

PAR BERNARD VAN DE KERCKHOVE

Les bonnes adresses

UNE SÉLECTION

Les bistrots

ou la cuisine de marché

La catégorie la plus compliquée !

Tout le monde semble revendiquer ce label, mais plus rares sont les chefs qui font «vraiment» leur marché... *Bistros or cuisine with fresh local produce. The most complicated category! Everybody seems to announce the fresh local label, but few are those who really buy on the market...*

Le Comptoir de la Tourraque à Antibes

Moderne, convivial, branché et pas très cher. *Modern, friendly, trendy and not expensive.*
Tous les soirs sauf le lundi. Menu à 34 € (et 60 € !).
1 rue de la Tourraque (Derrière le marché provençal).
Tél. : 04 93 95 24 86.

Le Vauban à Antibes

Un petit nouveau qui nous vient du plat pays...
Remarquable rapport qualité prix. *A new address that comes from the flat country... remarkable price-quality ratio.*
Menus de 19,95 € à 35 €.
7 bis rue Thuret.
Tél. : 04 93 34 33 05.

L'Armoise à Antibes

L'esprit d'un bistrot, modernité du décor en plus ; la cuisine d'un gastro, signée Laurent Parinello (Alain Parodi, Jean Marc Delacourt)
Bistrot spirit, with modern design; gastronomy cuisine by Laurent Parinello (Alain Parodi, Jean Marc Delacourt)
Fermé le lundi, et le mardi midi. Menus à 34, 42, 59 €
2 Rue de la Tourraque.
Tél. : 04 92 94 96 13/ 06 60 21 44 05.

La Cafetière Félée à Antibes

Nouveau : Julien Fiengo, jeune chef bourrée d'idées et de talent pour une cuisine fusion toute en épices et en saveurs : l'Asie revisitée par la Provence !
New: Julien Fiengo, a young chef full of ideas and talent blends spices and flavours: Asia revisited by Provence!
Ouvert uniquement le soir. Fermé le dimanche.
Menus à 32, 43 €.
18 rue du Marc Vieil Antibes. Tél. : 04 93 34 51 86.

Les Arcades à Biot

Une institution ! À la fois hôtel bar, restaurant, et galerie d'art quand le patron (Dédé) veut bien l'ouvrir !
Une cuisine de terroir sans chichis.
An institution! Hotel, bar, restaurant and art gallery when the patron, Dédé, decides to open it! Local cooking with no frills.
Fermé dimanche soir et lundi. Menu à 32 €.
Place aux Arcades. Tél. : 04 93 65 01 04.

Fleurs de Sel à Cagnes-sur-Mer

Pascale en salle, Philippe en cuisine...
Le marché version tradition familiale.
Pascale serves, Philippe cooks... A family-style cuisine.
Menus de 24 à 55 €.
85, montée de la Bourgade. Tél. : 04 93 20 33 33.

L'hiver est là... La gastronomie prend une autre forme. Les plats se font roboratifs : gibiers, champignons... Les vins rouge capiteux viennent remplacer les rosés légers, les terrasses sont désertes et les cheminées s'éclairent. C'est le temps du cocooning. On garde nos chouchous mais on retrouve d'autres adresses un temps délaissées...



Le Mas Candille à Mougins



La Bastide des Cabris à Grimaud



Le Bistrot d'Antoine à Nice

La Table du Chef à Cannes

Nouveau : Un bistrot sympa, un chef de renom (Bruno Gensdarmes), quelques tables, un menu en quatre plats à 30 € (!)... Vous voulez quoi en plus ?
New: a friendly bistro, a famous chef (Bruno Gensdarmes), a few tables, a four-dish menu at 30 €! What more do you want?
Menu à 30 €. Fermé le dimanche. Ouvert tous les midis et, le jeudi, vendredi et samedi en soirée.
5 rue Jean Daumas. Tél. : 04 93 68 27 40

L'Affable à Cannes

Jean-Paul Battaglia sûr de son art ! Un décor zen, une belle cuisine de marché, des prix étudiés (Particulièrement le midi), un service plaisant.
Jean-Paul Battaglia is confident in his art! Zen décor, good local produce cuisine, good prices (especially at midday), pleasant service.
Menus de 20 à 45 €.
5 rue La Fontaine. Tél. : 04 93 68 02 09.

Le Bistrot Gourmand à Cannes

Comme son nom l'indique. Juste à côté du marché *As its name indicates. Just beside the Forville Market.*
Forville. Menus de 12 à 28 €.
10 av Dr Pierre Gazagnaire.
Tél. : 04 93 68 72 02.

Le Maschou à Cannes

Incontournable, indémodable ! Sous la lumière des bougies, Alain Viotti, et son fils Emmanuel venu le rejoindre en cuisine, font le bonheur des habitués.
A must that never loses favour! In candlelight, Alain Viotti and his son Emmanuel delight regulars.
Ouvert tous les soirs. Menu unique à 48 €.
15 rue Saint Antoine.
Tél. : 04 93 39 62 21.

