

Carnet de terroir

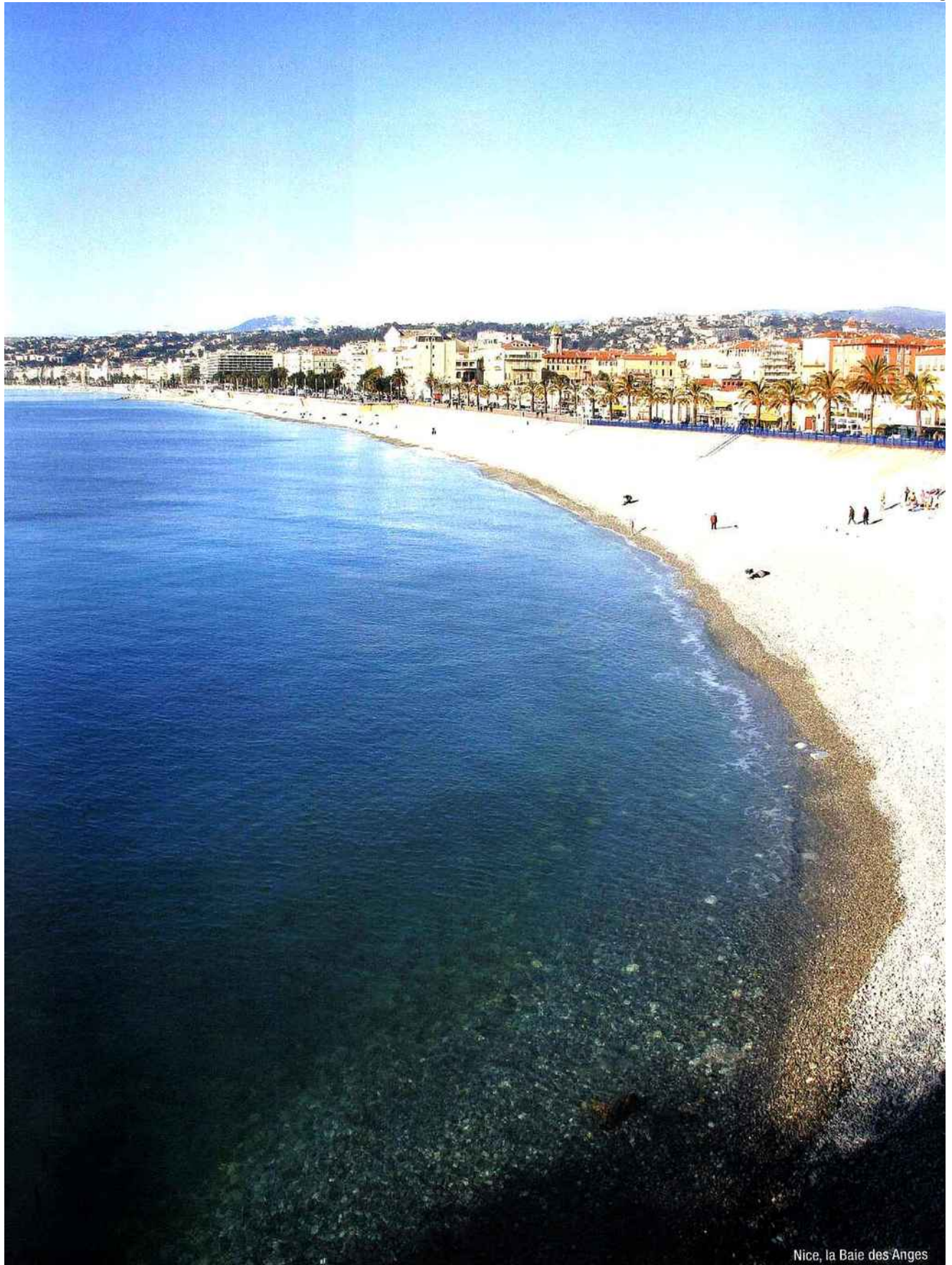
De Saint-Tropez

à Menton

Si les premiers rayons de soleil apparaissent ces jours-ci dans le nord du pays, sur la Côte d'Azur, voici un moment que les mimosas ont passé fleur et que les déjeuners lunettes de soleil sur le nez s'organisent en terrasse ! Envie de quitter la grisaille pour faire le plein de bonne humeur et de lumière ? GaultMillau vous propose l'itinéraire idéal pour la saison de Saint-Tropez à Menton est en soi une promesse d'Eden, une succession de perles rares sur un collier à triple rang : la mer qu'on voit danser, le chic balnéaire qui déroule les stations qui font bruisser tout au long de l'année les pages des magazines, et l'arrière-pays magnifique aux villages secrets, les Maures, l'Esterel : la corniche et la montagne si proche que l'on peut, au printemps skier le matin et plonger dans la Grande Bleue l'après-midi.

Certaines des plus belles tables de France se cachent ou s'exposent dans ce chapelet des merveilles. Les légumes et les fruits sont en abondance, le loup et l'agneau s'entendent enfin pour le meilleur, le thym et la marjolaine donnent l'accent pointu qui transforme partout l'hiver en été. Nice, au cœur de cette profusion, bouillonne, invente, se régénère sans cesse de nouveaux concepts, de nouvelles fleurs. Sur l'un des plus beaux marchés du Sud, celui du cours Saleya, les tomates ressemblent aux pommes d'or du jardin des Hespérides.

Brassens chantait l'éternel estivant qui fait du pédalo sur la vague en rêvant. À Nice, au moins autant qu'à Sete, l'impression de vacances et de civilisation des loisirs est une douce réalité, car tout y invite à considérer la vie comme une tartine de plaisir toujours beurrée du bon côté. *Marc Esquerré - photos Marianne Leceff*



