepared dishes. It soon became a more classic brasserie, with quality levels rising every year. Le Frensh also serves a hearty breakfast from 9 am onwards, much appreciated by congress participants, with freshly squeezed fruit juices (apple, carrot, etc.) and top-quality coffees. From 5 to 8 pm, there is a happy hour with delicious planchas (cheese, charcuterie, etc.). For lunch and dinner, 7 days a week, there's plenty of top-quality meat and fish to fill the slate, which is cleared every evening. It really is a beautiful place, popular in all seasons, from 9am to midnight.



Recette Le Frensh Chef Franck Barre

Souris d'agneau confite au romarin sur son écrasé de pomme de terre
Lamb shank confit with rosemary on mashed potatoes

Ingrédients

- 4 souris d'agneau
- 2 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- Thym
- Romarin
- 1/4 litre de vin blanc sec
- Jus de veau

Pour la garniture :

- 4 pommes de terre Agatha
- 200 grammes de beurre
- 1/2 litre de lait entier

Ingredients

- 4 lamb shanks
- 2 carrots
- 1 onion
- 3 cloves of garlic
- Thyme
- Rosemary
- 1/4 liter of dry white wine
- Veal juice

For the garnish:

- 4 Agatha potatoes
- 200 grams of butter
- 1/2 liter of whole milk

Vin conseillé / Suggested wine:
Tour Saint Honoré,
un vin Bio de Provence
à un prix très abordable
an organic wine from Provence
at a very affordable price

Préparation

Les souris :

Marquez les souris. Faire revenir les légumes dans le jus des souris avec sel et poivre. Déglacer avec le vin blanc et le jus de veau et faire réduire pendant 10 minutes. Placer dans un plat directement au four les souris ainsi que la garniture aromatique pendant 2 heures à 140 degrés. Faire réduire la sauce restante sans les légumes.

Pour la garniture :

Epluchez les pommes de terres et les faire bouillir 20 minutes dans de l'eau salé. Ecrasez-les à la fourchette et ajoutez progressivement le beurre et le lait. Salez. Dressez un cercle de pomme de terre, posez la souris l'os en haut et arrosez avec le jus. Régalez-vous !!!

Preparation

The mice:

Mark the mice. Brown the vegetables in the mouse juice with salt and pepper. Deglaze with white wine and veal juice and reduce for 10 minutes. Place the mice and the aromatic garnish in a dish directly in the oven for 2 hours at 140 degrees. Reduce the remaining sauce without the vegetables.

For the topping:

Peel the potatoes and boil them for 20 minutes in salted water. Mash them with a fork and gradually add the butter and milk. Salt. Make a circle of potato, place the mouse with the bone at the top and water with the juice. Enjoy!!!



Le Néapolis



Au cœur de La Napoule, le Néapolis est dirigé depuis 20 ans par Olivier Campana. Il mise sur une équipe haut de gamme dans sa brasserie au rapport qualité-prix imbattable, ouverte 7 jours sur 7, midi et soir, et dotée d'une superbe terrasse d'angle surélevée. Depuis son ouverture il y a 52 ans par Mme Danièle Prince, le Néapolis a toujours été une affaire de famille. La carte est souvent remise à jour, autour de pizzas délicieuses et de références de la cuisine méditerranéenne.

In the heart of La Napoule, the Néapolis has been run for 20 years by Olivier Campana. His brasserie offers unbeatable value for money and is open 7 days a week for lunch and dinner, with a superb elevated corner terrace. Since it was opened 52 years ago by Mrs Danièle Prince, the Néapolis has always been a family affair. The menu is frequently updated, featuring delicious pizzas and Mediterranean favourites.

11 rue Charles Pierrugues, 06210 Mandelieu-La Napoule
+33 (0)4 93 49 82 48
leneapolis06@orange.fr - www.leneapolis-restaurant.com





Recette Le Néapolis Chef Alain Romero

Minute d'espadon à la méridionale
Minute swordfish, southern style

Ingrédients pour 4 personnes

- 4x200 g d'espadon
- 200 g de tomates séchées
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de menthe
- 4 cuillères à soupe de parmesan
- 60 g d'olives niçoises
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 petites tomates cerise
- Sel/Poivre

Ingredients for 4 people

- 4 x 200g of swordfish
- 200g of dried tomatoes
- 4 cloves of garlic
- 1 bunch of basil
- 1 bunch of mint
- 4 tablespoons of Parmesan cheese
- 60g of olives niçoises
- 5 tablespoons of olive oil
- 8 small cherry tomatoes
- Salt and pepper

Vin conseillé / Suggested wine: Art de vivre Blanc, Clairette du Languedoc Adissan 2020
Gérard Bertrand

Préparation

Pistou rouge : Commencer par éplucher l'ail et l'écraser en y mettant le sel. Puis laver le basilic et le mixer avec les tomates séchées, et le mélanger avec l'ail écrasé en y ajoutant le parmesan et l'huile d'olive, pour obtenir une sauce onctueuse.

Dressage : Faire saisir les 4 steaks d'espadon pendant deux minutes sur chaque face. Les dresser sur une assiette de votre choix. Y poser une cuillère à soupe de votre pistou rouge. Emincer les olives niçoises, les tomates cerise et les trois feuilles de menthe. Assaisonner avec une vinaigrette balsamique (vinaigrette traditionnelle en y ajoutant un œuf et du vinaigre balsamique).

Preparation

Red pesto: Start by peeling the garlic and crushing it, adding the salt. Then wash the basil and blend it with the sun-dried tomatoes, adding the Parmesan and olive oil to the crushed garlic to make a creamy sauce.

Dish dressing: Sear the 4 swordfish steaks for two minutes on each side. Arrange them on a plate of your choice. Top with a tablespoon of your red pesto. Chop the olives niçoises, cherry tomatoes and three mint leaves. Season with a balsamic vinaigrette (traditional vinaigrette with the addition of an egg and balsamic vinegar).



Le Pastis Cannes



Situé au cœur de Cannes, Le Pastis honore avant tout le Sud. Une région où le soleil est roi, celle où les couleurs se mélangent aux saveurs et où les sourires sont monnaie d'échange.

Dans une atmosphère à part, pensée afin que chacun puisse s'y sentir « comme à la maison », on y déguste pavé de thon à l'huile d'olive et au basilic, côte de bœuf, poulet fermier à la truffe... La cuisine du Pastis est comparable au panier frais du marché.

Located in the heart of Cannes, Le Pastis honors the South above all. A region where the sun reigns, where colors blend with flavors, and where smiles are the currency of exchange.

In a unique atmosphere designed to make everyone feel «at home,» one can enjoy dishes like tuna steak with olive oil and basil, rib of beef, and free-range chicken with truffle. The cuisine at Pastis is comparable to a fresh market basket.

28 rue du Commandant André, 06400 Cannes

+33 (0)4 92 98 95 40

pastiscannes.com





Recette Le Pastis Cannes

Chef Luc Ottonelli

Les rigatoni aubergine, guaciale, saucisse italienne
Eggplant rigatoni, guaciale, italian sausage

Ingédients

- 125 gr de pâtes Rigatoni
- 75 gr de saucisse italienne Pure Porc
- 75 gr guanciale
- 75 gr d'aubergine
- 100 gr de tomates fraîches
- 6 gousses d'ail
- 1 Échalote
- 10 gr de pignons de pin
- 5cl de crème fraîche 35%
- 35 gr de parmesan râpé
- Sel, poivre, sucre
- Piment en poudre
- Basilic
- Huile d'olive

Ingredients

- 125 gr of rigatoni pasta
- 75 gr of pure pork italian sausage
- 75 gr of guanciale
- 75 gr of eggplant
- 100 gr of fresh tomatoes
- 6 garlic clove
- 1 Shallot
- 10 gr of pine nuts
- 5 cl of cream 35%
- 35 gr of grated Parmesan
- Salt, pepper, sugar
- Chili powder
- Basil
- Olive oil

Vin conseillé / Suggested wine:

Un vin rouge frais AOC brouilly, parfait pour l'été.
Pour l'hiver un AOC côte du Rhône
A fresh AOC brouilly red wine, perfect for summer.
For the winter, an AOC Côte du Rhône.

Préparation

Dans un premier temps, réaliser une tombée de tomates avec 2cl d'huile d'olive. Faire revenir les échalotes et compter les tomates, salez, poivrez et sucez. Mixez le basilic avec le parmesan, les pignons, les gousses d'ail et l'huile d'olive. Découpez ensuite les saucisses en petits bouts de 2cm, découpez les aubergines en gros cubes, et la Guanciale en fines lamelles puis en lardons.

Faites ensuite revenir à la poêle la Guanciale puis dégraisser le tout. Une fois que tout est cuit, y ajouter la tombée de tomates et la crème fraîche. Cuire les pâtes fraîches sans une casserole d'eau bouillante. Une fois les pâtes à cuisson Al Dente, ajouter le Pesto maison, du parmesan, sel poivre, et servir chaud.

Preparation

First prepare a tomato sauce with 2cl of olive oil. Sauté the shallots and add the tomatoes, salt, pepper and sugar. Mix the basil with the Parmesan, pine nuts, garlic cloves and olive oil. Cut sausages into 2cm pieces, eggplant into large cubes, Guanciale into thin slices.

Pan-fry the Guanciale, then remove the fat. When everything is cooked, add the tomato paste and the crème fraîche. Cook the fresh pasta in a pot of boiling water. When the pasta are al dente, add the homemade pesto, Parmesan, salt and pepper, and serve hot.



L'Evasion



90 avenue Francis Tonner, 06150 Cannes La Bocca
+33 (0)4 92 19 82 21



Sur le site de l'ancien Frisbee, au coeur de La Bocca, deux restaurateurs expérimentés, le Cannois Edouard Achor (ex-L'Entrecôte) et l'Indien Faysal Javeed (ex-Taj Mahal à Mougins, Golfe-Juan et Marina Baie des Anges), qui gère toujours le Mumbai Café dans le Carré d'Or, à Cannes, ont décidé de créer un buffet (à volonté) où ils proposent trois cuisines très typées: l'indienne, la marocaine et la libanaise. Avec trois chefs de trois pays, Singh, Mohammed et Shabbir, pour préparer des plats et des desserts variés à souhait (houmos, tajine, butter chicken, cheese naan, etc.). Il y a 200 couverts, répartis dans une grande salle et sur une petite terrasse. Il y a de la place, de la lumière et beaucoup de choix. L'Evasion n'est ouverte que depuis début septembre mais elle a déjà ses habitués, venus plusieurs fois et repartis contents, à chaque occasion.

On the site of the former Frisbee, in the heart of La Bocca, two experienced restaurateurs, Edouard Achor (ex-L'Entrecôte) and Faysal Javeed (ex-Taj Mahal in Mougins, Golfe-Juan and Marina Baie des Anges), who still runs the Mumbai Café in Cannes' Carré d'Or, have decided to create an all-you-can-eat buffet offering three highly distinctive cuisines: Indian, Moroccan and Lebanese. Three chefs from three different countries, Singh, Mohammed and Shabbir, prepare a wide variety of dishes and desserts (houmos, tajine, butter chicken, cheese naan, etc.). There are 200 covers, spread over a large dining room and a small terrace. There's plenty of room, plenty of light and plenty of choice. L'Evasion has only been open since the beginning of September, but it already has its regulars, who come several times and leave happy, every time.



Recette L'Évasion

Chefs Singh, Mohammed & Chabbir

Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes (by chef Mohammed, Maroc)
Lamb tagine with prunes and almonds (by chef Mohammed, Morocco)

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau,
- 400 g de pruneaux,
- 100 g d'amandes,
- 2 oignons,
- 1 bâton de cannelle,
- 3 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre,
- 1 demi-cuillère à café de curcuma

Ingrédients

- 1 shoulder of lamb,
- 400 g of prunes,
- 2 onions,
- 1 cinnamon stick,
- 3 tablespoons of honey
- 3 tablespoons of olive oil,
- 1 teaspoon of cinnamon powder,
- 1 half teaspoon of turmeric.

Vin conseillé / Suggested wine:
Château Tour de Biot
Vin rouge, Bordeaux
Red wine

Préparation

Épluchez les oignons avant de les hacher en lamelles. Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Faites-y revenir les oignons en les remuant avec une spatule en bois pendant 3 minutes. Déposez-y les morceaux de viande, puis ajoutez le bâton de cannelle, le curcuma et le poivre. Versez-y 40 cl d'eau, couvrez et portez à ébullition le tout. Baissez le feu et laissez cuire durant 1 h. Assaisonnez avec le sel. Lavez les pruneaux et disposez-les dans la cocotte. Poursuivez la cuisson durant 30 minutes. Mettez dans un bol le miel et la cannelle en poudre. Malaxez-les bien. Ajoutez ce mélange dans la cocotte et cuisez encore 15 minutes. Il ne faut pas couvrir. Placez une poêle sur un feu vif. Faites-y blondir les amandes avec le reste d'huile pendant quelques minutes tout en secouant l'ustensile de cuisine. Transvasez la préparation dans un tajine et répartissez dessus les amandes.

Preparation

Peel the onions before chopping them into strips. Heat 2 tablespoons of oil in a casserole dish. Sauté the onions, stirring with a wooden spatula, for 3 minutes. Add the pieces of meat, then the cinnamon stick, turmeric and pepper. Pour in 40 cl of water, cover and bring to the boil. Lower the heat and cook for 1 hour. Season with salt. Wash the prunes and place in the pan. Cook for a further 30 minutes. Place the honey and cinnamon powder in a bowl. Mix well. Add the mixture to the pan and cook for a further 15 minutes. Do not cover. Place a frying pan over a high heat. Brown the almonds in the remaining oil for a few minutes, shaking the pan all the while. Transfer the mixture to a tagine and sprinkle with the almonds.