Le Bistrot d'Antoine à Nice

Une des plus belles adresses en la matière dans la région : des prix doux, une cuisine toute en saveurs, l'accueil d'Armand et de son équipe, de l'ambiance, le Vieux Nice : tout y est !
One of the best addresses of its kind in the region. Reasonable prices, cuisine rich in flavours, friendly hospitality from Armand and his team, ambiance, the Old Town of Nice... it's all here!
Carte de 20 à 30 €. Fermé le dimanche.
27 rue de la Préfecture. Tél. : 04 93 85 29 57.

Le Diamant Noir à Nice

Petite adresse cachée pour les amateurs de truffes et de convivialité gourmande.
Little secluded address for amateurs of truffles and gourmet conviviality.
Menus à 18 et 24 € le midi, 45 € le soir.
Fermé le dimanche soir et le lundi.
34 Rue Beaumont.
Tél. : 04 93 89 69 60
www.diamant-noir.fr

Don Camillo Création à Nice

Marc et Héliane Laville : un couple charmant. Une belle maison qui sait respecter le fameux rapport qualité prix.
Marc and Héliane Laville: a charming couple. A beautiful house that respects quality and prices
Ouvert midi et soir. Fermé dimanche et lundi. Menu-carte 38 €, menu création 58 €.
5, rue des Ponchettes. Tél. : 04 93 85 67 95.

La Petite Maison à Nice

L'accueil est une loterie mais pour la cuisine, à tous les coups on gagne !
Hospitality can be a bit haphazard, but the cooking is always a winner!
11 rue St François de Paule.
Tél. : 04 93 85 71 53.

La Part des Anges à Nice

Cave remarquable, bar à vins sympathique et cuisine de bistrot soignée.
Remarkable cellar, friendly wine bar and well-prepared bistro food.
Déjeuner et dîner, carte : 20 €.
17, rue Gubernatis. Fermé lundi.
Tél. : 04 93 62 60 80.

Le Petit Gari à Nice

Minuscule adresse sous les arcades tenue par Marc et Eric. Amusant, convivial et gourmand.
Minute address under the arcades run by Marc and Eric. Amusing, convivial and delicious.
Menu à 11 € (midi). Carte 35 €.
2 Place Garibaldi.
Tél. : 04 93 26 89 09.
www.aupetitgari.com

Luc Salsedo à Nice

Un jeune chef efficace, longtemps auprès de Jean Marc Delacourt, membre des Toques Brûlées : le marché dans de belles assiettes.

A young efficient chef, who worked alongside Jean-Marc Delacourt, a member of the Toques Brûlées: Local produce served in excellent dishes.

Menus de 25 à 60 €,
14 Rue Maccarani. Tél. : 04 93 82 24 12.

26, Victor Hugo à Nice

Stéphane Viano. Une parfaite maîtrise, une jolie mise de table et des prix attractifs (surtout le midi).

Stéphane Viano. Perfect mastery, attractive tables and prices! (particularly at midday).

Ouvert tous les jours sauf le dimanche. Menus à 15, 22, 42, 62 €. (Menu surprise réalisé pour l'ensemble d'une table). Carte 50/60 €.

26 bd Victor Hugo. Tél. : 04 93 82 48 63.

La Cave à Cannes

Jolie cave pour accompagner une vraie cuisine de bistrot. La référence des cannois.

Genuine bistro food and ambiance. Great cellar.

A la carte de 30 à 50 €.
9 bd République. Tél. : 04 93 99 79 87.

Félix à Cannes

Une adresse éternelle, un décor, une cuisine.

An eternal address, décor and cuisine.

63 La Croisette,
Tél. : 04 93 94 00 61.

Dame Nature à Saint-Laurent-du-Var

Même avec un nouveau décor, Fabienne et Michel n'ont guère changé la formule (c'est bien) ni les prix : c'est mieux !

Next to no change in the menu, fortunately, nor in the prices, even better! Nor in the restaurateurs, Michel et Fabienne.

Fermé le mercredi soir et le dimanche soir.

Menu découverte à 28,50 €. Carte : 30-40 €.

Atoll Beach, 167 Promenade des Flots Bleus.

Tél. : 04 92 27 15 45.

Caprice des Deux à Saint-Tropez

Une ambiance conviviale, un décor cosy, une cuisine soignée, c'est ouvert à l'année !

A convivial ambiance, a cosy décor, a refined cuisine, and open all year!

40 Rue Portail Neuf.

Tél. : 04 94 97 76 78 - www.aucapricedesdeux.com

Les plus belles signatures particulières.