Nice, la Baie des Anges

► Carnet de terroir | DE SAINT-TROPEZ À MENTON



© Hugues Lagarde - 01 Nice



Petite balade niçoise où le pain bagnat côtoie les fleurs de courgette. La Promenade des Anglais, le Vieux-Nice, le marché du cours Saleya fort bien achalandé offrent de vraies promesses épicuriennes. Jacques Chibois et son minestrone de fruits et légumes, à la Bastide Saint-Antoine, à Grasse, ou Mauro Colagreco au Mirazur, à Menton, sont deux exemples de ce qui se fait de meilleur dans la région.



© Welf Schupp One

L'éternel été

TRENET AVAIT CHANTÉ CETTE NATIONALE 7, CETTE ROUTE QUI FAISAIT RÊVER ET MENAIT TOUT DROIT VERS LES RIVAGES DU MIDI... PLUS DE SOIXANTE ANS APRÈS, LA MÊME IMPRESSION, LA MÊME EXCITATION, LA MÊME LUMIÈRE! DE SAINT-TROPEZ À MENTON, EN TOUTE SAISON, LA CARESSE DU SOLEIL, L'ACCENT, L'ODEUR DE LA GARRIGUE, LE CHAMP DES CIGALES ET LE GOÛT DES CHOSES... EMBARQUONS!



Saint-Tropez sans bling

Les Tropéziens le disent tous hors saison, Saint-Tropez est un village provençal délicieux. Et depuis quelques saisons, effectivement, les paillettes ont tendance à laisser la place à la couleur locale. Si les deux grandes tables de la place sont des palaces - La Pinède d'une part, Le Belrose d'autre part - Olivier Fuchs dans son bistrot provençal (Le Bistrot d'Olivier), récent: GaultMillau d'Or, rappelle les vertus essentielles du terroir comme Geoffrey Poesson, Grand de demain dans la dernière édition du guide montre, au cœur de Sainte-Maxime, à dix minutes des yachts d'un kilomètre, toutes les vertus d'une cuisine de produits, juste et moderne, dans sa Badiane, si gaie et parfumée