Houmous de pois chiche (by chef Shabbir, Liban)
Chickpea hummus (by chef Shabbir, Lebanon)

Ingrédients

- 400 g de Pois chiches cuits,
- 2 cuillères à soupe de Tahini,
- 2 gousses d'ail,
- 1 citron,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 pincée de sel,
- 1 pincée de cumin en poudre et de paprika.

Ingrédients

- 400g of cooked chickpeas,
- 2 tbsp of Tahini,
- 2 garlic cloves,
- 1 lemon,
- 2 tbsp of olive oil,
- 1 pinch of salt,
- 1 pinch of cumin powder, of paprika.

Préparation

Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Pressez le citron pour en extraire le jus. Dans le bol du thermomix, mettez les pois chiches, le tahini, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le cumin et le paprika. Mixez le tout pendant 1 minute à vitesse 5. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Servez le houmous dans un bol et décorez-le avec un filet d'huile d'olive et une pincée de paprika.

Preparation

Peel the garlic cloves and halve them. Squeeze the lemon to extract the juice. Place the chickpeas, tahini, garlic, lemon juice, olive oil, salt, cumin and paprika in the thermomix bowl. Blend for 1 minute at speed 5. Add a little water if necessary to obtain a smooth, creamy texture. Serve the hummus in a bowl and garnish with a drizzle of olive oil and a pinch of paprika.



Royal Garden



424 allée du Roi, 06250 Mougins
+33 (0)4 92 92 49 89
royalmougins.fr



Le Royal Garden : restaurant panoramique à Mougins.

Le nom Le Royal Garden évoque immédiatement la beauté de son emplacement. Perché au cœur de notre domaine, le restaurant offre un panorama à couper le souffle sur la nature préservée du Royal Mougins Golf Resort, hôtel spa 4 étoiles à Mougins.

Aux commandes des cuisines du Royal Garden, le chef Servé Vromen apporte son expérience acquise dans divers grands restaurants internationaux, enrichie de sa touche de créativité et d'excellence.

The Royal Garden: panoramic restaurant in Mougins.

The name «The Royal Garden» immediately evokes the beauty of its location. Perched in the heart of our estate, the restaurant offers a breathtaking view of the unspoiled nature of the Royal Mougins Golf Resort, a 4-star spa hotel in Mougins.

At the helm of the Royal Garden's kitchens, Chef Servé Vromen brings his experience gained in various prestigious international restaurants, enhanced by his touch of creativity and excellence.



Recette Royal Garden

Chef Servé Vromen

Daurade Royale aux Légumes de Provence et Sauce Piperade
Royal Sea Bream with Provence Vegetables and Piperade Sauce

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 filets de Daurade écaillés et désarêtés (garder les arrêtes)
- 1 Aubergine
- 1 Courgette
- 4 Tomates
- 2 Poivrons rouges
- 2 Gousses d'Ail
- 1 Oignon
- 1 Piment
- 1 verre de Vin Blanc
- Pistou

Ingredients for 4 people:

- 2 Sea Bream fillets, scaled and deboned (keep the bones)
- 1 Eggplant
- 1 Zucchini
- 4 Tomatoes
- 2 Red Bell Peppers
- 2 Garlic Cloves
- 1 Onion
- 1 Chili Pepper
- 1 glass of White Wine
- Pistou

Préparation

1. Couper les filets de Daurade en deux et snacker un côté
2. Couper les légumes (sauf les tomates) en rondelles de 1 cm
3. Monder les tomates, garder l'intérieur et la peau
4. Mettre les tomates à sécher au four avec du sel, du poivre et de l'huile à 120°C pendant 30 minutes
5. Snacker les rondelles d'aubergines et courgettes dans une poêle et les mettre sur du papier
6. Faire le fumet de poissons avec les arrêtes : faire revenir avec de l'oignon et de l'ail, déglacer avec du vin blanc, laisser bouillir pendant 15 minutes et passer au chinois
7. Faire revenir les oignons, l'ail, et les poivrons dans une casserole avec un filet d'huile d'olive
8. Ajouter le fumet de poissons et laisser bouillir pendant 30 minutes, mixer et passer au chinois
9. Monter les filets de Daurade et les légumes et enfourner pendant 8 minutes à 180°C
10. Dresser sur les assiettes et ajouter la sauce Piperade.

Preparation

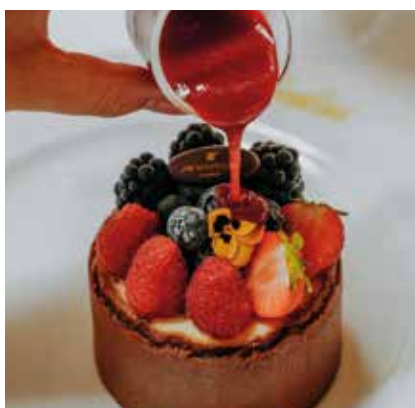
1. Cut the Sea Bream fillets in half and sear one side.
2. Slice the vegetables (except the tomatoes) into 1 cm rounds.
3. Peel the tomatoes, keeping both the flesh and the skin.
4. Place the tomatoes in the oven to dry at 120°C (250°F) for 30 minutes, seasoned with salt, pepper, and oil.
5. Sear the eggplant and zucchini rounds in a pan, then place them on paper towels.
6. Make the fish stock with the bones: Sauté with onion and garlic, deglaze with white wine, let it boil for 15 minutes, and strain through a sieve.
7. Sauté the onions, garlic, and bell peppers in a pot with a splash of olive oil.
8. Add the fish stock and let it simmer for 30 minutes, then blend and strain through a sieve.
9. Assemble the Sea Bream fillets and vegetables, then bake at 180°C (350°F) for 8 minutes.
10. Plate the dish and add the Piperade sauce.





Situé au JW Marriott Cannes sur la Croisette, le restaurant Scalini marie l'héritage culinaire de l'Italie et du sud de la France dans une ambiance vivante et moderne. Savourez des spécialités italiennes authentiques, préparées avec des produits frais et locaux, dans un cadre élégant. La cuisine ouverte vous invite à découvrir les secrets de cette riche gastronomie. Vivez une expérience inoubliable où chaque plat célèbre la tradition familiale et généreuse, rendant hommage aux racines culinaires italiennes.

Located at JW Marriott Cannes on the Croisette, Scalini restaurant blends the culinary heritage of Italy and the South of France in a vibrant and modern atmosphere. Enjoy authentic Italian specialties crafted with fresh, local ingredients in an elegant setting. The open kitchen invites you to explore the secrets of this rich cuisine. Experience an unforgettable dining journey where each dish celebrates generous, family traditions, paying homage to Italian culinary roots.



50 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 92 99 70 92

scalini@jwmarriottcannes.com - www.jwmarriottcannes-restaurants.com





Recette Scalini

Chef Kevin Yahiaoui-Debourges

« Branzino al cartoccio » en papillotes
Loup en portefeuille aux herbes et vinaigre balsamique
Filet of sea bass with herbs and balsamic vinegar

Ingédients pour 4 personnes

- 4 filets de loup de 600 à 800 g
- 10 g de ciboulette
- 10 g d'aneth
- 10 g de menthe
- 10 g de romarin
- 10 g de sauge
- 2 citrons pour accompagner
- 50 ml d'huile d'olive extra vierge
- 10 g de persil
- 20 ml de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre
- 4 cornichons
- 4 feuilles de papier aluminium

Ingredients for 4 people

- 4 sea bass fillets (600-800 g)
- 10 g chives
- 10 g dill
- 10 g mint
- 10 g rosemary
- 10 g sage
- 2 lemons for serving
- 50 ml extra virgin olive oil
- 10 g parsley
- 20 ml balsamic vinegar
- Salt
- Pepper
- 4 pickles
- 4 sheets of aluminum foil

Vin conseillé / Suggested wine:
Antinori – Conte della Vipera
Umbria 2022

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (350°F).
Mixer toutes les herbes sauf le romarin avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonner les filets de loup avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Poêler ou griller les filets côté peau. Couper les citrons en deux et les griller.

Préparation des papillotes

Découper des feuilles d'aluminium de 30 cm. Superposer deux feuilles et verser au centre un peu d'huile aux herbes. Placer deux filets de loup sur l'huile. Déposer sur chaque filet un cornichon coupé en longueur. Ajouter une branche de romarin.

Fermeture des papillotes

Replier les bords pour fermer hermétiquement.

Cuisson

Disposer les papillotes sur une plaque et cuire 6 minutes au four. Elles doivent être gonflées à la sortie.

Preparation

*Preheat the oven to 180°C (350°F).
Blend all the herbs except rosemary with olive oil and balsamic vinegar. Season the sea bass fillets with salt, pepper, and a drizzle of olive oil. Sear or grill the fillets skin-side down. Cut the lemons in half and grill them.*

Preparing the foil packets

*Cut 30 cm sheets of aluminum foil.
Layer two sheets and place some herb oil in the center. Place two sea bass fillets on the oil. Add a lengthwise-sliced pickle on each fillet. Top with a sprig of rosemary.*

Closing the packets

Fold the foil edges over the fish to seal tightly.

Cooking

*Place the packets on a baking sheet and bake for 6 minutes.
The packets should be puffed up when done.*



Le Mas Candille



© Matthieu Salvaing



© Matthieu Salvaing



172 boulevard Clément Rebuffel, 06250 Mougins
+33 (0)4 92 28 43 43
info@mascandille.com- www.mascandille.com



Après plus de 2 ans de travaux, cet écrin 5 étoiles, entièrement repensé par l'architecte-designer Hugo Toro, vous ouvre ses portes. À seulement 20 minutes de l'aéroport de Nice, plongez dans un havre de paix et de sérénité au cœur de 4 hectares de végétation luxuriante, à quelques minutes à peine de l'effervescence cannoise et de toutes les splendeurs de la Côte d'Azur. Pour les amateurs de gastronomie, les restaurants du Mas Candille réservent de délicieuses surprises. Grâce au talent du chef Romain Antoine, chaque repas devient une expérience culinaire mémorable : cuisine gourmande et de partage au Pool en bord de piscine ou gastronomie méditerranéenne à la Table des Pins.

More than 2 years of work orchestrated by the designer-architect Hugo Toro, everything is now in place to welcome you to this unique hotel. A mere 20 minute drive from Nice airport, you'll find peace and tranquility here ; 10 acres of amazing grounds, and if you're tempted by Cannes and it's world renowned croisette, you can be there in a matter of minutes by car. For food lovers, you will be spoiled for choice at le Mas Candille. The very talented chef Romain Antoine creates memorable experiences for the guests here, many options are available to you, from relaxed good food at the Pool by the swimming pool, to Mediterranean gastronomic pleasure at La Table des Pins.



Recette Le Mas Candille

Chef Romain Antoine

Autour de l'asperge de Provence en texture,
caviar et esturgeon fumé, sabayon au citron de Menton
*Around the texture of asparagus from Provence,
caviar and smoked sturgeon, lemon zabaglione from Menton*

Ingrédients pour 6 personnes

- 10 asperges vertes gros calibres
- 10 asperges blanches gros calibres
- 10 asperges sauvages

Velouté d'asperges

- 1 kg d'asperges vertes moyennes
- 2 oignons blancs
- 100 gr de beurre
- 0,5 L bouillon de légumes

- 30 gr de caviar baeri

- 60 gr d'esturgeon fumé

Sabayon citron

- 4 jaunes d'œuf
- 20 gr d'eau
- 1 jus de citron de Menton

Ingredients for 6 people

- 10 large green asparagus spears
- 10 large white asparagus
- 10 wild asparagus

Asparagus soup

- 1 kg of medium green asparagus
- 2 white onions
- 100 g of butter
- 0.5L vegetable stock

- 30 gr Baeri caviar

- 60 gr of smoked sturgeon

Lemon sabayon

- 4 egg yolks
- 20 gr of water
- 1 Menton lemon juice

Préparation

Pour réaliser le velouté d'asperges, émincer les oignons blancs et faire revenir avec un fond d'huile d'olive. Couper les asperges vertes moyennes en morceaux et les faire revenir avec les oignons. Ajoutez le bouillon de légumes et laissez cuire pendant 30 minutes. Mixer, assaisonner et réserver.

Éplucher les asperges vertes et blanches et retirer la partie basse de l'asperge qui est dure. Plongez les dans l'eau bouillante salée pendant 3 min puis les refroidir dans de l'eau et des glaçons. Une fois refroidies, égouttez les asperges puis taillez les en 3 biseaux égaux. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, venir apporter une légère coloration aux asperges et débarrassez-les sur une assiette. Plongez les asperges sauvages 30 secondes dans l'eau bouillante puis dans de l'eau et des glaçons. Égouttez et taillez des morceaux de 3cm. Tailler le filet d'esturgeon fumé en petite brunoise. Pour la réalisation du sabayon au citron, mettre les jaunes d'œuf dans une casserole avec l'eau et fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Arrêter la cuisson avec le jus de citron et assaisonner. Maintenant le dressage, réalisez harmonieusement une couronne avec les différentes asperges, placez quelque morceau d'esturgeon fumé et versez le velouté chaud au mieux de l'assiette. Mettre une quenelle de caviar au centre de l'assiette et accompagnez avec un petit ramequin de sabayon au citron

Preparation

To make the asparagus soup, chop the white onions and sauté in a little olive oil. Cut the medium green asparagus into pieces and sauté with the onions. Add the vegetable stock and cook for 30 minutes. Blend, season and set aside.

Peel the green and white asparagus and remove the tough lower part of the asparagus. Plunge them into boiling salted water for 3 mins, then cool in water and ice cubes. Once cooled, drain the asparagus and cut into 3 equal slices. In a hot frying pan with olive oil, lightly brown the asparagus and arrange on a plate. Plunge the wild asparagus into boiling water for 30 seconds, then into water and ice cubes. Drain and cut into 3cm pieces. Finely dice the smoked sturgeon fillet. To make the lemon sabayon, place the egg yolks in a saucepan with the water and whisk vigorously until the mixture thickens. Add the lemon juice and season to taste.