Ils font « leur » cuisine et sont reconnus pour « leur » talent.

They do "their" cuisine, and are known for "their" talent.

Christian Morisset,**le Figuier de Saint Esprit à Antibes**

Christian Morisset en famille ! La moustache est toujours frémissante... et le talent bouillonnant.

Christian Morisset en famille! His moustache bubbles ... and his talent overflows!

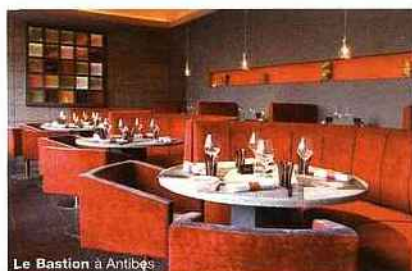
Fermé le mardi, et le mercredi midi. Menus 30 à 70 €

14 rue Saint-Esprit. Tél. : 04 93 34 50 12.

Michaël Fulci aux Terrailleurs à Biot

La gastronomie signée par Michaël Fulci,

espoir 2 étoiles Michelin, dans une salle raffinée.



Le Bastion à Antibes



La Bastide à St-Tropez



Escalé Joseph à St-Tropez

Gastronomy signed Michaël Fulci, a 2-star Michelin hope, and his refined dining room.

Menus à 39 € (midi), même dimanche. 55 € avec les vins), 62, 78, 110 € Fermé le mercredi et le jeudi

Chemin Neuf.

Tél. : 04 93 65 51 09 - www.lesterrailleurs.com

Jacques Chibois**à la Bastide Saint-Antoine à Grasse**

Un grand chef qui fait lui-même et régulièrement son marché pour une cuisine de haut niveau. De très jolies chambres Relais et Châteaux.

A big chef who does his own buying. Attractive rooms Relais et Châteaux.

Ouvert toute l'année. Menus de 59 à 190 €.

48, rue Henri-Dunant. Tél. : 04 93 70 94 94.

Stéphane Raimbault**à l'Oasis à Mandelieu**

Stéphane, Antoine et François Raimbault: trois frères en osmose. Un jardin célèbre, une cave d'anthologie, une cuisine créative.

Stéphane, Antoine and François Raimbault: Three brothers in osmosis. A famous garden, a rich cellar, a creative cuisine.

Fermé dimanche et lundi.

Menu de 56 € (le midi en semaine) à 165 €.

Rue Honoré Carles. Tél. : 04 93 49 95 52.

Mauro Collagrec au Mirazur à Menton

Mauro Collagrec, jeune argentin rompu à la cuisine gastronomique française, promu avec une étoile Michelin. Un nouvel espace lounge en prime !

Mauro Collagrec, a young Argentinean chef who has already been awarded a Michelin star, has set up his universe of gastronomy in a contemporary décor.

Fermé lundi et mardi. Menus à 35 € (déjeuner seulement) à 90 €.

30, avenue Aristide Briand.

Tél. : 04 92 41 86 86.

Alain Llorca au Moulin de Mougins

Un magnifique jardin, une cuisine qui se décline selon les goûts, avec des jolies chambres de luxe en prime.

A magnificent garden, a cuisine full of savours, and a few attractive luxury rooms to boot!

Ouvert tous les jours. Menu déjeuner de 59 à 180 €

Notre Dame de Vie.

Tél. : 04 93 75 78 24.

reservation@moulindeougins.com

Keisuke Matsushima à Nice

Le plus provençal des chefs japonais. Une belle salle au dessin épuré et une cuisine remarquable

(une étoile Michelin).

The most Provençal of Japanese chefs. A beautiful dining room and remarkable cuisine

Menu 90 €.

22 Ter Rue de France.

Tél. : 04 93 82 26 06.

www.keisukematsushima.com

Jean-François Issautier**à Saint-Martin-du-Var**

La tradition dans ce qu'elle a de meilleur.

The very best in tradition.

Route Nationale 202.

Tél. : 04 93 08 10 65.

Alain Parodi (Lou Cigalon)**à Valbonne**

Une très jolie maison étoilée et toujours une très jolie salle pour la cuisine extraordinaire d'Alain Parodi.

A very attractive "starred" house and a superb dining room for the excellent cuisine of Alain Parodi.

Menus de 27 € (midi) à 95 €.

4-6 bd Carnot.

Tél. : 04 93 12 27 07.

Daniel Desavie à Valbonne

En tous temps, une vraie cuisine de marché à prix vraiment étudiés.

A superb cuisine with fresh local produce and good prices throughout the year.

Sur la route de Sophia Antipolis, 1360 Rte d'Antibes.

Tél. : 04 93 12 29 68.

**Les restaurants de poissons...
Fish restaurants****Astoux à Cannes**

Des coquillages, des fruits de mer ? C'est ici !

Shellfish, seafood? This is the place!