Le vignoble, entre Maures et Esterel

Entre Draguignan et Grasse, les vignes produisent quelques-uns des plus beaux crus de Provence (Rasque, Saint-Bailon, Sainte-Roseline...) et les villages sont superbes (Hayosc, Ampus, Tourtour, Châteaudouble...) On y trouve aussi quelques belles toques, celle de Philippe Da Silva aux Gorges de Pennafort (15/20), d'Eric Maïo à Montauroux (Auberge des Fontaines d'Aragon 15/20), entre le luxe du Domaine de Faventia

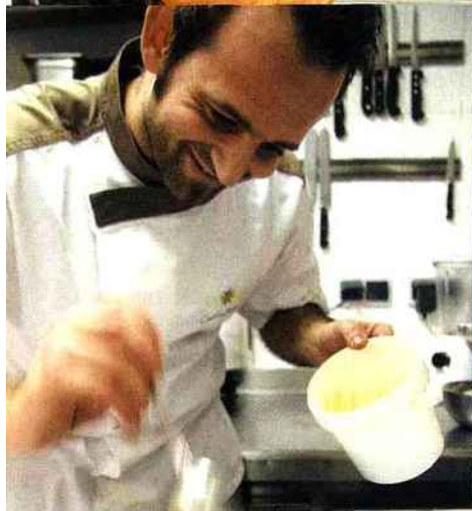
au Four Seasons (15/20) et le coup de cœur océanisé l'an passé à cette superbe table de village qu'est La Fontaine à Ampus. Une brassée de fleurs, un éclair de lumière, une vague de parfum qui conduit jusqu'à Grasse par les chemins buissonniers.

Cannes-Grasse, feu d'artifice sur la baie

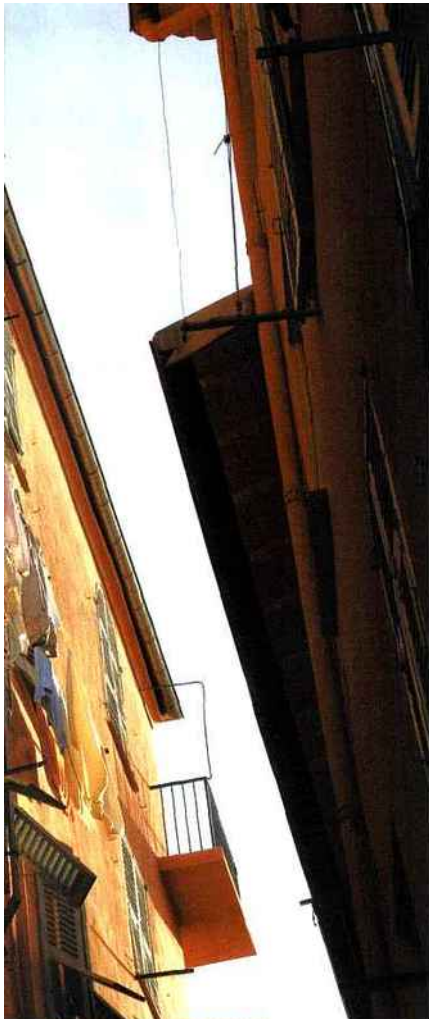
Les toques se bousculent dans ce petit et fameux périmètre Grasse et la Bastide Saint-Antoine où Jacques Chibois apporte le bonheur de l'assiette et un haut niveau dans la prestation luxueuse, Mougins, village béni où les enseignes font touche-touche sur la place, que Roger Vergé a rendu mondialement célèbre, dans le Moulin que vient de quitter Alain Llorca. C'est aujourd'hui Serge Gouloumès (Le Mas Candille 15/20) qui tient la rampe, alors qu'à Cannes, Christian Sini-cropi (Le Martinez 17/20) règne sur un univers enluminé où les feux de la mode et les néons des palaces ne s'éteignent jamais