To dress, create a harmonious crown with the different asparagus, place a few pieces of smoked sturgeon and pour the hot velouté over the best part of the plate. Place a quenelle of caviar in the centre of the plate and accompany with a small ramekin of lemon sabayon.



Salama



Tout près de la Croisette, dans le fameux Carré d'Or, le restaurant Salama, haut-lieu de la vie tropézienne depuis 25 ans, derrière la Place des Lices, est venu ouvrir en mars 2022 une annexe cannoise, autour d'un concept qui a fait ses preuves : la cuisine marocaine et méditerranéenne, mais pas seulement. Le Salama de Cannes, comme celui de Doha, ouvert en avril 2024, propose un voyage en trois dimensions : la décoration, élégante ; la gastronomie, avec des cocktails de saveurs typiquement marocaines ; et la musique (DJ et/ou percussionniste) quatre soirs par semaine, dans l'ambiance festive du deuxième service. A découvrir, de toute urgence.

Just off the Croisette, in the famous Carré d'Or, the Salama restaurant, a landmark of Tropezian life for the past 25 years, behind the Place des Lices, has opened an annex in Cannes in March 2022, based on a tried and tested concept: Moroccan and Mediterranean cuisine, but not only that. The Salama in Cannes, just like its sistership opened last April in Doha, offers a three-dimensional experience: elegant oriental decoration; classy and rewarding food around typically Moroccan flavours; live music (DJ and/or percussionist) four nights a week, in the festive atmosphere guaranteed after 10 pm. A must-see!

10 rue Florian, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 68 51 69
www.salama-cannes.com





Recette Salama

Chef Jonathan Besnier

Poulpe grillé à l'huile de paprika fumé,
fenouil braisé à l'orange et curcuma
*Grilled octopus in smoked paprika oil,
braised fennel with orange and turmeric*

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulpe de 1,2 à 1,5 kilo
- 600 g de fenouil
- 100 g de yaourt grec
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 piment long
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de persil
- 1 botte de thym
- 30 g de paprika
- 30 g de curcuma
- 10 g de citron vert
- 10 g d'ail écrasé
- 55 g de sel fin
- 1,3 litre de jus d'orange
- 10 cl d'huile de tournesol

Ingredients for 4 people

- 1 octopus weighing 1.2 to 1.5 kilo
- 600 g of fennel
- 100 g of Greek yoghurt
- 2 onions
- 2 carrots
- 1 chilli pepper
- 1 bunch of coriander
- 1 bunch of parsley
- 1 bunch of thyme
- 30 g of paprika
- 30 g of turmeric
- 10 g of lime
- 10 g of crushed garlic
- 55 g of fine salt
- 1.3 litre of orange juice
- 10 cl of sunflower oil

Vin conseillé / Suggested wine:

Château Saint Maur,
Côte de Provence blanc.

Préparation

Poulpe : Remplir d'eau un grand rondou, ajouter oignons, carottes, bottes de persil et coriandre, piment long, paprika et sel. Porter à ébullition, ajouter poulpe entier. Cuire à couvert pendant 3h sur feu vif. Vérifier cuisson du poulpe puis débarrasser dans un récipient d'eau froide et de glaçons. Enlever peau des tentacules en veillant à ne pas retirer ventouses. Détailler tentacules de la tête et réserver au frais. **Fenouil :** Tailler fenouils en 6 dans la hauteur pour avoir des quartiers. Eplucher et hacher l'ail. Faire réduire jus d'orange, thym, ail, sel et curcuma. Dans un sautoir, colorer fenouils avec filet d'huile d'olive puis mouiller avec mélange de jus d'orange réduit. Cuire à couvert pendant 1h sur feu doux. Sonder au couteau, mettre sur une plaque et réserver au frais. **Paprika fumé :** Dans une casserole, ajouter huile de tournesol, paprika fumé et sel. A feu doux, laisser infuser pendant 1h. Débarrasser huile infusée et laisser décanter. Une fois l'huile froide, la transvaser délicatement dans un contenant sans le dépôt de paprika. **Crème à l'ail :** Dans un saladier, égoutter yaourt grec dans une passoire étamine pendant 24h au frais. Hacher gousse d'ail et râper peau du citron vert. Mélanger au yaourt grec égoutté, le sel, l'huile d'olive, la purée d'ail et les zestes de citron vert. Vérifier assaisonnement, mettre dans une poche pâtissière et réserver au frais. **Cuisson et dressage :** Dans une poêle, ajouter filet d'huile infusée au paprika fumé. Saisir à feu vif tentacules de poulpes et fenouil sur toutes les faces. Saler légèrement. Disposer 2 quartiers de fenouil et 2 tentacules de poulpe dans chaque assiette. Ajouter points de crème à l'ail, filet d'huile de paprika fumé et décorer avec fleurs ou jeunes pousses de saison.

Preparation

Octopus: Fill a large pot with water, add onions, carrots, bunches of parsley and coriander, long chilli pepper, paprika and salt. Bring to the boil and add the whole octopus. Cover and cook over high heat for 3 hours, then remove to a bowl of cold water and ice cubes. Remove the skin from the tentacles, taking care not to remove the suction cups. Cut off the tentacles from the head and set aside in a cool place. **Fennel:** Cut the fennels into 6 wedges. Peel and mince the garlic. In a saucepan, reduce the orange juice, thyme, garlic, salt and turmeric. In a frying pan, brown the fennels with a drizzle of olive oil, then moisten with the reduced orange juice mixture. Cover and cook over low heat for 1 hour. Check the fennels with a knife, remove to a plate and keep in a cool place. **Smoked paprika:** In a saucepan, add sunflower oil, smoked paprika and salt. Leave to infuse over low heat for 1 hour. Remove infused oil and allow to settle. Once oil cold, carefully transfer it to a container without paprika residue. **Garlic cream:** In a salad bowl, drain Greek yoghurt in a cheesecloth strainer for 24 hours in a cool place. Chop garlic clove and grate lime peel. Mix with drained Greek yoghurt, salt, olive oil, garlic puree and lime zest. Check the seasoning, place in a pastry bag and set aside in the fridge. **Cooking and serving:** In a frying pan, add a drizzle of infused oil with smoked paprika. Sear octopus tentacles and fennel on all sides over high heat until nicely coloured. Season lightly with salt. Arrange 2 quarters of fennel and 2 octopus tentacles on each plate. Add a few dots of garlic cream, a drizzle of smoked paprika oil and decorate with seasonal flowers or young shoots.



Villa Paradis'O



10 avenue Saint-Basile, 06250 Mougins
+33 (0)4 97 21 95 76
www.villaparadiso.fr



Comme son nom l'indique, la Villa Paradis'O est un peu le paradis des papilles, où s'apprécie chaque jour une alchimie parfaite entre un lieu magnifique et des produits frais de qualité. Sur la commune de Mougins, dans une atmosphère joyeuse, légère et simplement riche de bonté, dans une décoration chaleureuse et éclatante de couleur, vous dégusterez une cuisine aussi riche que fraîche et originale, concoctée par le chef Natale, originaire du sud de l'Italie (la Sicile). Dans une ancienne ferme de Mougins, une vieille bâtisse datant de 1870, notre restaurant rend hommage au film "Cinema Paradiso" du scénariste et réalisateur italien Giuseppe Tornatore, et vous propose un voyage gustatif inoubliable. Avec en prime une large sélection de grands crus en provenance d'Italie, de France et des quatre coins du monde.

As its name suggests, Villa Paradis'O is a bit of a paradise for the taste buds, where the perfect alchemy between a magnificent setting and fresh, quality produce is enjoyed every day. In the commune of Mougins, in a cheerful, light and simply rich in goodness atmosphere, in a warm and colourful decor, you will enjoy a cuisine as rich as it is fresh and original, concocted by Chef Natale, originally from southern Italy (Sicily). Set in an old Mougins farmhouse dating back to 1870, our restaurant pays homage to the film 'Cinema Paradiso' by Italian writer and director Giuseppe Tornatore, and offers you an unforgettable taste journey. We also offer a wide selection of fine wines from Italy, France and all over the world.



Recette Villa Paradis'O

Chef Giuseppe

Espadon à la sicilienne
Sicilian-style swordfish

Ingédients pour 4 personnes

- 4 filets d'espadon (200 g chacun)
- Une aubergine
- Une cuillère d'huile d'olive
- Une petite boîte de concentré de tomates
- Une cuillère de vinaigre de vin
- 20 g de sucre
- Une pincée de sel

Ingredients for 4 people

- 4 swordfish fillets, 200 g each
- 1 eggplant
- 1 tablespoon of olive oil
- 1 small can of tomato paste
- 1 tablespoon of wine vinegar
- 20 g of sugar
- Salt and pepper

Vin conseillé / Suggested wine:
Rapitala Bianco de Sicile

Préparation

Prendre une tranche d'espadon frais d'une épaisseur d'environ 5-8 cm puis la recouvrir avec une huile d'olive extra vierge extraite à froid avec quelques herbes aromatiques (thym ...) puis passer l'espadon dans une chapelure toastée et légèrement ailée.

Dans une poêle bien chaude, mettre de l'huile d'olive, puis y poser l'espadon. Laisser cuire quelques minutes de chaque côté de manière à ce que la panure soit bien dorée, puis dresser sur un lit de légumes de saison tout juste croquants.

Incorporer délicatement sur l'espadon une cuillère généreuse de 'Caponata', la spécialité sicilienne (confit d'aubergines aigre-doux).

Preparation

Take a slice of fresh swordfish about 5-8 cm thick, then coat it with extra-virgin cold-pressed olive oil and a few aromatic herbs (thyme, etc.), then coat the swordfish in toasted breadcrumbs with a little garlic.

Put some olive oil in a hot frying pan and place the swordfish on top. Cook for a few minutes on each side until the breadcrumbs are golden brown, then arrange on a bed of just-crisp seasonal vegetables.

Gently fold a generous spoonful of 'Caponata', the Sicilian speciality (sweet and sour aubergine confit) over the swordfish.



LE BIO SUBLIMÉ



© Photo : Ugo Cesare

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol – Côtes de Provence – France



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les Plages

L'Annex	108
Bijou Plage Experimental	112
L'Ecrin Plage	116
Hyde Beach Cannes	120
Lucia Cannes	124
Palais Stéphanie	128
La Plage du Festival	132



Nichée sur la célèbre Croisette à Cannes, Annex est bien plus qu'une adresse gastronomique ; c'est un voyage culinaire captivant. Sous la vision créative du Chef, le menu fusionne saveurs italiennes et méditerranéennes avec des ingrédients locaux et internationaux, chaque plat reflétant une passion pour l'excellence. Après le déjeuner, détendez-vous sur la plage avec des cocktails signature, ou laissez le DJ set et l'atmosphère festive enrichir votre expérience. Chaque été, des marques italiennes de mode apportent leurs imprimés iconiques à Annex Beach, offrant des événements exclusifs et transformant le lieu en un havre chic d'élégance intemporelle.

Nestled along Cannes' iconic La Croisette, Annex Beach is more than just a dining destination; it's a captivating culinary journey. Under the creative vision of the Chef, the menu blends Italian and Mediterranean flavors with the finest local and global ingredients, each dish reflecting a passion for excellence. After lunch, unwind on the beach with signature cocktails, or let the DJ set and festive atmosphere elevate your experience. Each summer, prestigious Italian fashion brands bring their iconic prints to Annex Beach, hosting exclusive events and transforming it into a chic haven of timeless elegance.

Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 39 73 79

booking@annexbeach.com - www.annexbeach.com





Recette Annex

Chef Riccardo Cuccurullo

Risotto con Gambero Rosso
Red Prawns Risotto

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de riz Acquerello
- Un sachet de pistils de safran
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri
- 100 g d'oignon rouge
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 12 crevettes rouges fraîches de Mazara del Vallo (ou Portofino)
- 2 litres d'eau glacée
- 50 ml (un shot) de brandy
- Huile d'olive extra vierge, selon besoin
- Sel et poivre, au goût

Ingredients for 4 servings

- 300 g Acquerello rice
- A sachet of saffron threads
- 100 g carrots
- 100 g celery
- 100 g red onion
- 1 tablespoon tomato paste
- 12 fresh red prawns from Mazara del Vallo (or Portofino)
- 2 liters of ice-cold water
- 50 ml (one shot) of Brandy
- Extra virgin olive oil, as needed
- Salt and pepper, to taste

Vin conseillé / Suggested wine:
Chassagne Montachet
Blanc/White
2021

Préparation

Le chef revisite le risotto milanais classique au riz et au safran en y ajoutant une touche méditerranéenne avec des crevettes rouges, fusionnant les saveurs du nord et du sud de l'Italie pour créer une harmonie entre tradition et innovation culinaire.

Pour la bisque, décortiquez et nettoyez les crevettes en gardant les têtes. Faites revenir les têtes avec du céleri, de la carotte et de l'oignon, puis déglacez au brandy, ajoutez de l'eau froide et laissez mijoter 20 minutes. Mixez et filtrez.

Dans une poêle, toastez le riz, mouillez-le avec la bisque et ajoutez le safran. Assaisonnez les crevettes crues avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre, puis réservez au frais. Cuisez le risotto 14 minutes en ajoutant la bisque progressivement. Terminez en incorporant l'huile d'olive, dressez avec les crevettes marinées crues et décorez de pistils de safran.

Preparation

The chef reinterprets the classic Milanese risotto with rice and saffron, enhanced by a Mediterranean twist with red prawns. This dish blends the flavors of Northern Italy with the aromas of the South, creating a harmony of tradition and culinary innovation.

For the bisque, clean and shell the prawns, reserving the heads. Sauté the heads with celery, carrot, and onion, deglaze with brandy, and add cold water. Simmer for 20 minutes, then blend and strain. In a pan, toast the rice to start the cooking process, deglaze with the bisque, and add the saffron.