43 rue Félix Faure.

Tél. : 04 93 39 06 22.

Le Vistamar à Monaco

La gastronomie de la mer signée par un grand nom : Joël Garault (une étoile Michelin).

Sea gastronomy signed by a great name:

Joël Garault (1 Michelin star). Hotel Hermitage.

Hôtel Hermitage. Square Beaumarchais;

Tél. : 00 377 98 06 98 98.

Le Saint-Benoit à Monaco

Le poisson par le Grand Maître du Cordon d'Or de la cuisine française !

The fish by the great Master of Cordon d'Or in French Cooking!

Menu 28 et 39 €. Menu affaires le midi : 32 €.

10 ter avenue de la Costa.

Tél. : 00 377 93 25 02 34.

www.monte-carlo.mc/lesaintbenoit

Oursin Bleu à Villefranche

De vrais professionnels !
True professionals!
Fermé le mardi. À la carte uniquement : 50 € environ.
11 Quai de l'Amiral Courbet.
Tél. : 04 93 01 90 12.

Le Moorea à Saint-Laurent-du-Var

Gastronomie marine, poissons grillés, vivier à langoustes et homard, huîtres, coquillages, crustacés.
Sea gastronomy, grilled fish, fresh lobster and crayfish, oysters, shellfish, crustacean. Seafood Paëlla.
Belle terrasse. Déjeuner et dîner. Menu à 28 €. Carte : 50 €.
Port de plaisance. Tél. : 04 93 31 05 05.

Âne Rouge à Nice

Michel Devillers parcourt la Provence avec bonheur avec de belles spécialités marines.
Michel Devillers travels joyfully throughout Provence with his sea specialities.
Menus de 26 € (midi), à 75 €.
7, quai des Deux-Emmanuel. Tél. : 04 93 89 49 63.
www.anerougenice.fr

La Bourride à Cagnes-sur-Mer

Sur le petit port du Cros.
On the little port of Cros.
Menus de 39 à 68 €.
Bd de la Plage. Tél. : 03 93 31 07 75.

L'Auberge Provençale à Antibes

Un vrai spécialiste du poisson et des fruits de mer (également à emporter) depuis toujours.
A specialist in fish and seafood (including take-away service).
61, place nationale.
Tél. : 04 93 34 13 24.
www.aubergeprovencale.com

La Tonnelle sur l'île Saint Honorat à Cannes

La mer et les produits d'icelles figurent à la carte du restaurant des moines... Leurs vins aussi !
The sea and its products appear on the menu of the Monks' restaurant. Their wines too!
Tél. : 04 92 99 18 04.

Le Mooréa à Saint-Laurent-du-Var

Une institution ! Une belle terrasse face au port de plaisance toujours très courtisé.
An institution! A beautiful terrace overlooking the busy harbour.
Port de Saint-Laurent-du-Var.
Tél. : 04 93 31 84 54.

Panorama...

La vue est belle, la cuisine aussi.
The view is wonderful, the cuisine also.

Le Méditerranée à Cannes

La plus belle vue de Cannes ! Et une cuisine qui sait prendre de la hauteur.
The most spectacular view of Cannes! And a cuisine that is definitely on the way up!
Ouvert tous les jours, midi et soir. Menus à 54 et 76 €
Carte : 80 €.
Hôtel Sofitel, 1 bd Jean Hibert.
Tél. : 04 92 99 73 00.

Le Blue Bay à Monaco

La cuisine ensoleillée et épicée de Marcel Ravin. Un décor extraordinaire autour du lagon.
A sunny and spicy cuisine by Marcel Ravin. A wonderful décor around the lagoon.
Menu « Découvertes » (midi) : 28 €, « Escapades » (soir) : 70 €, « Épicuriens » (vendredi et samedi soir) : 95 €. Carte : 80 €.
Monte Carlo Bay Hotel.
40, avenue Princesse Grâce.
Tél. : 00377 98 06 03 80.
www.montecarlobay.com

Winter is here ... and gastronomy takes on different savours. The dishes are more nourishing: game, mushrooms ... Strong red wines take over from the light rosés, the terraces are empty and the fires crackle. It's a moment for cocooning. While we keep our favourite venues, here are a few more that have been a little forgotten ...

**Le Café de Paris à Monaco**

Incontournable ! L'univers gourmand de la SBM, machines à sous comprises. Le « Banc de l'écailler » est toujours une merveille de fraîcheur.
A must! An S.B.M. gourmet universe that includes one-arm bandits.
Ouvert tous les jours de 8 h à 2 h du matin.
Plats du jour : 20/30 €. Carte : 40/50 €.
Place du Casino.
Tél. : 00 377 98 06 76 23.