Antibes, Juan-les-Pins, Vence, art, jazz et strass

Antibes est un port charmant, la lumière sur la pierre claire des remparts est un éblouissement et l'on dîne romantique aux Vieux Murs (14/20) ou au Figuier de Saint-Esprit, chez Christian Morisset. À la pointe de la Baie des Anges, Cap d'Antibes et son voisin Juan-les-Pins connaissent une animation nocturne qui ne s'assagit pas, heureusement, au fil des ans, dans les notes de jazz et les couleurs des « resorts » pour noctam-



C'est la valse des olives, du rouget et de la friture qui se retrouvent pour des moments de pure gourmandise. Les jeunes chefs comme Geoffrey Poesson (La Badiane à Ste-Maxime) Jouni Tormanen (Jouni l'Atelier du Goût à Nice) ou Laurent Poulet sont au centre du goût et des saveurs...



Abondance de lumière, de goûts, de produits et de jeunes chefs créatifs bouillonnants d'idées.

bules ou la table est loin d'être inintéressante (Flamingo-Siesta, Les Pêcheurs...). Plus calmes, Vence et Saint Paul affichent pour ce qui est de la bonne bouche comme en matière d'art pictural, de belles expositions. A Vence, Christophe Dufau, venu de Tourettes (Les Bacchanaïes 14/20) et Yannick Franques au Château Saint Martin font l'événement sur des tables prometteuses.

Nice, carnaval des saveurs

Nice est un vivier, un coffre aux trésors au carrefour de toutes les cuisines. La sienne propre, avec ses recettes et ses spécialistes (La Merenda, La Cantine de Lulu, La Table Alziani - celle de ses voisins italiens (Allegro, Zucca Magica, Boni, Trattoria de Giuseppe...) avec une justesse, une vérité du goût qui coïncide avec la profusion d'excellents produits, les Niçois ont leurs tables (L'Âne Rouge, La Petite Maison, Christian Plumail) mais aiment comme nous aller à la découverte, les jeunes chefs talentueux y sont légion (Ke 15/20, Jouri 14/20, Luc Salsedo 13/20) et les nouveaux arrivants font parler d'eux (l'Aromate de Mickael Gracieux, Marc Laville au Don Camillo et le tout récent Flaveur, rue Gubernatis). Atypique et pourtant si niçois et si talentueux, un formidable bar à vins, La Part des Anges, et un formidable bistrot, Le Bistrot d'Antoine.

Monaco, un circuit en ville

Concentré de toques et de richesses, ce paradis des VIP se parcourt en limousine, en décapotable ou en voiture de golf (du Louis XV d'Aain Ducasse (19/20) à La Table de Joel Robuchon dirigée par Christophe Cussac, qui supervise aussi le nouveau restaurant japonais Yoshi) en passant par le Blue Bay, le Maya Bay, ou Olivier Streiff affiche rigueur et belle personnalité, le Columbus, le hype tendance s'habille toujours en Prada ou en Weston autour de l'avenue de la Princesse-Grace.

Arrière-pays niçois

À la fin du printemps, le coup d'œil panoramique depuis le château est saisissant. La Promenade des Anglais, l'envie de plonger, déjà et tout là-bas, des cimes encore enneigées... c'est le miracle niçois qui vous attire vers la vallée de la Tinée, pour voir quelques superbes villages (Barros et une très jolie table italienne) et pousser jusqu'à Auron et Isola 2000. Pourquoi Isola? Parce que chez Roland Gallo (au bord des pistes (le Cow Club 12/20); tous les inités le savent, il y a une pizza d'anthologie et une tarte citron à se relever la nuit.