Shell and devein the prawns, marinate them with extra virgin olive oil, salt, and pepper, and refrigerate. Cook the risotto for 14 minutes, gradually adding the bisque. Once cooked, finish with extra virgin olive oil, plate with the marinated raw prawns, and garnish with saffron pistils.



Bijou Plage Experimental



Square Verdun – 110 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 45 31 50

contact@plagebijou.com - www.plagebijou.com



Depuis un demi-siècle, Bijou Plage Experimental est un rendez-vous incontournable, une invitation permanente au farniente dans un esprit chic et décontracté. Pour que ce spot unique trouve une nouvelle jeunesse, l'Experimental Group, fondé par trois copains, a misé le 1er mai 2023 sur ce quartier du Palm Beach alors en pleine rénovation. Et pour faire revenir du monde vers la Pointe Croisette, le trio bénéficie des conseils éclairés d'Olivier Gaïatto (Le Safranier), un enfant de la Riviera. Crudo, cuissons vives, grillades, justesse de l'acidité des agrumes, les classiques méditerranéens sont interprétés avec une grande simplicité par l'ex-chef de l'Eden Roc. Loin de l'agitation touristique, Bijou Plage Experimental porte toujours aussi bien son nom et reste un véritable coin de paradis. Comme tous les autres établissements de l'Experimental Group à Paris, Londres, New-York, Venise, Biarritz, Menorca, Ibiza, Cotswolds, Verbier, bientôt Val d'Isère et Rome.

For half a century, Bijou Plage Experimental has been an essential meeting place, a permanent invitation to laze around in a chic, relaxed atmosphere. To give this unique spot a new lease of life, the Experimental Group, founded by three friends, has set its sights on the Palm Beach district, then in full renovation, on 1 May 2023. And to bring the world back to Pointe Croisette, the trio are benefiting from the enlightened advice of Olivier Gaïatto (Le Safranier), a child of the Riviera. Crudo, lively cooking, grilled meats, the right acidity from citrus fruits, the Mediterranean classics are interpreted with great simplicity by the former Eden Roc chef. Bijou Plage Experimental still lives up to its name and remains a true corner of paradise. Like all other Experimental Group venues in Paris, London, New York, Venice, Biarritz, Menorca, Ibiza, the Cotswolds, Verbier, soon Val d'Isère and Rome.



Recette Bijou Plage Experimental Chef Olivier Gaïatto

Salade de Poulpe

Filet of sea bass with herbs and balsamic vinegar

Ingédients pour 4 personnes

- 200 g de roquette
- 200 g de feta
- 200 g de pommes de terre grenaille
- 4 tentacules de poulpe
- 100 g de câpres à queue
- 80 g d'olives taggiasche
- 60 cl d'huile d'olive
- 4 g de piment de la Vera

Ingredients for 4 people

- 200 g of rocket salad
- 200 g of feta cheese
- 200 g of small potatoes
- 4 octopus tentacles
- 100 g of capers
- 80 g of taggiasche olives
- 60 cl of olive oil
- 4 g of Vera chilli

Vin conseillé / Suggested wine:

- Savennières Domaine Laureau cuvée alliance pour sa tension et apporter une belle acidité pour relever le côté gras.

Savennières Domaine Laureau vintage alliance for its tension and bringing a nice acidity to enhance the fatty side.

- Château la Calisse en rosé pour apporter une belle douceur et légèreté.

Château la Calisse in rosé to bring a nice softness and lightness.

Préparation

Cuire les pommes de terre grenaille pendant 15 minutes, réserver. Eplucher et couper en deux. Détailler la feta en cubes de 1 cm de côté. Mélanger l'huile d'olive et le piment de la Vera dans un petit bol qui constitue l'assaisonnement du plat. Laver et essorer la roquette. Snacker les tentacules de poulpe et les couper à votre convenance (à Bijou Plage, nous faisons des tronçons de 5cm).

Pour dresser, mettre la roquette en premier dans le fond de l'assiette au centre, disposer les pommes de terre grenaille de manière aléatoire, la feta, les câpres et les olives taggiasche sur la roquette. Disposer délicatement les tronçons de tentacules de poulpe sur le dessus et assaisonner avec le mélange huile d'olive et piment de la Vera.

Dégustez lentement.

Preparation

Cook the potatoes for 15 minutes and set aside. Peel and halve. Cut the feta cheese into 1 cm cubes. Mix the olive oil and Vera chilli in a small bowl to season the dish. Wash and spin-dry the rocket. Snack on the octopus tentacles and cut to your liking (at Bijou Plage, we cut into 5cm lengths).

To serve, place the rocket at the bottom of the plate in the centre first, then arrange the grenaille potatoes randomly, the feta, capers and taggiasche olives on top of the rocket. Carefully arrange the octopus tentacle sections on top and season with the olive oil and Vera chilli mixture.

Serve. Enjoy.



L'Écrin Plage



L'Écrin Plage est un établissement de charme avec une situation parfaite et inédite à Cannes avec vue imprenable sur les îles de Lérins. À la carte, le chef Christophe Bachi, aux commandes depuis l'ouverture, propose une cuisine du soleil aux saveurs méditerranéennes, complétée de notes asiatiques avec la carte sushi et la carte thaï en été dans une décoration raffinée, élégante et moderne, aux lignes épurées. Il y a aussi, entre autres, un ponton privatif (30 transats) et un « Espace Privilège » composé de 12 boxes privés ultra VIP avec sofa bed et canapés face aux îles de Lérins. En été, l'ambiance feutrée laisse place en milieu de soirée à des rythmes envoûtants, grâce à un casting de DJs haut de gamme.

Ecrin Plage is a charming establishment with a perfect and unique location in Cannes with breathtaking views of the Lérins Islands. On the menu, chef Christophe Bachi, at the helm since the opening, offers sunny cuisine with Mediterranean flavors, complemented by Asian notes with a sushi menu and a Thai menu in summer in a refined, elegant and modern decoration. There is also, among other options, a private pontoon (30 deckchairs) and a "Privilege Space" made up of 12 ultra-VIP private boxes with sofa beds facing the Lérins Islands. In summer, the cozy atmosphere of the daytime and meals gives way, in the middle of the evening, to captivating rhythms, thanks to a cast of top-of-the-range DJs.

Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 43 43 33
events@ecrinplage.com - www.ecrinplage.com





Recette l'Écrin Plage Chef Christophe Bachi

Tartare de loup, mangue et passion
Seabass tartare, mango and passion fruit

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de loup par personne
(Net, filets sans peau)
- 4 fruits de la passion
- 1 mangue et demie
- 1 citron vert, 1 citron jaune
- 1 grenade
- 1 ou 2 cébettes
- Huile d'olive, sel et poivre

Ingredients for 4 people

- 100 g of sea bass per person
(Net, skinless fillets)
- 4 passion fruits
- 1 and a half mango
- 1 lime, 1 yellow lemon
- 1 pomegranate
- 1 or 2 spring onions
- Olive oil, salt and pepper

Vin conseillé / Suggested wine:
Tasquier
Côtes de Provence - Blanc - White

Préparation

Détailler le loup en petits cubes, faire la même chose avec la mangue, égrainer la grenade et garder les grains (jeter la peau), puis zester les citrons et prélever le jus.

Prendre la pulpe des fruits de la passion et rajouter de l'huile d'olive pour faire une marinade. Mettre les dés de loup dans un bol, avec de l'huile citronnée, du sel et du poivre.

Rajouter la mangue à l'intérieur du tartare, à la fin.

Dresser avec de la ciboulette et d'autres herbes. Servir.

Preparation

Cut the sea bass into small cubes, do the same thing with the mango, deseed the pomegranate and keep the seeds (discard the skin), then zest the lemons and take the juice.

Take the passion fruit pulp and add olive oil to make a marinade. Place the diced sea bass in a bowl with lemon oil, salt and pepper.

Add the mango inside the tartare at the end.

Dress with chives and other herbs. Serve.



Hyde Beach Cannes



Au cœur de la baie de Cannes, Hyde Beach Cannes célèbre la Méditerranée et l'art de vivre avec une touche de Dolce Vita. Côté cuisine, le goût d'Italie porté par des produits frais est sublimé par un service aussi virtuose qu'attentionné. Avec une atmosphère décontractée en journée et animée en soirée, le restaurant propose un cadre idyllique pour vivre des moments privilégiés.

Located at the heart of the Bay of Cannes, Hyde Beach Cannes celebrates the Mediterranean art de vivre with a touch of Dolce Vita. At the restaurant, the taste of Italy featuring fresh produce is perfected by the attentive, accomplished service. With a casual daytime and lively evening atmosphere, the restaurant offers an idyllic setting to enjoy privileged moments.

45 boulevard de la Croisette, Cannes 06400
+33 (0)4 93 38 19 57
contact@hydebeachcannes.com
book.ennismore.com/nightlife/hyde/hyde-beach-cannes
f @



Recette Hyde Beach Cannes Chef Jérôme Faget

Tranche de pastèque mariné au « campari »,
limone e pépé, zuppa de tomate-pastèque
*Watermelon slice marinated in Campari,
limone e pepe, tomato-watermelon zuppa*

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pastèque calibre 6
- Marinade :
- 15cl de jus de pastèque
- 5cl de campari
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 1 citron, jus et zeste
- Zuppa de tomate-pastèque :
- 500 gr de tomates
- 300 gr de pastèque
- 1/2 concombre
- 1 oignon rouge
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 c. à s. vinaigre balsamique blanc
- Graines de moutarde marinées :
- 125 gr de graines de moutarde jaune
- 60 ml de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à s. de sucre
- 60 ml d'eau
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de curcuma
- Finition :
- Pousse de basilic
- Pickles de choux fleurs
- Poivre de voatsiperifery

Ingredients for 4 people

- 1 watermelon size 6
- Marinade:
- 15cl watermelon juice
- 5cl Campari
- 1 sprig of thyme
- 1 sprig of rosemary
- 1 lemon juice and zest
- Tomato-watermelon zuppa:
- 500 gr of tomatoes
- 300 gr of watermelon
- 1/2 cucumber
- 1 red onion
- 10 cl of olive oil
- 2 tbsp of white balsamic vinegar
- Mustard seed marinade:
- 125 gr of yellow mustard seeds
- 60 ml of white wine vinegar
- 2 tablespoons of sugar
- 60 ml of water
- 1 teaspoon of salt
- 1/2 teaspoon of turmeric
- To serve:
- Basil shoots
- Cauliflower pickle
- Voatsiperifery pepper

Préparation

Faire tremper les graines de moutarde dans 750 ml d'eau pendant 1 heure. Ensuite, les égoutter et les verser dans une casserole moyenne contenant 1 litre d'eau. Porter à ébullition pendant 30 minutes, puis égoutter à nouveau. Rincer à l'eau froide du robinet et égoutter une seconde fois.

Mettre les graines de moutarde, le vinaigre, le sucre, l'eau et le sel dans la casserole. Porter à ébullition et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Retirer du feu et incorporer le curcuma. Laisser refroidir. Éplucher la pastèque, puis tailler des tranches de 3 cm d'épaisseur. Conserver les chutes. Rassembler tous les ingrédients de la marinade et faire mariner les tranches de pastèque pendant au moins 12 heures.

Mixer tous les ingrédients de la zuppa en utilisant les chutes de pastèque. Dresser la pastèque comme indiqué sur la photo.

Preparation

Soak the mustard seeds in 750 ml of water for one hour. Then drain and place them to a medium saucepan with one litre of water. Boil for 30 minutes, then drain again. Rinse under a cold tap and drain once more.

Place the mustard seeds, vinegar, sugar, water and salt in the saucepan. Bring to the boil and stir until the sugar dissolves. Reduce heat to medium-low and simmer for ten minutes. Remove from the heat and add the turmeric. Leave to cool.

Peel the watermelon then cut into 3 cm-thick slices. Keep the skins. Gather all of the marinade ingredients then marinate the watermelon slices for at least 12 hours.

Blend all the ingredients for the zuppa using the watermelon trimmings. Display the watermelon like in the photo.

Vin conseillé / Suggested wine:

Vin de France – Clos des B

Cépage grenache - Cinsault - Grenache grape variety



Lucia Cannes



Inspirée par l'éclat du soleil, Lucia a fait ses débuts au printemps sur la Croisette, offrant un restaurant et bar en bord de mer ouvert toute l'année qui embrasse le maximalisme et sert une Cuisine du Soleil.

Développée par Nikki Beach Hospitality Group, cette nouvelle perle culinaire étend l'esprit de la marque avec une nouvelle esthétique et approche.

Inspired by the brilliance of the sun, Lucia debuted in the spring on La Croisette, providing a year-round beachfront restaurant and bar that embraces maximalism and serves Cuisine du Soleil.

Developed by Nikki Beach Hospitality Group, this new culinary gem expands the brand's spirit with a fresh aesthetic and approach.

Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 38 17 47

reservations.cannes@luciarestaurants.com - luciacannes.com





Recette Lucia Cannes Chef Alessandro Pizza

Corporate Executive Chef at Nikki Beach Hospitality Group

Falafels Courgette & Feta
Zucchini & Feta Falafels

Ingrédients

Beignets

- 300 gr de courgettes
- 45 gr de feta
- 15 gr d'aneth
- 15 gr de coriandre
- 15 gr de menthe
- 20 gr de chapelure
- 15 gr de parmesan
- 2 cébettes (finement hachées)
- 2 gr de cumin
- 2 oeufs entiers battus
- 40 gr de farine
- 1 gr de levure chimique

Sauce au yaourt

- 60 gr de yaourt grec
- 5 gr ciboulette
- Jus d'un demi-citron
- 5 gr de miel
- 10 gr d'huile d'olive

Ingredients

Fritters

- 300 gr of zucchini
- 45 gr of feta
- 15 gr of dill
- 15 gr of cilantro
- 15 gr of mint
- 20 gr breadcrumbs
- 15 gr of parmesan
- 2 pcs of scallion (chopped finely)
- 2 gr of cumin
- 2 whole eggs beaten
- 40 gr of flour
- 1 gr of baking powder

Yogurt Sauce

- 60 gr of greek yogurt
- 5 gr of chives
- Juice of ½ lemon
- 5 gr of honey
- 10 gr of olive oil

Vin conseillé / Suggested wine:
Fantastique Rosé 2023
Château Sainte Marguerite.