La Réserve et l'Atelier du Goût à Nice

Les deux facettes du talent de Jouni Tormanen face à la Méditerranée.
The two talented sides of Jouni Tormanen, overlooking the Mediterranean.
La Réserve : ouvert tous les jours, midi et soir. Menu à 30 € (le midi sauf dimanche).
Tél. : 04 97 08 29 98.
L'Atelier du Goût : fermé le dimanche et le lundi midi.
Menu à 65 € le midi, 100 € le soir
60 boulevard Frank Pilatte.
Tél. : 04 97 08 14 80 - www.jouni.fr

Le Panorama à Saint-Jean Cap-Ferrat

Un univers méconnu, et pourtant si beau, si gourmand. Brunch le dimanche.
A little known universe, and yet so beautiful, so gourmet. Sunday brunch with access to the pool.
Réouverture le 19 janvier
Hôtel Royal Riviera, 3, avenue Jean Monet.
Tél. : 04 93 76 31 00.

Le Saint Paul... à Saint-Paul

Une petite terrasse estivale pour une grande maison.
A little summer terrace for a big house.
Fermé mardi et mercredi (hors saison). Et du 15/12 au 13/02 Menus : 70 €, 90 et 100 €, Carte : 100 €. 85 rue Grande.
Tél. : 04 93 32 65 25.
www.lesaintpaul.com

Les Grandes références...

A faire au moins une fois dans une vie de gastronome !
The big names ... To be experienced at least once in the lifetime of a gourmet!

Le Louis XV à Monaco

Le seul « trois étoiles Michelin » de la Côte d'Azur. Alain Ducasse, Franck Cerruti, Pascal Bardet... un trio exemplaire sous les ors de l'Hôtel de Paris.
The only 3-star on the Côte d'Azur. Alain Ducasse, Franck Cerruti, Pascal Bardet ... an exemplary trio in the golden décor of the Hotel de Paris.
Menus de 125 à 225 €. Carte : 180/200 €
Tél. : 00 377 98 06 88 64.
www.alain-ducasse.com

Joël Robuchon à Monte Carlo

Une grande signature internationale dans un décor signé Jacques Garcia.
A great international name in a décor signed Jacques Garcia.
Merveilleux. 82 chambres et 64 suites**** à partir de 280 € (et jusqu'à 8000 € la suite Carré d'Or). Restaurant ouvert tous les jours, midi et soir.
Menu Club : 70 €, Menu découverte : 160 €. Carte : à partir de 100 €. 4 avenue de la Madone
Tél. : 00 377 93 15 15 15.
www.metropole.com

La Réserve de Beaulieu

Le palace des rois ! Olivier Brulard donne de l'élégance à une gastronomie qui sait se renouveler avec esprit. Cadre grandiose et belle terrasse.
A King's Palace! Olivier Brulard brings elegance to gastronomy where variation is lord. Grandiose setting and wonderful terrace.
Menus de 85 à 265 €. 5, bd du Général Leclerc.
Tél. 04.93.01.00 01
www.reservebeaulieu.com

Le Negresco à Nice

Jean Denis Rieubland apporte son talent et sa sagesse à une maison qui en avait besoin. L'histoire a rendez-vous avec la gastronomie.
Jean Denis Rieubland contributes the greatly needed talent and wisdom. History holds hands with gastronomy.
Fermé le lundi et le mardi.
Menus à 45 € (midi seulement. 55 € avec boissons), 90 et 130 € €€
37 promenade des Anglais.
Tél. : 04 93 16 64 64.
www.hotel-negresco-nice.com

La Palme d'Or Hôtel Martinez à Cannes

Un palace et un restaurant renommé (deux étoiles Michelin) avec Christian Sinicropi dans une approche « moderne » de la gastronomie.
A well-known luxury establishment and restaurant (2-star) where Christian Sinicropi has a modern approach to gastronomy.
Fermé le dimanche et le lundi.
Menus : 79, 104, 155, 180 €. Hôtel Martinez 73, La Croisette.
Tél. : 04 92 98 73 00.
www.hotel-martinez.com

Le Mas Candille à Mougins

Un hôtel de charme et de luxe (Relais et Châteaux), la cuisine de Serge Gouloumès : le bonheur. *A hotel de charme combined with luxury (Relais et Châteaux), the cuisine signed Serge Gouloumès: absolute bliss!*

Restaurant gastronomique le Candille ouvert le midi, du mercredi au dimanche, et tous les soirs. Formule « business » le midi à 40 €. Menus à 75 et 110 €. Boulevard Clément Rebuffel. Tél. : 04 92 28 43 43. www.lemascandille.com

La Table de Pierre à Saint-Paul

Une cuisine digne d'un Relais et Châteaux avec un nouveau chef venu du Louis XV. *A cuisine worthy of a Relais et Châteaux, with a new chef from Louis XV.* Menus de 45 à 95 €. Carte : 75 €. Route des Serres. Tél. : 04 93 59 00 10.