De Nice à Menton, Riviera forever

Petite ou moyenne corniche, la vue est toujours époustouflante, on en profite pour faire de nombreuses haltes d'autant que les occasions sont bonnes. Villefranche, Saint-Jean Cap-Ferrat, Bcaulieu et ses palaces, dont La Reserve (16/20), Èze et son nouveau quatre toques Philippe Labbe (La Chevre d'Or 19/20), La Turbie et le talentueux Bruno Cirino (Hostellene Jérôme 16/20). On suit les traces de Cary Grant dans la main aux collets, les lacets défilent avec les panoramas vertigineux, mais à Menton, le voyage s'achève en apothéose. Le Cuisinier de l'année 2009 ouvre les bras entre France et Italie. Mauro Colagregco (Le Mirazur 17/20) vous offre une cuisine de sensibilité et d'intelligence comme il en existe peu, trouvant le sens des valeurs justes et des saveurs vraies.



Carnet de terroir | DE SAINT-TROPEZ À MENTON



POUR CASSER UNE PETITE CROUTE, POUR REMPLIR LE COFFRE DE LA VOITURE HISTOIRE DE RAPPORTER DES SOUVENIRS À PARTAGER AVEC LES COPAINS AUTOUR D'UNE TABLE OU POUR FAIRE UNE HALTE OFFICIELLE, DE CELLES OÙ L'ON SE PRÉPARE À L'AVANCE HISTOIRE DE SALIVER ENCORE PLUS... NOS ADRESSES DU MOMENT..

Nos 10 coups de cœur

1 La Part des Anges à Nice

Un bar à vins comme on en voit finalement assez peu : académique dans son architecture de bric-à-brac, des caisses en vrac, un fond de salle avec les tables pour saucissonner, il nous épate toujours par son niveau d'expertise (tous les fans de vin naturel s'y évanouissent de bonheur) et par la façon à la fois décontractée et pointue du patron et de ses acolytes pour dédramatiser le vin à l'image des Breton quand ils dessinent leur « épaulé-jeté ».

17 rue Gubernatis - 06000 Nice
04 93 62 69 80

2 Don Camillo à Nice

C'est une table dont on parle, et depuis longtemps. Juste sous Saleya, dans la petite rue des Ponchettes, Don Camillo n'est pas un ecclésiastique un peu têtue, mais une table qui a souvent joué l'avant-garde ; le nouveau chef, Marc Laville, poursuit le destin de cette enseigne pas comme les autres avec un brio certain. Nous l'avons classé « Table en vue » dans le guide Gault-

Millau 2009, il pourrait bien progresser dans la prochaine édition...

5 rue des Ponchettes - 06000 Nice
04 93 85 67 95

3 Flaveur à Nice

Ils sont trois, ils sont jeunes, ils ont tout compris. Dans la passante rue Gubernatis, tout près de Dubouchage, leur petite salle printanière gaie comme un sou neuf ne désemplit pas depuis l'ouverture en décembre. Deux frères, Mickael et Gaël, pour faire la cuisine à quatre mains, Xavier en salle pour propulser une carte endiablée qui n'est pas sans rappeler un Peter Nilsson à la Gazzetta ou un Inaki au Châteaubriand : saumon mi-cuit, gelée de rougail, combava, canard fumé et rôti, caillette citron vert, pâte à molé, saint-jacques grillées, écrasée topinambour, noisette du Piémont... La bonne formule au déjeuner, des prix poids plume avec le menu à 30 €, et une ambiance qui a, naturellement, la flaveur du public.

25 rue Gubernatis - 06000 Nice - 04 93 62 53 95

4 African Queen à Beaulieu-sur-Mer

Beaulieu compte deux palaces prestigieux, mais sur le port, c'est la simplicité qui prend le quart. Une simplicité façon Riviera, Gillardeau et bœuf de Simmmental, mais le chef Gilbert Vissian a le mérite de rechercher la bonne saveur et d'ajuster le tir à bonne hauteur. On peut donc s'y régaler d'une pizza aux truffes comme d'un rouget de la pêche du matin dans une ambiance très bon genre qui réunit les connaisseurs.