Préparation

Préchauffez votre four à 170°C. Râpez les courgettes à l'aide d'une râpe et salez généreusement. Placez les courgettes râpées dans une passoire pour les égoutter pendant au moins 20 minutes, et pressez autant d'eau que possible. Dans un bol, mélangez les courgettes égouttées avec les autres ingrédients et formez des boules d'environ 50 gr, en les aplatissant légèrement.

Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et, une fois chaude, ajoutez les beignets. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés d'un côté, puis retournez-les et faites dorer l'autre côté. Transférez les beignets dans le four préchauffé et faites cuire environ 6 à 7 minutes.

Pour la sauce au yaourt, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance homogène. Pour servir, étalez la sauce au yaourt sur une assiette, disposez les beignets par-dessus et garnissez le tout avec des tomates cerise et de l'aneth.

Preparation

Preheat your oven to 340°F. Grate the zucchini using the large holes of a box grater and generously salt it. Place the grated zucchini in a colander to drain for at least 20 minutes, then squeeze out as much excess water as possible. In a mixing bowl, combine the drained zucchini with the remaining ingredients and shape the mixture into 50-gram balls, flattening each slightly.

Heat a little olive oil in a pan over medium-high heat, and once hot, add the fritters. Cook until nicely browned on one side, then flip and brown the other side. Transfer the fritters to the preheated oven and bake for about 6 to 7 minutes.

For the yogurt sauce, mix all the ingredients until well combined.

To serve, spread the yogurt sauce on a plate, arrange the fritters on top, and garnish with cherry tomatoes and dill.



Palais Stéphanie Beach



Située au coeur de la Croisette, la plage Palais Stéphanie Beach offre une vue imprenable sur les Îles de Lérins et le massif de l'Estérel. Embarquez pour une aventure culinaire alliant saveurs du monde et influences japonaises.

Que vous recherchiez une journée ensoleillée au bord de l'eau ou un moment culinaire unique, notre plage est le refuge idéal pour se détendre dans un cadre accueillant et chaleureux. Venez profiter de la beauté de la Côte d'Azur.

Located in the heart of La Croisette, Palais Stéphanie Beach offers breathtaking views of the Lérins Islands and the Estérel mountains. Embark on a culinary adventure that blends world flavors and Japanese influences.

Whether you're seeking a sunny day by the water or a unique dining experience, our beach is the perfect retreat to relax in a warm and welcoming setting. Come and enjoy the beauty of the French Riviera.

50 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 92 99 52 82

contact@palaisstephaniebeach.com - www.jwmarriottcannes-restaurants.com





Recette Palais Stéphanie Beach

Chef Pâtissier Cédric Moro

Cookie Snickers

Ingrédients pour 4 cookies

- 375 g de farine T55
- 110 g de cassonade
- 125 g de sucre
- 4 g de fleur de sel
- 10 g de levure chimique
- 180 g de beurre mou
- 250 g de pépites de chocolat au lait
- 50 g de cacahuètes grillées
- 110 g d'œufs entiers bio

Ingredients for 4 cookies

- 375 g all-purpose flour
- 110 g brown sugar
- 125 g granulated sugar
- 4 g fleur de sel
- 10 g baking powder
- 180 g softened butter
- 250 g milk chocolate chips
- 50 g roasted peanuts
- 110 g organic whole eggs

Préparation

Préchauffez le four à 170°C (thermostat 6).
Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Mélange des ingrédients secs

Mélangez la farine, la levure et le sel dans un bol.

Préparation de la pâte

Battez le beurre mou avec le sucre blanc et la cassonade jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporez progressivement le mélange farine, levure, sel, puis ajoutez l'œuf. Ajoutez les pépites de chocolat et les cacahuètes, puis mélangez pour bien les répartir.

Façonnage des cookies

Formez des boules de pâte de 280 g, aplatissez légèrement. Disposez-les dans des poêlons de 14 cm de diamètre.

Cuisson

Enfournez pendant 10 minutes. Les cookies doivent rester moelleux au centre.

Preparation

*Preheat the oven to 170°C (340°F).
Line a baking sheet with parchment paper.*

Mixing Dry Ingredients

In a bowl, combine the flour, baking powder, and salt.

Preparing the Dough

In a large bowl, beat the softened butter with the white sugar and brown sugar until creamy. Gradually mix in the flour, baking powder, and salt mixture, then add the egg and mix well. Fold in the chocolate chips and peanuts, ensuring they are evenly distributed.

Shaping the Cookies

Form dough balls weighing 280 g each and flatten them slightly. Place the cookies in 14 cm diameter pans.

Baking

Bake for 10 minutes. The cookies should remain soft in the center.



La Plage du Festival



Depuis que la Plage du Festival a été reprise par le groupe de restauration de Brice Courtade, beaucoup de choses ont changé. Le changement le plus marquant, c'est la présence sur la plage d'un bar à fruits de mer, baptisé l'Oysteria, où toutes sortes de crustacés et de coquillages frais peuvent être dégustés au cœur de la Croisette, tous les midis. Et au restaurant, le chef Patrick Guizelin propose désormais une carte encore plus longue et encore plus méditerranéenne, centrée sur les produits de la mer. Ce n'est pas tout. Sur la plage, en plus des matelas et des transats, plusieurs « sofa beds » à deux places ont été ajoutés, qui donnent une tonalité encore plus « lounge » à cet espace privilégié. Côté musique d'ambiance, il y en a pour tous les goûts. C'est plus calme dans la journée et un DJ est présent chaque soir, qui s'adapte à l'humeur des clients. Il peut y avoir des danseuses pour des shows spéciaux, les soirs de feu d'artifice. Une chose est sûre : c'est la fête tous les jours sur la Plage du Festival !

A lot has changed since La Plage du Festival was taken over by Brice Courtade's catering group. The most striking change is the presence on the beach of a seafood bar, called l'Oysteria, where all sorts of fresh shellfish and crustaceans can be enjoyed in the heart of the Croisette every lunchtime. And in the restaurant, the chef Patrick Guizelin is now offering an even longer and more Mediterranean menu, centred on seafood. And that's not all. On the beach, as well as mattresses and deckchairs, several double sofa beds have been added, giving an even more 'lounge' feel to this privileged area. When it comes to background music, there's something for everyone. It's quieter during the day and a DJ is present every evening, who adapts to the mood of the customers. There may also be dancers for special shows on firework nights. One thing's for sure: it's party time every day on the Festival Beach!

52 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 37 37
plagedufestival@orange.fr - plagedufestival@orange.fr





Recette La Plage du Festival Chef Patrick Guizelin

Baba Ganoush
Baba Ganoush

Ingrédients pour 4 personnes

- Presse-purée
- 1,2 kg de courgettes
- 80 g de yaourt au lait de chèvre
- 15 g de roquefort
- (grossièrement émietté)
- 1 œuf (légèrement battu)
- 15 g de beurre doux
- 20 g de pignons de pin
- 1/2 cuillère à café de flocons de piment
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- 1/2 cuillère à café de zaatar
- Sel et poivre

Panure

- 1 kg de panko
- 8 œufs entiers bien frais battus
- 200 gr de farine

Ingredients for 4 people

- Potato masher
- 1.2 kg of courgettes
- 80 g of goat's milk yoghurt
- 15g of Roquefort cheese
(coarsely crumbled)
- 1 egg (lightly beaten)
- 15g of soft butter
- 20g of pine nuts
- 1/2 teaspoon of chilli flakes
- 1 teaspoon of lemon juice
- 1 garlic clove (crushed)
- 1/2 teaspoon of zaatar
- Salt and pepper

Breadcrumbs

- 1 kg of panko
- 8 whole fresh eggs, beaten
- 200 gr of flour

Vin conseillé / Suggested wine:
Château Saint-Maur - Rosé

Préparation

Préchauffer le gril du four. Disposer les courgettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les faire griller 45 minutes, en les retournant une à deux fois. La peau doit devenir croustillante et brun foncé. Les sortir du four et les laisser refroidir un peu. Lorsqu'elles peuvent être manipulées, retirer la peau et mettre la chair à égoutter dans une passoire. Dans une petite casserole, mélanger le yaourt, le roquefort et l'œuf. Laisser chauffer très doucement pendant 3 minutes en remuant souvent. Le yaourt doit être bien chaud, mais sans atteindre l'ébullition. Réserver au chaud. Faire fondre le beurre dans une poêle avec les pignons de pin. Les faire revenir 3 ou 4 minutes sur feu doux. Remuer souvent pour qu'ils se colorent de toutes parts incorporer les flocons de piment et le jus de citron. Réserver. Juste avant de servir, mettre la courgette dans un saladier, ajouter l'ail et 1/2 cuillères à café de sel. Poivrer puis écraser le tout à la fourchette ou au presse-purée. Etaler ensuite le baba ganoush dans un plat de service. Napper de sauce au yaourt chaude puis d'un filet de beurre au piment et aux pignons. Saupoudrer de zaatar et servir sans attendre. Une fois décongelé, plongez le poulpe dans une casserole d'eau, ou mieux encore, un court-bouillon bien parfumé. Surtout, ne faites pas bouillir ! L'idéal est de rester sur une eau à peine frémissante, le cuire environ 1h30. Dès la cuisson est finie plonger votre poulpe dans l'eau froide avec des glaçons pour couper la cuisson puis le mettre au réfrigérateur 1h. Pendant ce temps préparer la panure. Paner votre poulpe en commençant par le fariner, puis par le bain d'œuf en finissant par le panko. Lorsque c'est terminé, plonger dans un bain d'huile (friteuse). Au dressage à votre goût rajouter une huile citronnée, combawa râpé, huile de sésame et un peu de grenade.

Preparation

Pre-heat the oven grill. Place the courgettes on a baking tray lined with baking parchment and grill for 45 minutes, turning them once or twice. The skin should become crisp and dark brown. Remove from the oven and leave to cool slightly. When they can be handled, remove the skin and drain the flesh in a colander. In a small saucepan, combine the yoghurt, Roquefort and egg. Heat very gently for 3 minutes, stirring often. The yoghurt should be hot but not boiling. Keep warm. Melt the butter in a frying pan with the pine nuts. Fry for 3 or 4 minutes over a low heat. Stir often to colour all sides, then stir in the chilli flakes and lemon juice. Set aside to one side. Just before serving, place the courgette in a salad bowl, add the garlic and a half teaspoon of salt. Season with pepper and mash with a fork or potato masher. Spread the baba ganoush on a serving dish. Top with the hot yoghurt sauce and a drizzle of chilli and pine nut butter. Sprinkle with zaatar and serve immediately. Once defrosted, immerse the octopus in a pan of water, or better yet, a well-flavored court-bouillon. Above all, do not boil! The ideal is to stay on barely simmering water, cook it for about 1h30. As soon as cooking is finished, immerse your octopus in cold water with ice cubes to stop the cooking then put it in the refrigerator for 1 hour. Meanwhile, prepare the breading. Bread your octopus by starting by flouring it, then by the egg bath and finishing with the panko. When it is finished, immerse in a bath of oil (fryer). To dress to your taste, add lemon oil, grated combawa, sesame oil and a little pomegranate.





DOMAINE DE GRANDPRÉ

Domaine de Haute Valeur Environnementale
Côtes de Provence
Vins - huiles d'olives

04 94 23 42 86

vvr@domainedegrandpre.fr
Chemin des Grands Pres
83390 PUGET VILLE

www.domainedegrandpre.fr

Les Artisans du Goût

Itinéraire Café.....	138
V and B	142
Marc Moudens.....	146
Aux Bons Raviolis.....	150
La Maison Foppiani	154
Sup Viandes	158
Pêcherie Azuréeenne	162
Glaces Häagen-Dazs	168

Itinéraire Café

10 rue Hoche, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 99 68 14

info@cannes-cafe.com

www.itineraire-cafe.fr

Ouvert du lundi au samedi : 08:30 - 19:00



Torréfacteur de père en fils, Jérôme Oillic explique avec passion aux plus curieux les différentes étapes de la plantation des caféiers jusqu'à l'extraction du café, en passant par la torréfaction. Le précieux or noir arrive en provenance du monde entier dans son plus simple appareil : le café vert. Doté de la première machine de torréfaction à Cannes, Jérôme Oillic vous guide au milieu des effluves de cafés fraîchement torréfiés afin de trouver le produit authentique qui conviendra à votre palais.

Roaster from father to son, Jérôme Oillic passionately explains to the most curious the different stages from planting coffee trees to extracting the coffee, including roasting. The precious black gold arrives from all over the world in its simplest form: green coffee. Equipped with the first roasting machine in Cannes, Jérôme Oillic guides you through the scent of freshly roasted coffee to find the authentic product that will suit your palate.

Itinéraire Café



On y trouve à la vente un panel des meilleurs terroirs qui contribuent à donner un caractère unique et une typicité au café qui en sera issu. Jérôme vous offre ses connaissances sur les cafés d'exception tels que le Hawai Kona et le Jamaïque Blue Mountain. À Cannes, nombreux restaurateurs, plages et bureaux sont diffuseurs de ses savoureux cafés. Ils sont tous disponibles à la vente (en grains et moulus pour tous types d'extractions).

There you will find for sale a panel of the best terroirs which contribute to giving a unique character and typicality to the coffee that will result from it. Jérôme offers you his knowledge on exceptional coffees such as Hawaii Kona and Jamaica Blue Mountain. In Cannes, many restaurateurs, beaches and offices sell its tasty coffees. They are all available for sale (in grains and ground for all types of extractions).