La Passagère Hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins

Un palace de légende. *One of the most glamorous places of the Côte d'Azur. Fermé du 5/01 au 13/03* Hôtel belles Rives. Menus de 70 à 95 €. 33 bd Baudouin, Cap d'Antibes. Tél. : 04 93 61 02 79.

L'arrière-pays....

Loin de la mer
mais près du cœur.
*In the back country
Far from the sea but near the heart*

La Vigne à Table aux Arcs

Après huit mois de fermeture le restaurant de la Maison des Vins des Côtes de Provence a enfin rouvert ses portes. François Pillard, chef de cuisine au cursus déjà imposant, s'occupe dorénavant de cette jolie maison avec des formules très raisonnables.

After being closed for 8 months, the restaurant of the Maison des Vins des Côtes de Provence has at last re-opened its doors. François Pillard, head of kitchens is now in charge of this pretty place with very reasonable prices.

Plat du jour dessert verre de vin : 19 €. Ouvert du mardi au samedi. Maison des Vins des Côtes de Provence - RN7 Les Arcs. Tél. : 04 94 47 48 47.

La Vignette Haute à Auribeau-sur-Siagne

Restaurant médiéval romantique, atypique et convivial. *Romantic Medieval restaurant.* 370, route du Village. Tél. : 04 93 42 20 01. www.vignettehaute.com

Le Bigaradier au Bar-sur-Loup

Une nouvelle carte tous les jours ! Le marché inspire Arnaud Balderschli. Quelques jolies chambres dans l'ancien château des Comtes de Grasse. *A different menu each day! Local produce is what inspires Arnaud Balderschli. A few attractive rooms in the former château that belonged to the Count of Grasse. 5 chambres de 130 à 180 €.* Restaurant ouvert du mardi soir au dimanche midi. Menus de 24 à 63 €. Place Francis Paulet. Tél. : 04 93 42 41 10. www.ihostellerieduchateau.com

Le Clos Saint Pierre au Rouret

L'art de faire une cuisine de marché au quotidien avec Daniel Etlinger (une étoile Michelin). Depuis quelques semaines un bel hôtel de charme est venu ajouter son adresse avec Catherine aux commandes.

Art of daily local cuisine with Daniel Etlinger (1-star). An attractive hotel de charme has recently been added a few metres away, run by Catherine. Place de l'église. Tél. : 04 93 77 39 18.

Ces restaurants pour faire la fête !

Nous privilégions ceux qui n'oublient pas cependant de faire aussi la cuisine ! *Restaurants for partying! With preference for those that also know how to cook!*

Le Bastion à Antibes

Un vrai lounge bar, élégant et gourmand grâce au chef Mickaël Bazile. *A genuine lounge bar, elegant and gourmand thanks to the chef Michaël Bazile.* L'assiette XXL pour le déjeuner : 20 €. Carte : 60 €. 1 av Général Maizière. Tél. : 04 93 34 59 86. www.restaurant-bastion.com

African Queen à Beaulieu

Toujours de l'ambiance dans le cadre exceptionnel du port de plaisance. *There's always a good atmosphere in this exceptional setting in the Marina.* Service continu de 12h à minuit 7j / 7. Parking assuré. Tél. : 04 93 01 10 85 et 04 93 01 14 60. www.africanqueen.fr

Le Tantra-Club Loft à Cannes

Restaurant club très prisé de la clientèle jeune et chic de Cannes. Ambiance et gastronomie font bon ménage avec musique ad hoc.



Very popular Cannes restaurant-club, young and chic. Ambiance and gastronomy go hand in hand with improvised music. 13 rue Dr Monod. Tél. : 06 20 79 46 81 www.dalton-group.com

Le Baoli à Cannes

Lieu de rendez-vous gourmand, festif, musical. *Gourmet and festive venue, loud music and noisy!* Port Canto. Tél. : 04 93 43 03 43 - www.lebaoli.com

Fusion on the Port à Monaco

Véritable lieu de rendez-vous nocturne branché et gourmand. Le royaume des sushis et de la musique. *Genuine night time haunt, trendy and gourmet. The Kingdom of sushi and music.* 6 quai Antoine 1er. Tél. : 00 377 97 97 95 95.

Maya Bay à Monaco

Clientèle chic, cuisine choc, par Olivier Streif, ambiance, musique... et Sushis au Maya Bar. *Stylish clientele, stylish cuisine, by Olivier Streif, ambiance, music... and sushi at the Maya Bar.* Formules à moins de 30 € le midi. A la carte le soir : 50/70 €. Fermé le dimanche et le lundi. Résidence Roca Bella, 24, avenue Princesse Grace. Tél. : 00 377 97 70 74 67.