Port de Plaisance - 06310 Beaulieu-sur-Mer
04 93 01 10 85

5 Bistrot d'Antoine à Nice

Armand Crespo n'avait qu'une idée : un bistrot à lui, dans le Vieux-Nice, et rue de la Préfecture. Eh bien ça y est, c'est fait, et les Niçois s'en frottent les mains ! Il fallait un certain culot, au cœur des enseignes à socca et à raviolis, pour lancer un bistrot plutôt mode, certes sur des thèmes sudistes, mais aux yeux grands ouverts sur l'assiette moderne, bobo un peu canaille, à tout petits



prix. Même en semaine, il n'est pas facile de se trouver un coin de table pour dévorer l'ardoise du jour, des petites seiches, des gambas riquette, les oreilles de cochon, l'osso buco de dinde et le risotto du jour. La cave n'est pas sotte, elle propose de bonnes offres au verre, l'ambiance est *al dente* et, du gastronome au néophyte, tout le monde s'y retrouve.

27 rue de la Préfecture - 06300 Nice
04 93 85 29 57

6 Cow Club à Isola 2000

Le Cow Club n'est pas que le rendez-vous des skieurs, c'est aussi la meilleure table de montagne de la vallée de la Tinée ! Roland et Cathy font de ce chalet un rendez-vous de chaleur, et l'équipe au taquet passe en godille entre la terrasse ensoleillée du midi et les robotiques raclettes du soir. Les deux musts - bien évidemment incontournables - restent la pizza à l'inégalable pâte (la même qu'au Vieux Sauvage au Lavandou en été) et la tarte aux pommes ou au citron

06420 Isola 2000 - 04 93 23 12 01

7 Chez Pipo, Socca à Nice

« Gé » est en train de passer la main, mais il a confié tous ses secrets à Steeve, entreprenant jeune homme qui veut continuer à faire de Pipo le temple de la socca niçoise. Un lieu mythique, une histoire, une merveille de saveur quand la grande galette de farine de pois chiche sort fumante du four. Quelques morceaux taillés minute, on enfourne, un bonheur !

13 rue Bavastro 06300 Nice - 04 93 55 88 82

8 Le Vieux Four à Gourdon

Encore un succès de l'école française ou de la reconversion réussie de la haute gastronomie vers la table de copains. Stéphane Lucas, après Le Grand Véfour et La Chèvre d'Or, a trouvé cette adorable échoppe dans un village secret du pays grassois et, avec Eve en salle, il donne un récit de naturel et de simplicité qui symbolise tout ce que l'on cherche aujourd'hui : des produits du marché accommodés dans l'instant et l'humeur, souvent très bonne, par un pro qui fuit

l'épate bourgeoise et cherche à faire plaisir ; aucun doute, ça marche !

Rue Basse - 06620 Gourdon - 04 93 09 68 60

9 Robert Bedot à Roquebrune-sur-Argens

Le pape du fromage en Provence délivre le bon affinage depuis trente ans aux plus belles tables de la région. De Marseille à Menton, Robert Bedot fait autorité, et tous les producteurs savent ce que vaut un référencement par le maître. Aussi, dans sa Gastronomie Fromagère, à Roquebrune, seule l'excellence a le droit de passer la porte, une sélection de la crème de la crème pour les plus beaux chèvres fermiers de la région

Impasse des Figuiers

Quartier des 4 chemins

83520 Roquebrune-sur-Argens - 04 94 45 44 33

10 Yoshi à Monte-Carlo

Certes le coup de cœur n'est pas tout à fait azuréen, mais le pari de Joël Robuchon d'adapter à Monte-Carlo, dans le cadre du Métropole, une cuisine japonaise de haute volée, ne manque pas de panache. Après quelques semaines, nous avons pu effectivement mesurer la précision et le professionnalisme de l'entreprise. Pour le moment, la carte n'est pas très aventureuse mais les standards sont remarquables (une miso grandiose par exemple) passant en revue dans l'excellence les poissons crus ou les teppan-yaki. Service au casting assez époustoufflant (élégance, sourire) comme la carte de sakés.