Dans la boutique, les amateurs de thé ne sont pas oubliés. Plus de 120 sortes de thés en vrac : un itinéraire pour le palais qui permet de déguster du Darjeeling en passant par le Grand Yunnan et découvrir la subtilité du Gyokuro Asahi, un thé vert cérémoniel japonais.

In the store, tea lovers are not forgotten. More than 120 kinds of loose teas: an itinerary for the palate that allows you to taste Darjeeling through Greater Yunnan and discover the subtlety of Gyokuro Asahi, a Japanese ceremonial green tea.

Spécialiste en vente de machines à café et revendeur agréé de machines à espresso automatiques Jura, nous proposons de nombreux accessoires et diverses méthodes d'extraction : cafetières italiennes, turques, à piston, à filtre, V60 ainsi que des méthodes plus récentes telles que l'Aeropress ou le Tricolate. Découvrez les capsules compatibles Nespresso fabriquées avec un café fraîchement torréfié en boutique.

Specialist in the sale of coffee machines and authorized reseller of Jura automatic espresso machines, we offer numerous accessories and various extraction methods: Italian, Turkish, piston, filter, V60 coffee makers as well as more recent methods such as Aeropress or Tricolate. Discover the Nespresso compatible capsules made with freshly roasted coffee in store.

Laissez-vous tenter par les nombreuses recettes en vogue élaborées avec soin par nos baristas certifiés comme nos cappuccinos, nos matchas lattés ou nos thés glacés. Ils vous feront découvrir de nouvelles méthodes d'extraction hors du commun telles que le café à dépression, le cold brew ou encore le café arabique que vous pourrez déguster sur notre terrasse.

Let yourself be tempted by the many popular recipes carefully created by our certified baristas, such as our cappuccinos, our matcha lattes or our iced teas. They will introduce you to new, unusual extraction methods such as vacuum coffee, cold brew or even Arabic coffee that you can enjoy on our terrace.

V and B

V and B (Vins et Bières), Cave et Bar Afterwork
140 avenue Francis Tonner (sur le toit du Supermarché Auchan) - 06150 Cannes La Bocca
+33 (0)4 93 49 11 68
cannes@vandb.fr - www.vandb.fr
@vandb_cannes V and B Cannes



Le pari était osé et il est réussi : installer une cave et un bar « afterwork » dans un local abandonné, sur le toit d'un supermarché qui était sur le point de changer d'enseigne, en plein milieu d'une zone commerciale. Trois ans après l'ouverture, Nicolas et Solène, le frère et la soeur, d'origine varoise et cavistes de formation, accueillent toute la journée les amateurs de bons vins de spiritueux et de bonnes bières, dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

It was a daring gamble, but it has paid off: setting up a wine cellar and afterwork bar in an abandoned building on the roof of a supermarket that was about to be rebranded, right in the middle of a shopping area. Three years after opening, Nicolas and Solène, brother and sister, originally from the Var and trained as wine merchants, welcome lovers of fine wines, spirits and beers all day long, in a warm and relaxed atmosphere.

V and B



C'est l'un des rares espaces V and B de la région Sud-Est. Il fait près de 500 m² tout compris, avec une immense terrasse façon Biergarten (l'appellation allemande) et surtout un grand parking au même niveau. Un magasin convivial et chaleureux, plus de 500 bières, 400 vins, 400 spiritueux du monde entier, mais surtout un caractère affirmé : l'envie de rassembler les générations et les styles, de partager un instant unique, autour de produits de qualité à déguster ou à offrir.

Côté bar, V and B, c'est se retrouver après le travail, pour profiter d'un verre entre amis ou collègues, suivant la tendance de l'afterwork. C'est se laisser aller à la découverte grâce aux conseils de nos «cavistes à toutes épreuves». C'est aussi cultiver ce grain de folie avec l'organisation de soirées spéciales tout au long de l'année (concerts, retransmissions sportives, soirées à thème...). Il y a même un jeu de fléchettes pour les plus adroits.

Le V and B Cannes c'est aussi le spécialiste de la location de tireuses à bières pour des événements privés (mariages, fêtes, anniversaires, événements associatifs, etc.). Avis aux amateurs !



This is one of a handful of V and B outlets in the south-east of France. It's almost 500 m² all-inclusive, with a huge Biergarten-style terrace and, above all, a large car park on the same level. It's a warm and friendly shop, with over 500 beers, 400 wines and 400 spirits from all over the world, but above all it has a strong character: the desire to bring generations and styles together, to share a unique moment, around quality products to enjoy or to offer.

In the V and B bar, you can meet up after work to enjoy a drink with friends or colleagues, in line with the afterwork trend. It's about indulging in discovery, thanks to the advice of our 'all-round wine experts'. It's also about cultivating that touch of madness with the organisation of special evenings throughout the year (live music, sports broadcasts, themed evenings...). There's even a darts board for the more adept.

V and B Cannes also specialises in hiring beer taps for private events (weddings, parties, birthdays, association events, etc.). Beer lovers welcome!





Marc Moudens

Expert boulanger et artisan dans l'âme

Le Marché des Pains,
16 rue du Marché Forville,
06400 Cannes
+33 (0)4 93 68 09 39

La Boulangerie du Midi,
6 boulevard du Midi Louise
Moreau, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 19 51

Boulangerie Le Saint-Antoine
6 place Bernard Cornut-Gentille,
06400 Cannes
+33 (0)4 93 99 34 51



« Je reste un artisan », insiste Marc Moudens, même s'il vient de passer la vitesse supérieure en reprenant deux boulangeries très bien placées à Cannes : la Boulangerie du Midi, le long du boulevard du même nom, et la Boulangerie Marquis, au pied de la rue Saint-Antoine. Avec aussi le Marché des Pains à Forville, son site historique, cela fait désormais trois jolis points de vente, avec des clientèles différentes.

«I'm still a craftsman», insists Marc Moudens, even though he has just moved up a gear by taking over two very well-placed bakeries in Cannes: Boulangerie du Midi, along the boulevard of the same name, and Boulangerie Marquis, at the foot of rue Saint-Antoine. Adding Marché des Pains in Forville, its historic site, this now makes for three attractive outlets with different customer bases.

Marc Moudens

Expert baker and craftsman at heart



« Nous voulons développer une pâtisserie haut de gamme, des quatre saisons, avec des prix raisonnables, en nous démarquant par la qualité. Les trois quarts de nos viennoiseries sont faites maison, nos fraises viennent de France, et pas d'Espagne », ajoute ce boulanger d'origine toulousaine. Il trouve que « David Lisnard a fait les bons choix pour Cannes » et apprécie beaucoup le passage des bateaux de croisière, remplis de touristes suivant fidèlement les avis de Google. Les initiatives se multiplient autour du chef pâtissier Michel Kevin et de 45 salariés.

Il y a la volonté de proposer « un snacking de qualité », avec des tartes originales (sucré/salé), du jambon à l'os et du poulet label rouge, et aussi un nouveau partenariat avec Weiss, le fameux chocolatier de Saint-Etienne. Les gourmands se régaler, et ça va continuer.

« We want to develop a top-of-the-range, four-season patisserie at reasonable prices, with quality that sets us apart. Three quarters of our pastries are home-made, and our strawberries come from France, not Spain, » adds the Toulouse-born baker. He believes that « David Lisnard has made the right choices for Cannes » and really appreciates the cruise ships that pass through, full of tourists who faithfully follow the advice of Google. Initiatives are multiplying around pastry chef Michel Kevin and 45 employees.

There is a desire to offer « quality snacking », with original tarts, ham on the bone and red label chicken, as well as a new partnership with Weiss, the famous Saint-Etienne chocolatier. Gourmets are in for a treat, and it's all set to continue.



Aux bons raviolis

31 rue Meynadier, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 36 63
pasta-tosca@wanadoo.fr



Réputée pour la qualité de ses fabrications, la famille Foppiani est implantée au cœur de Cannes depuis 70 ans et dispose désormais de trois établissements : le restaurant Bella Storia, rue Félix Faure, depuis 2010, le bistro chic et épicerie fine Maison Foppiani, sur le Boulevard Alexandre III, depuis 2022, et surtout le navire-amiral, « Aux Bons Raviolis », qui régale les gourmands depuis juin 1954. Au fil des années, la famille Foppiani a développé son activité traiteur et propose aujourd'hui une large gamme de produits italiens, dont des plats à emporter, de la charcuterie de la maison italienne Levoni et des fromages de rêve, venus de toute la péninsule (Parmesan, Gorgonzola, etc.). La qualité de son travail a été reconnue par le Ministère de l'Agriculture et de l'Artisanat, l'établissement principal ayant reçu en 1982 la Médaille d'Or des « Entreprises innovantes et dynamiques ».

Renowned for the quality of its products, the Foppiani family has been established in the heart of Cannes for 70 years, and now boasts three establishments: the Bella Storia restaurant on Rue Félix Faure since 2010, the chic bistro and delicatessen Maison Foppiani on Boulevard Alexandre III since 2022, and above all the flagship "Aux Bons Raviolis", which has been delighting gourmets since June 1954. Over the years, the Foppiani family has developed its catering business and today offers a wide range of Italian products, including takeaway dishes, delicious charcuterie from the renowned Italian house Levoni, dream cheeses from all over the peninsula (Parmigiano, Gorgonzola, etc.). The quality of the company's work has been recognized by the French Ministry of Agriculture and Crafts, and in 1982 the main establishment was awarded the Golden Medal for "Innovating and dynamic companies".

Aux bons raviolis



Passionnés par leur métier depuis trois quarts de siècle, les Foppiani (Patrick et Muriel, les parents, et Julien, le fils) ont ajouté récemment à cette palette déjà très large un plus grand choix de salades (César, piémontaise, etc.) et de pâtisseries salées (quiches, tourtes) désormais disponibles dans deux boutiques : celle de la rue Meynadier, le site historique où se trouve le laboratoire, et la petite nouvelle, la maison Foppiani, dans le quartier Alexandre III. Dans la première, il y a donc toute la fabrication (pâtes fraîches, raviolis, gnocchis) et tous les produits, fabriqués la nuit, sont livrés frais chaque matin à une cinquantaine de restaurants des Alpes-Maritimes, sans compter un nombre croissant d'épicerie fines italiennes. De quoi aiguïser les papilles dans tout le département, inviter à la dégustation, à tout moment (vente à emporter), et assurer la pérennité d'une entreprise familiale pas comme les autres, impliquée dans une double mission : proposer des saveurs et du raffinement culinaire. Tous les jours, à des prix raisonnables.

Passionate about their trade for three quarters of a century, the Foppiani family (Patrick and Muriel, the parents, and Julien, the son) have recently added to their already extensive range a wider choice of salads (Caesar, Piemontese, etc.) and savoury pastries (quiches, pies) now available in two boutiques: the historic one on rue Meynadier, where the laboratory is located upstairs, and the new one, Maison Foppiani, in the Alexandre III district (see following pages). In the former, you'll find all the production (fresh pasta, ravioli, gnocchi), made overnight and delivered fresh every morning to around fifty restaurants in the Alpes-Maritimes, not to mention a growing number of Italian delicatessens. Enough to whet the taste buds throughout the département, invite you to sample the products at any time (take-away sales), and ensure the long-term future of a family business unlike any other, committed to a dual mission: offering magnificent flavors and culinary refinement, every day, at reasonable prices.



Maison Foppiani

46 boulevard Alexandre III, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 69 55 56



C'est le nouveau bébé de Patrick Foppiani, mis en place avec l'aide efficace de son fils Julien : la Maison Foppiani dispose depuis fin 2022 d'une jolie boutique d'épicerie fine, spacieuse et lumineuse, remplie à ras bords de spécialités italiennes et méditerranéennes. Dans la cuisine, la cheffe italienne Patricia, ex-restauratrice et cuisinière au Suquet (Le Manoir) et à La Bocca (Luna Café), puis au Relais des Semailles, s'inspire de ses origines italiennes, du côté du Piémont, pour préparer des plats merveilleux qu'on peut déguster sur place, à midi, ou emporter chez soi, toute la journée. La liste est longue : Vitello Tonato (veau à la crème de thon, avec anchois et câpres), son plat préféré, mais aussi escalope milanaise, salade César, Osso Bucco, Minestrone, des petites saucisses Perugino, des Polpette (boulettes de viande), et même le lapin à la moutarde, servi avec une polenta 100% italienne.

This is Patrick Foppiani's new baby, set up with the efficient help of his son Julien: since the end of 2022, Maison Foppiani is now a chic Italian bistro doubled with an attractive delicatessen boutique, spacious and bright, filled to the brim with Italian and Mediterranean specialties. In the kitchen, Italian chef Patricia, ex-restaurateur and chef at Le Suquet (Le Manoir) and La Bocca (Luna Café), then at Le Relais des Semailles, draws inspiration from her Italian origins to prepare wonderful dishes that can be enjoyed on site at lunchtime, or taken home all day long. The list is long: Vitello Tonato (veal with tuna cream, anchovies and capers), her favorite dish, but also Escalope Milanese, Caesar Salad, Osso Bucco, Minestrone, little Perugino sausages, Polpette (meatballs), and even rabbit with mustard, served with 100% Italian polenta.

Maison Foppiani



Depuis deux ans, les résidents du quartier se régalaient, hiver comme été, à l'intérieur ou en terrasse, et ceux qui viennent de plus loin peuvent facilement se garer, dans un quartier bien moins saturé que le centre-ville, à deux pas de la mer et des plages du Mouré Rouge. C'est un bistrot chic doublé d'une épicerie fine et d'une activité de traiteur pour contenter aussi, sur commande, les propriétaires de villas et de yachts. On peut trouver aussi, sur place, des lasagnes bolognaises au bœuf exclusivement charolais, avec béchamel incluse, des lasagnes printanières aux aubergines, courgettes, tomates, basilic et pesto, ou des lasagnes au chèvre. Ainsi que des mille-feuilles tomates et ricotta, des beignets de fleurs de courgettes, des pissaladières, des aubergines au parmesan, des salades de pâtes. Toutes les saveurs de la péninsule sont représentées, avec en prime une gamme de vins soigneusement sélectionnés par le patron, comme les vinaigres balsamiques exceptionnels. Cet établissement hors-normes propose aussi d'organiser des réceptions, des soirées ou des cocktails dinatoires. Tout est possible.