Sabor di Vino à Monaco

De belles assiettes de charcuterie, quelques pizzas pour une dégustation de vin au verre. Toujours une belle ambiance... cosmopolite. *Great charcuterie, a few pizzas to go with a wide selection of wines. Very cosmopolitan ambiance.* Galerie Charles III. Tél. : 00 377 99 99 98 00.

Stars'N'Bar à Monaco

Le rendez-vous des amateurs de musique live et de cuisine. *The rendezvous of live music and cuisine.* 6 quai Antoine 1er. Tél. 00377 97 97 95 95.

Le Zebra Square à Monaco

Élégant, branché, gourmand. *Elegant, trendy, gourmet.* Ouvert tous les jours de midi à 2 heures du matin. 10, avenue Princesse Gracie. Tél. : 00377.99.99 25 50. www.zebrasquare.com

Zest à Monaco

Un traiteur, une épicerie fine, un bar à vin et à caviar, un lounge bar cocktail et un restaurant. *A caterer, a delicatessen, a wine and caviar bar, a cocktail bar and of course a restaurant.* 6 route de la piscine. Tél. : 00 377 93 50 49 75.

L'Effervescence à Nice

Plus bar à champagne (50 références !) que restaurant mais de jolies assiettes grâce au jeune Julien. *More of a champagne bar (50 names) than a restaurant but attractive dishes thanks to the young Julien.* Ouvert du mardi au dimanche à partir de 18h. 10 rue de la Loge (Vieux Nice). Tél. : 04 93 80 37 37.

Rendez-vous avec la différence.

Voyages exotiques, épices ou différents vers d'autres contrées gourmandes. *Rendezvous with a difference Exotic travels, spices and diversity from other gourmet countries.*

Le Riad à Cannes

Toutes les saveurs et le charme de l'Orient.
All the savours and charm of the East.
Fermé le dimanche et le lundi. Couscous 10 €
avec verre de thé. Carte 35 €
6 impasse Florian.
Tél. : 04 93 38 60 95.

Le restaurant Arménien à Cannes

Une vraie fête gourmande avec une multitude de
plats savoureux préparés par Lucie Panossian pour
un prix unique : 42 €.
*A veritable gourmet fête with a multitude of savoury
dishes created by Lucie Panossian.*
82 boulevard Croisette.
Tél. : 04 93 94 00 58.

Pétrossian à Monaco

Le caviar et de belles spécialités venues d'ailleurs
cuisinées par Dominique Calcerano ou vendues sur
place.
*Caviar and delicious specialities from afar, prepared by
Dominique Calcerano, (includes take away service).*
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 24h.
Menus à 35 € (Midi) 50 € (Soir)
11 avenue Princesse Grace.
Tél. : 00 377 97 77 00 24.
www.petrosianmonaco.com

Amou Daria à Nice

De la cuisine afghane ! Pas courant.
Décor agréable... comme les prix.
*Afghan cooking! Uncommon.
Pleasant décor... and prices!*
Menu dégustation à 36 € pour deux !
26, quai Lunel, port de Nice.
Tél. : 04 93 55 09 35.

Maracudja à Nice

Les Antilles (Maracudja est un fruit de la passion en
créole), l'Asie, l'Afrique, le Brésil dans une version
jeune, branchée, pas très chère.
*The Caribbean: Asia, Africa, Brazil, in a young, trendy
version and not expensive.*
Carte : 30 €. Du mardi au samedi.
6 rue Chauvain. Tél. : 04 93 53 92 96.

Il Lago à Mougins

Toute l'Italie gourmande dans un manoir près d'un
étang. C'est à deux pas !
All of gourmet Italy in a manor house, near the lake.
66 allée du Manoir.
Tél. : 04 92 28 36 00 - www.manoir-de-letang.com

Spécial Saint Tropez

Le temps des plages est révolu.
La cité du bailli vit tranquillement
comme tous les villages de la
côte. Il est temps de redécouvrir
Saint-Tropez.

*The time for beaches is over.
The "Cité du Bailli" lives its quiet
moments, like all the coastal villages.
Now is the time to rediscover Saint-Tropez.*

La Bastide de Saint Tropez

Le chef Franck Broc est parti! Cependant, cet hôtel
luxe poursuit son périple avec son second dans
une approche plus simple mais pas moins bonne.
Devenu membre des Relais et Châteaux, depuis le 1er
novembre, il reste ouvert tout au long de l'hiver, avec
une courte période de fermeture en janvier, et est deve-
nu membre des Relais et Châteaux, depuis le 1er
novembre.
*The chef Franck Broc has gone! However, the luxury
hotel continues its life with the second in charge for a
rather more simple cuisine but in no way less good.
Now member of the Relais & Châteaux since 1st*



*November, it is open throughout the winter months,
except a short period in January.
Route des Carles. Tél. : 04 94 55 82 55
www.bastide-saint-tropez.com*