4 av de la Madone - 98000 Monte-Carlo
+377 93 15 13 13

GaultMillau d'Or - trophée Villeroy & Boch



KEISUKE MATSUSHIMA

La passion selon Kei

Entre sa terre natale et la France, sa seconde patrie, Keisuke Matsushima n'a pas choisi : les deux cultures l'inspirent et cette ambivalence fait une magnifique salade niçoise.

Qu'est-ce qui peut pousser un jeune chef japonais à devenir sans pour autant abandonner ses racines, un thuriferaire des valeurs culinaires hexagonales à porter comme par atavisme le flambeau de ses traditions et de ses vins ? La passion, pourrait-on resumer simplement, en évoquant sa précédente enseigne, Kei's Passion, parfaitement adéquate, et qu'il a délaissée pour imposer son nom et son prénom désormais sans abréviation inutile.

Car le petit « Japonice », comme il se surnomme avec humour, est devenu grand. Arrivé à 25 ans à peine dans une échoppe du centre, après avoir burliné chez Marcon, Sarran et les Pourcel, il a vite trouvé son public, conquis par sa zen attitude, son aisance, son respect des produits et des cuissons. Car avant tout, Kei est un cuisinier de produits. À l'instar d'un Jouni Tormanen (le Finlandais et le Nippon ont débarqué sur la Promenade des Anglais à peu près à la même époque), il nous apporte cette immense loyauté envers la matière première, sachant saisir l'instant, la fulgurance, le hapax ou un poisson, un légume ou un fruit donne le meilleur de lui-même, une quintessence qu'il semble effleurer, la retouchant à peine pour la magnifier encore.

Petite maison devenue grande

Au fil du temps, la maison s'est agrandie, elle a désormais pignon et porte sur la rue de France, le service a rajouté des ronds de jambe, la carte des vins est devenue un panégyrique (un Valandraud par-ci, un Silex de Dagueneau par-là, quelques « S » de Salon pour faire des bulles...), et l'on a craint un moment que le mistral qui fait parfois tourner les têtes sur la Riviera n'emporte la joie de vivre et de créer du feu follet. Keisuke, heureusement, derrière cette petite poussée de fièvre à la Hiramatsu (grands vins, grand prestige, grandes additions), est resté l' amoureux du naturel galopant. L'humble ambassadeur d'une saint-jacques à poire saïse ou d'un subirre navet confit. À sa carte de février, on pouvait glaner dans un remarquable menu de saison à 35 € (même si presque la moitié des plats sont à supplément) un potimarron en risotto, espuma de châtaigne aux senteurs de cacao, un loup rôti, artichauts grillés et beignets d'anchois, un mille-feuille de bœuf Simmental au wasabi, des litchis en sorbet et soupe avec un feuilleté framboise. En ce début 2009, les vents sont décidément très favorables pour Monsieur K. ♦

Keisuke Matsushima - 22 ter rue de France - 06000 Nice - 04 93 82 26 06



LES BONNES ADRESSES DE SAINT-TROPEZ À MENTON

DE SAINT-TROPEZ
À MENTON, VOUS
TROUVEREZ TOUS LES
STYLES D'HÔTELS ! LUXE,
CHARME, CARACTÈRE,
MYTHIQUE, AUTHENTIQUE,
DESIGN... À VOUS DE
CHOISIR VOTRE STYLE ET
VOTRE TARIF ! QUELQUES
IDÉES QUE VOUS POUVEZ
COMPLÉTER PAR TOUTES
LES AUTRES ADRESSES
SÉLECTIONNÉES DANS
LE GUIDE GAULTMILLAU
FRANCE 2009 !