For the past two years, local residents have been enjoying the place extensively, winter and summer alike, inside or on the terrace, and those who come from further afield can park easily, in an area far less saturated than the town center, at a stone's throw from the sea and Mouré Rouge beaches. It is also a flourishing catering business, for villas and yacht owners. You can also find lasagne bolognese made exclusively with Charolais beef, including béchamel sauce, and other lasagne with eggplant, zucchini, tomato, basil and pesto, goat's cheese, depending on the season. As well as tomato and ricotta mille-feuilles, zucchini flower fritters, pissaladières, eggplant parmesan and pasta salads. All the flavors of the peninsula are represented, with a range of wines carefully selected by the owner, such as exceptional balsamic vinegars. This unusual establishment can also organize receptions, parties or cocktail dinners. Everything is possible.





La Boucherie by Sup Viandes

ZA Les Tourrades Est
Allée Dieudonné Costes
06210 Mandelieu - La Napoule
+33 (0)4 93 48 79 87

Du lundi au jeudi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30
Les vendredis et samedis de 9h à 18h30



La Boucherie by Sup Viandes c'est avant tout un repaire pour les amateurs de bonne viande. Pour les particuliers, Sup Viandes a ouvert sa boucherie avec passion et la volonté de proposer à sa clientèle une viande de qualité et une offre diversifiée. Viandes d'exception, charcuterie, produits traiteurs, crémiers et d'épicerie, bénéficiez d'un choix gourmand et savoureux ! Spécialiste des restaurateurs depuis 30 ans, bénéficiez de notre savoir-faire et profitez des mêmes produits que dans vos établissements préférés de la Côte d'Azur dont certains sont référencés dans ce guide.

La Boucherie by Sup Viandes is first and foremost a place for lovers of good meat. For private customers, Sup Viandes opened its butcher's shop with passion and the desire to offer quality meat and a diversified range of products. Exceptional meats, charcuterie, delicatessen products, dairy products and groceries - you'll find a wide choice of tasty and gourmet items! As a specialist in the restaurant trade for 30 years, you can benefit from our know-how and enjoy the same products as in your favorite Côte d'Azur establishments, some of which are listed in this guide.

La Boucherie by Sup Viandes



Conseils de cuisson, recettes, petites attentions, chez La Boucherie by Sup Viandes, vous n'achetez pas seulement de bons produits mais vous bénéficiez aussi d'un service authentique, premium et unique qui en fait une boutique agréable et chaleureuse. Notre équipe sera alors ravie de vous conseiller au mieux selon vos besoins et vos envies.

Pour gagner du temps et profiter des meilleurs produits carnés, La Boucherie by Sup Viandes vous propose aussi ses services de Click and Collect et de livraison à domicile partout en France. Pour cela, rien de plus simple : passez commande sur CarniDrive.fr parmi une sélection haut de gamme et nos bouchers s'occupent de tout. Vous pourrez alors récupérer votre commande suivant les horaires d'ouverture du magasin ou être livré par notre partenaire Chronofresh by Chronopost, en 24 à 48h.

Vous n'avez plus qu'à vous régaler et profiter !

Cooking tips, recipes and little extras, at La Boucherie by Sup Viandes, you don't only buy good products, but you also benefit from an authentic, premium and unique service which makes it a pleasant and welcoming shop. Our team will be delighted to give you the best advice to suit your needs and desires.

To save time and enjoy the best meat products, La Boucherie by Sup Viandes also offers different services : Click and Collect and home delivery service throughout France. It couldn't be simpler: order on CarniDrive.fr from a top-of-range selection and our butchers will take care of everything. You can then collect your order during shop opening hours or have it delivered by our partner Chronofresh by Chronopost, within 24 to 48 hours.

All you have to do is treat yourself and enjoy!





Pêcherie Azurée

323 chemin des Plaines - 06370 Mouans-Sartoux

+33 (0)4 81 68 35 95

contact@poissonnerie-pecherie-azurienne.fr

www.poissonnerie-pecherie-azurienne.fr

Du lundi au samedi de 7h à 13h

Facebook @Pêcherie Azurée



Situé à Mouans-Sartoux, la Pêcherie Azurée assure des livraisons 7j/7 de mi-mai à mi-septembre, et du lundi au samedi et tout le restant de l'année. Spécialisés dans l'achat, la transformation de produits de la mer depuis 2013 pour la restauration exclusivement. Artisans à 100%, tous les produits sont travaillés par nos soins. Nous nous approvisionnons dans la majorité des ports de pêche français avec des arrivages quotidiens pour amener toujours la meilleure qualité à nos clients.



Located in Mouans Sartoux, la Pêcherie Azurée delivers 7 days a week from mid-May till mid-September and from Monday to Saturday for the rest of the year. Specialized in buying and processing seafood products since 2013 for catering only. 100% artisan, all our products are made by us. We supply ourselves...





Glaces Häagen Dazs

16 rue Hoche, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 38 67 70

Ouvert du lundi au dimanche de 11h à 19h et de 11h à minuit l'été.

www.haagen-dazs.fr



Jules & Alain Lahouti.



Häagen-Dazs est à Cannes depuis 28 ans avec désormais une boutique dans la rue Hoche où les gourmands de tous âges, touristes de passage ou habitués de longue date, se régaleront tous les jours de l'année, de 11h à 19h, et même jusqu'à minuit l'été. Toutes les crèmes glacées, garanties sans colorant ou arôme artificiel, sont fabriquées dans le Nord de la France, près d'Arras. Et chaque année de nouvelles « créations gourmandes » complètent une carte déjà riche en crèmes glacées, caramélisées et fruitées. Il y a de quoi donner le tournis et le secret de fabrication est connu : un minimum d'air, pour garantir la texture unique des crèmes glacées Häagen-Dazs, à la fois denses et onctueuses. Depuis cet été le Red Velvet Cheesecake s'est ajouté à la noix de Macadamia caramélisée, à la crème glacée fraise avec des morceaux de fraises, à la Cookies and Cream qui, depuis l'origine de la marque, ont tant fait pour la notoriété d'Häagen-Dazs. Il y a aussi les compositions glacées comme le Cookie Crunch, à la fois tendre et croustillant, et les sorbets. Sans compter les milkshakes, très frais car créés à partir des boules de glace, les crêpes maison et les gaufres, avec toutes sortes de toppings disponibles. Le client est roi, donc les combinaisons sont infinies...

Glaces Häagen Dazs



Häagen-Dazs has been in Cannes for 28 years. Its current boutique is located in rue Hoche where gourmands of all ages, passing tourists or long-time regulars, enjoy every day of the year, from 11 a.m. to 7 p.m., and even until midnight in the summer. All ice creams, guaranteed without artificial coloring or flavoring, are made in the North of France, near Arras. And every year new "gourmet creations" complete a menu already rich in caramelized and fruity ice creams. It's enough to make you dizzy and the manufacturing secret is known: a minimum of air, to guarantee the unique texture of Häagen-Dazs ice creams, both dense and creamy. Since this summer, Red Velvet Cheesecake has been added to caramelized Macadamia nuts, strawberry ice cream with pieces of strawberries, and cookies and cream which, since the origin of the brand, have done so much for its notoriety. from Häagen-Dazs. There are also frozen compositions like Cookie Crunch, both tender and crunchy, and sorbets. Not to mention the milkshakes, very fresh because they are created from scoops of ice cream, the homemade pancakes and waffles, with all kinds of toppings available. The customer is king, so the combinations are endless...



VISIO & PRÉSENTIEL

FORMATIONS BARS & RESTAURANTS

N°1
DE LA FORMATION
EN HÔTELLERIE
& RESTAURATION



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'activités subordonnées d'actions de formation

**UMiH
FORMATIONS**
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Hôtellerie - Restauration
Tourisme - Santé - Agroalimentaire

**NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION
FORMER LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION**



**UMiH
FORMATIONS**

UMIH 06 HCR
Cannes Restaurateurs
7 rue Léopold Bucquet
06400 Canne

NOS FORMATIONS :

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique

NOS PARCOURS LONGS :

- Barman
- Commis de cuisine
- Serveur en restauration

**VOTRE CONTACT POUR
LES HOTELS :**

CÉCILE MÉNARD
06 81 06 96 00

cecile.menard@umihformation.fr

**VOTRE CONTACT POUR
LES RESTAURANTS :**

MYRIAM BELHAMAR
07 68 91 57 29

myriam.belhamar@umihformation.fr

RETROUVEZ LES PROGRAMMES ET LES CALENDRIERS
DE NOS FORMATIONS SUR :
www.umihformation.fr

Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

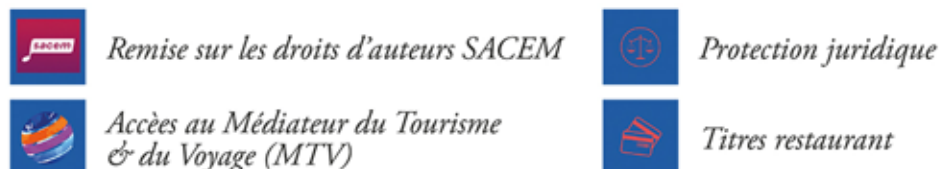
0 806 700 701 Service & appel
gratuits

LES SEPT RAISONS POUR REJOINDRE L'UMIH

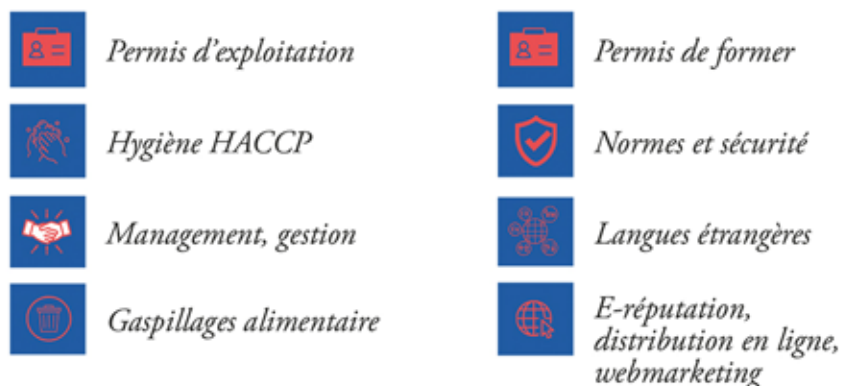
01 Obtenir des conseils & une expertises professionnelle



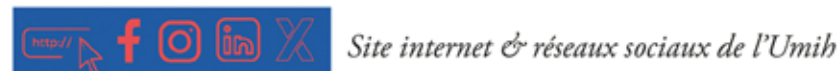
02 Bénéficiez d'avantages économiques



03 Disposer de formation adaptées pour développer votre entreprise



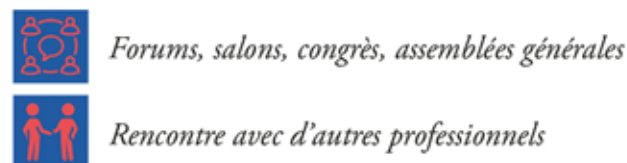
04 Rester informé de l'actualité de votre métier et du secteur



05 Etre représenté au niveau local, national et européen

L'Umih, porte-parole de la profession est **l'interlocuteur privilégié** des pouvoirs publics et des instances économiques et interprofessionnelles

06 Intégrer le réseau UMIH et participer à la promotion de votre profession



07 Vous êtes défendu dans le cadre de vos activités professionnelles

Conseils de prud'hommes
Concertation préfectorale pour les fermetures administratives
Défense des hôteliers face à la concurrence déloyale
Défense des autorisations de terrasses et des périodes d'ouverture
Commissions paritaires et négociations des barèmes SACEM



72 CROISSETTE
72 boulevard de la Croisette - Cannes04 93 94 18 30

A LA FUT - BRASSERIE ARTISANALE
201 chemin des Plaines - Mougins Sartoux07 50 85 80 89

AL CHARQ
20 rue Rouaze - Cannes04 93 94 01 76
4 rue Jean de Riouffe - Cannes04 93 39 30 62