L'Escale

Sur les quais du Vieux Port, (Saint) Joseph laisse une
de ses multiples adresses ouverte : L'Escale. Ce sera
peut-être un peu moins festif que l'été, mais les yachts
sont toujours là.
*On the quays of the Vieux Port, (Saint) Joseph has left
one of its several addresses open: L'Escale. Maybe a
tad less festive than in the summer, but the yachts are
still there.*
Quai Jean Jaurès. Tél. : 04 94 97 00 63
www.joseph-sainttropez.com

Fuchs by Leroy

Au pied de la citadelle, Fuchs, adresse légendaire,
poursuit son périple sur la férule de Christophe Leroy
avec la complicité de Chantal qui veille à l'accueil et au
service. Cuisine bistrot renouvelée régulièrement.
*At the foot of the Citadel, Fuchs, the legendary
address, continues its life under the guidance of
Christophe Leroy with the assistance of Chantal, who
looks after hospitality and service. Regularly renewed
bistro food.*
Rue des commerçants
Tél. : 04 94 97 01 25

Le Bistrot d'Olivier

Olivier Fuchs justement, a parcouru quelques mètres
pour s'installer. Il a repris la suite de Christophe

Jourdrén dans ce qui fut l'Al Gusto. Le petit comptoir
de l'épicerie reçoit les clients d'Olivier, tous des amis,
qui prennent ensuite place dans les étages de cette
maison tarabiscotée pour des spécialités provençales
éternelles.

*Olivier Fuchs has moved a few metres. He has taken
over from Christophe Jourden in what was
"Al Gusto". The small grocer's counter now welcomes
Olivier's clients and friends who then disperse them-
selves around the tables of this rather over-ornate
house to enjoy the eternal specialities of Provence.*
9 Rue de la Citadelle.
Tél. : 04 94 97 10 11.

La Table du marché

Toujours avec Christophe Leroy, on n'oubliera pas cette
adresse qui est à la fois un bistrot agréable et un traite-
ur avec des petits plats à emporter.
*Again with Christophe Leroy. An address that remains
memorable for its bistro-cum-delicatessen delights
that are also for take-away.*
Rue Georges Clémenceau.
Tél. : 04 94 97 91 91.

La Brasserie des Arts

Sur la célèbre place des Lices, Eric O Mores et Paul
(Nikki Beach), se sont associés à Jacky (Le DJ des
Caves du Roy) pour reprendre cette vaste brasserie.
*On the famous Place des Lices, Eric O Mores and
Paul (Nikki Beach) have gone into partnership with
Jacky (The DJ of the Caves des Roy) to take over this
vast Brasserie.*
Place des Lices. Tél. : 04 94 40 27 37.

Pan Deï Palais

Si vous êtes curieux (Et gourmand), poussez la jolie
porte du Pan Deï palais. Il est prudent de réserver pour
goûter à la cuisine de Sato Kubota dans cet hôtel de
luxe et de charme dans lequel Patricia et Stéphane
vous réservent un accueil hors du commun.
*If you are both curious and gourmand, push the door
to this Palace. It is better to reserve to be sure to
taste the cuisine of Sato Kubota in this luxury hotel in
which Patricia and Stéphane reserve a very special
welcome for you.*
52 Rue Gambetta
Tél. : 04 94 17 71 71 - www.pandei.com

La Bastide des Cabris

En dehors de la cité, mais à deux pas, on ne manque-
ra pas d'aller rendre visite à Laurent Tarridec dans sa
merveilleuse et conviviale bastide.
*Just outside the village, a necessary visit is to be
made to Laurent Tarridec in his wonderfully convivial
Bastide.*
Quartier Le Brusquet.
Tél. : 04 94 97 25 28.

La Grange aux agapes

On pourra même pousser jusqu'à Cogolin pour décou-
vrir la Grange aux agapes dans laquelle Thierry Barrot
fait des merveilles.
*A few miles down the road is Cogolin with the Grange
aux Agapes in which Thierry Barrot produces marvels.*
7 rue du 11 Novembre.
www.grangeagapes.com

**Claude Girard aux Santons
à Grimaud**

Le doyen ! Avec Claude Girard, une maison qui fait
honneur aux mots gastronomie et tradition.
*The oldest member! His house continues to honour
the words gastronomy and tradition.*
Tél. : 04 94 43 21 02.

Mathias Dandine au Lavandou

Mathias dandine a ouvert un bistrot dans la salle du
bar (Le midi). Le soir on se retrouvera son talent au
restaurant étoilé de l'hôtel
*Mathias Dandine has opened a bistro in the bar
room, midday only. In the evening, his talent can be
savoured in the restaurant, (1 Michelin star)*
Plage d'Aiguebelle.
Tél. : 04 94 71 15 53,
www.mathiasdandine.com