ANNA CANNES
63 boulevard de la Croisette - Cannes04 22 46 05 85

ASIAN BOWL'S
1349 avenue Saint-Martin - Mougins04 92 98 04 37

ASTOUX ET BRUN
27 rue Félix Faure - Cannes04 93 39 21 87

AUX PAINS D'AUTREFOIS
853 avenue de Cannes - Mandelieu04 93 49 68 38

AU SON DES GUITARES
5 rue Docteur Gérard Monod - Cannes06 49 48 62 01

AXE GOURMAND
59 route de Cannes - Grasse04 93 36 32 02

BAR LALU
32 rue du commandant André - Cannes07 54 46 45 00

BABORD & TRIBORD
13/14 quai Saint-Pierre - Cannes04 93 39 72 99

BAL DES FOUS
Boulevard de la Croisette - Cannes06 11 91 69 99

BALROG
9 rue du Batéguier - Cannes non communiqué

BAMBOU CAFE
148 rue d'Antibes - Cannes04 93 94 22 25

BAOLI CANNES
1 boulevard de la Croisette - Cannes04 93 43 03 43

BARISTA
6 rue Tesseire - Cannes04 93 68 44 64

BAR TABAC LE MEYNADIER
1 rue Meynadier - Cannes04 93 30 23 12

BARREL PUB
17 rue Gérard Monod - Cannes06 89 76 65 74

BERYTE
24 rue Pasteur - Cannes04 93 69 43 27

BIERERIE BY BRASSERIE DU CASINO
5 square Mérimée - Cannes04 93 39 24 15

BISTRO LES CANAILLES
12 rue Jean Daumas - Cannes04 93 68 12 10

BOBO BISTRO
21 rue du Commandant André - Cannes04 93 99 97 33

BRASSERIE 636
158 route de Cannes - Grasse07 86 38 98 81

BRASSERIE LE FOOTBALL
167 boulevard de la République - Cannes04 93 68 16 83

BUS PARADISE CANNES
20 rue Victor Cousin - Cannes04 93 38 67 88

BYRON
49 rue Félix Faure - Cannes04 93 38 06 78

CAFÉ HOCHÉ
37 rue Hoche - Cannes04 92 98 69 45

CAFFE ROMA
1 Square Mérimée - Cannes09 67 06 42 54

C BEACH
Boulevard de la Croisette - Cannes04 93 38 14 59

CHEZ LE BRASSEUR
250 avenue Francis Tonner - Cannes La Bocca04 92 19 74 64

CHILLITO
11 rue Rouguière - Cannes04 89 82 79 52

CHRYSTIE
22 rue Macé - Cannes07 86 02 62 88

CITY BOWLING D'OZ
47 route de la Marigarde - Grasse04 89 35 53 40

COCO LOCO
4 rue des Frères Pradignac - Cannes06 65 58 68 56

COTE MARCHE
4 place du Marché Forville - Cannes04 89 82 54 96

DALI
21 rue des Frères Pradignac - Cannes04 93 39 59 91

DOLLY'S BAR
20 rue des Frères Pradignac - Cannes06 80 02 93 14

DUTCH KEBAB CANNES
5 rue du Batéguier - Cannes09 71 40 12 28

ERICKA
3 rue du Batéguier - Cannes04 89 82 56 12

FUSO CANNES
11B rue Hélène Vagliano - Cannes04 93 39 40 40

GAVROCHE
1 petite rue Saint-Antoine - Cannes04 93 99 01 01

GREEN SUSHI
83 rue Félix Faure - Cannes04 93 30 03 00

GUSTI ITALIANI
3 boulevard Carnot - Cannes04 93 99 47 82

HÅAGEN DAZS
16 rue Hoche - Cannes04 93 38 67 70
Cap 3000 - Saint Laurent du Var04 93 14 97 37
34 rue Masséna - Nice04 93 76 94 46

HOOKAHS CLUB
10 rue du Batéguier - Cannes04 93 99 64 69

HOTEL LE SUQUET CANNES
5-7 rue du Pré - Cannes04 93 39 53 28

HYDE BEACH CANNES
45 boulevard de la Croisette - Cannes04 93 38 19 57

IL TEATRO
5 rue des Gabres - Cannes04 93 38 09 08

ITINÉRAIRE CAFÉ
10 rue Hoche - Cannes04 93 99 68 14

JAMIN CANNES
4 rue des Belges - Cannes06 50 64 69 38

KIOSQUE ARCADE 2000
Allées de la Liberté - Cannes non communiqué

L'AVENUE
1-5 square Mérimée - Cannes04 93 99 02 15

L'AUTHENTIC
92 avenue Francis Tonner - Cannes La Bocca04 93 48 34 06

LA BAMBOLA
13 square Mérimée - Cannes04 93 39 02 82

LA BELLE EPOQUE
6 rue des Frères Pradignac - Cannes06 76 28 00 69

LA BOHÈME
13 rue du Commandant André - Cannes non communiqué

LA CANTINA
41 rue Hoche - Cannes04 93 38 03 30

LA CANTINE DU BOULANGER
95 boulevard de la Libération - Mandelieu04 93 47 29 71

LA FAMA
13 rue Gérard Monod - Cannes06 11 48 80 77

LA FEE VERTE CANNES
4 petite rue Saint-Antoine - Cannes09 74 64 03 53

LA GUERITE
Ile Sainte-Marguerite - Cannes04 93 43 49 30

LA LIBERA
17 rue Commandant André - Cannes04 92 99 00 19

LA MAISON BELLEVUE
314 rue Saint Sauveur - Le Cannet04 86 80 27 69

LA MÔME RESTAURANT
6 rue Florian - 06400 Cannes04 93 38 60 95

LA MÔME PLAGE
Boulevard de la Croisette - Cannes04 93 38 22 00

LA PERLE
41/43 rue Félix Faure - Cannes04 93 39 06 22

LA PETITE MAISON CANNES
Place Franklin Roosevelt - Cannes04 28 70 18 18

LA PIZZA CRESCI
3 quai Saint-Pierre - Cannes04 93 39 22 56

L'AIR DU TEMPS
67 boulevard de la Corniche d'Or - Théoule04 93 49 01 16

L'APPARTEMENT 24
24 avenue Frédéric Mistral - Grasse04 93 66 19 00

L'ATRIUM
11 rue de la Miséricorde - Cannes06 12 47 20 05

LA PIZZAIOLA « CHEZ XAVIER »
10 rue Marceau - Cannes04 93 99 57 99

LA PLAGÉ DU FESTIVAL
52 boulevard de la Croisette - Cannes04 93 39 37 37

LA ROTONDE
391 avenue du 23 Août - Mandelieu04 93 49 82 60

LA TERRASSE BY PUZZLE
570 avenue Marcel Pagnol - Mandelieu04 22 10 06 61

LA TONNELLE Ile Saint-Honorat04 92 99 54 08	LE HIVE 1 rue de Metz - Cannes06 28 48 78 05	LET IT BE 120 avenue du Font Roubert - Mougins04 93 06 00 87	PLAYA CHICA 100 av. du Général de Gaulle - Mandelieu04 92 19 74 32
LA VILLA BLEUE 7 rue Marceau - Cannes06 15 09 30 15	LE JARDIN 15 avenue Isola Bella - Cannes04 93 38 17 85	L'OUSTAOU DU MOULIN 9 rue du Moulin - Le Cannet non communiqué	POSTO PUBBLICO 7/9 rue Victor Cousin - Cannes06 52 35 47 98
LA VOILE BLEUE Port de la Napoule - Mandelieu04 93 49 80 60	LE LAPSUCE Zone les Tourades - Mandelieu04 93 47 01 69	LOVE CAFÉ 24 rue Hoche - Cannes09 82 51 14 13	RADO BEACH HELEN Boulevard de la Croisette - Cannes04 93 94 20 68
L'ATELIER ARTISAN CRÉPIER 29 rue Félix Faure - Cannes04 93 38 67 30	LE MAGHREB 38 rue de Mimont - Cannes04 93 38 47 24	LUIGI 24 rue Latour Maubourg - Cannes04 93 94 11 29	ROSANA 13 rue des Belges - Cannes04 93 38 88 60
Le 19.3 16 rue des Frères Pradignac - Cannes 06 76 53 23 85	LE MASCHOU 15 rue Sain-Antoine - Cannes04 93 39 62 21	MADemoiselle GRAY PLAGE BARRIERE Boulevard de la Croisette - Cannes04 92 99 79 99	RESTAURANT DE L'ETOILE 56/60 av. Raymond Picaud - Cannes La Bocca 04 93 47 54 24
LE BAR À VIN 10 rue Marceau - Cannes 06 23 73 44 43	LE MIDO 5 rue Florian - Cannes.....04 93 39 39 38	MA NOLANS 6 rue Buttura - Cannes04 93 99 63 72	vSALAMA CANNES 10 rue Florian - Cannes04 93 68 51 69
LE BEIJA FLOR MARITIME 20 quai Saint-Pierre - Cannes04 93 38 43 46	LE MORRISON'S PUB 10 rue Tesseire - Cannes04 92 98 16 17	MAMMA MIA 16 boulevard Jean Hibert - Cannes04 93 99 68 44	SAN TELMO 31 rue Hoche - Cannes04 97 06 08 65
LE BISTROT DE GRAND MÈRE 1-3 rue du Pré - Cannes04 93 38 90 50	LE MOURE ROUGE 84 boulevard Gazagnaire - Cannes 04 93 43 33 58	MARCEL ET SIMONE 11 rue Victor Cousin - Cannes06 65 94 77 54	SEASIDE 2 avenue de Madrid - 06400 Cannes04 92 18 14 00
LE BISTROT DES JARDINS 14 avenue Boyer - Menton04 93 28 28 09	LE PARTAGE 609 route de la Roquette - Mougins04 93 75 09 53	MEDUSA Place Franklin Roosevelt - Cannes.....04 28 70 20 00	SO BENEDICT 17 square Mérimée - Cannes04 93 68 79 49
LE BISTROT DU CLOS 9 route d'Opio - Le Rouret 04 97 05 08 34	LE PASTIS 28 rue du Commandant André - Cannes04 92 98 95 40	MILO PIZZERIA 6 boulevard Montfleury - Cannes07 63 33 87 78	STEAK N SHAKE 590 boulevard du Mercantour - Nice 04 93 97 45 92
LE BISTROT GOURMAND 10 rue Pierre Gazagnaire - Cannes 04 93 68 72 02	LE PETIT MAJESTIC 6 rue Tony Allard - Cannes 04 93 39 94 92	MIRAMAR PLAGE 4 boulevard de la Croisette - Cannes04 93 94 24 74	1 chemin du Font Graissan - Mougins 04 93 43 01 28
LE BOUCANIER Port La Napoule - Mandelieu04 93 49 80 51	LE SPEAKEASY 22 rue Latour Maubourg - Cannes04 92 18 75 38	MOMENT IN TIME 139 avenue Francis Tonner - Cannes La Bocca non communiqué	2 place du Général de Gaulle - Cannes04 93 38 39 46
LE BOUCHE À OREILLE 7 rue des Gabres - Cannes 04 93 39 97 90	LE TIKAWA 6 allée de la Liberté - Cannes..... non communiqué	NAMMOS CANNES Place Franklin Roosevelt - Cannes.....04 85 91 02 10	TABLE 17 2 chemin de la Frayère - Peymeinade04 93 66 22 88
LE CABANON PLAGE Boulevard du Midi - Cannes La Bocca06 21 56 26 09	LE TRIOMPHE 4 rue Jean Jaurès - Cannes09 86 24 35 94	NEW YORK NEW YORK 1 allée de la Liberté - Cannes.....04 93 06 78 27	TERRE DES LACS 87 chemin du Collet du Moulin - Saint-Auban04 93 60 40 90
LE CLOS SAINT PIERRE Place de la Mairie - Le Rouret 04 93 77 39 18	L'ECLUSE 968 chemin de l'Ecluse - Pégomas04 93 60 70 67	PALM BEACH CLUB & EVENEMENTIEL Place Franklin Roosevelt - Palm Beach - Cannes04 28 70 18 01	THE QUAY'S IRISH PUB 17 quai Saint-Pierre - Cannes04 93 39 27 84
LE DIANE 3 rue Félix Faure - Cannes 04 93 39 74 00	L'EVASION 90 avenue Francis Tonner - Cannes04 92 19 82 21	PINT HOUSE 19 rue des Frères Pradignac - Cannes 06 34 15 29 49	UVA 13 boulevard de la République - Cannes04 93 68 57 01
LE DIVAN 1 et 3 rue Rouguière - Cannes04 93 68 73 70	L'EPICURIEUX 6 rue des Frères Casanova - Cannes 06 64 50 11 82	PLAGE BARRIERE LE MAJESTIC 10 boulevard de la Croisette - Cannes04 92 98 77 30	VILEBREQUIN LA PLAGE 64 boulevard de la Croisette - Cannes 04 93 94 23 15
LE FEDERAL 5 rue Hélène Vagliano - Cannes04 93 39 71 49	L'EPONYME 4 rue de Bône - Cannes 04 93 99 48 71	PLAGE CROISSETTE BEACH 65 boulevard de la Croisette - Cannes 04 93 38 14 59	VOLUPTÉ ANYTIME 32 rue Hoche - Cannes04 93 39 60 32
LE FRENCH 43bis rue Félix Faure - Cannes 04 93 30 20 54	LES BARTAVELLES 1 Place du Château - Mandelieu04 93 49 95 15	PLAGE DES SPORTS Boulevard du Midi - Cannes04 93 47 49 62	ZOA BISTROT 2 place de Gaulle - Cannes04 93 30 00 30
LE GOELAND Boulevard de la Croisette - Cannes04 93 38 22 05		PLAGE L'ECRIN boulevard de la Croisette - Port Canto - Cannes.....04 93 43 43 33	ZUCCHINI BLOSSOM 1283 avenue de la Plaine - Mougins04 83 14 82 34
LE GRAIN DE SEL 25 rue Hoche - Cannes04 93 38 83 65		PLAGE L'ALBA 31 boulevard Jean Hibert - Cannes.....04 93 39 99 87	ZUMA Place Franklin Roosevelt - Cannes 04 12 38 12 38
LE HYPE 16 rue Georges Clémenceau - Cannes06 40 38 71 10			



6^e EDITION, 2024-2025 - BEST OF COOKING AND DRINKS[®]

SG COM - Résidence Les Iridées - 1 rue des Phalènes - 06400 Cannes - 04 93 38 03 37

sg.com@orange.fr - Designer : Eyka Graphic - Directeur de la rédaction & Traduction - Daniel Ortelli

Photos - **Eric Dervaux** - Impression : **Créamania**

En partenariat avec : **UMIH 06 HCR Cannes Restaurateurs** - Président : **M. Alain Lahouti**

7 rue Léopold Bucquet - 06400 Cannes - 06 52 71 37 57

www.umih06hcr.fr - E-mail : umih06hcr@gmail.com

Cette 6^e édition est dédié à M. Marc Bagou

Dépot légal - Tous droits réservés - Toute reproduction même partielle est strictement interdite

ISBN : 978-2-9548979-8-1



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CLOS DE CAILLE
GÔTES DE PROVENCE

CLOSDECAILLE.COM

Hommage à Marc

www.umih06hcr.fr

Prix Public : 15 euros
ISBN : 978-2-9548979-8-1



Umih 06 HCR Cannes Restaurateurs



978-2-9548979-8-1