Le Saint-Paul - 86 rue Grande
06570 Saint-Paul-de-Vence
04 93 32 65 25

13 appart. : 310-740 € / 3 ch. : 220-340 €
Le Saint-Paul déploie ses charmes : situation
exceptionnelle, maison quadricentenaire
logée à l'intérieur des remparts, panorama
superbe sur l'arrière-pays niçois et accueil
Relais & Châteaux garantissant l'altitude des
prestations. Salons au confort moelleux,
chambres et junior suites à l'esprit cocooning
de luxe pour un séjour romantique,
découvertes naturelles et flâneries dans les
rues d'un village d'artistes.

Une table aux talents multiples :
Ludovic Puzenat est un remarquable
chef qui sait doser la part régionale
dans des associations à la fois
sûres et personnelles : paupiette
d'aubergine farcie au cabillaud
mariné et émiettée d'araignée de
mer, dos de bar rôti bonbonnière
de potiron et champignons, noisette
de bœuf et polenta crémeuse aux
truffes. Classiques (sole meunière

aux artichauts rôtis et jus grenobloise) et
desserts inspirés complètent une sensation
de plénitude.

Hi Hotel - 3 av des Fleurs - 06000 Nice
04 97 07 26 26

4 appart. : 309-435 € / 38 ch. : 159-315 €

3.14 - 5 rue François-Einesy

06400 Cannes - 04 92 99 72 00

15 appart. : 560-1 650 € / 94 ch. : 155-480 €

Villa Cedria - 115 chemin de Vaulongue
06480 La Colle-sur-Loup - 04 93 32 15 99

De 85 à 135 € selon saison et chambre

Villa Florida - 06140 Tourettes-sur-Loup
06 15 43 59 12 (tarifs non comm.)

Dormir sur la côte

Château Saint-Martin - av des Templiers

06140 Vence - 04 93 58 02 02

6 appart. : 850-2 000 €

39 ch. : 340-860 €

Un ensemble luxueux, à deux pas de la voie
romaine. Le domaine de 14 hectares aux
oliviers séculaires abrite le jardin dessiné
par Jean Mus ainsi qu'une superbe piscine
à débordement. Le château, une ancienne
commanderie templière, a été restauré
et modernisé par Luc Svetchine dans
un esprit d'harmonie entre les pierres
historiques et un design d'aujourd'hui.
Six villas nichées au milieu des oliviers,
39 junior suites, à la savante et éclectique
décoration de style (Louis XV, Louis XVI, très
beaux tissus et matériaux, marbre rose de
Bourgogne) constituent l'armature luxueuse
de ce fier paquebot.

Deux restaurants et une brigade de choc
dirigée par Yannick Franquès, venu du
Mirabeau à Monte-Carlo l'an passé : formé
notamment chez Ducasse, Constant et
Fréchon, le jeune chef adapte avec br.o
les accents méditerranéens à une brillante
cuisine d'inspiration : la langoustine en



carpaccio, jus de riquette bigorneaux, poivre
de Sarawak, le loup plancha et pousses de
tétragone à la plancha montrent deux belles
toques prometteuses et le chef-pâtissier,
fidèle depuis sept ans, affirme une maîtrise
certaine, notamment sur les desserts
chocolatés (biscuit moelleux au manjari). La
cave de grands crus est animée par Jean-
Christophe Rault, qui a partagé naguère chez
Jean Bardet la passion du beau facon.

En complément, la Rôtisserie offre la
simplicité et l'authenticité des saveurs
méditerranéennes, à la broche ou en
teppan-yaki et le grill d'été, l'Oliveraie,
permet aux résidents de se prélasser au
bord de la piscine en déjeunant de plats
de fraîcheur saisonniers, salades, crevettes
plancha, tartare...

Manger

La Pinède - Plage de la Bouillabaisse 83990 Saint-Tropez

04 94 55 91 00

Le Belrose Bd des Crêtes - La Gde-Bastide 83580 Gassin

04 94 55 97 97

Le Bistrot d'Olivier Fuchs

9 rue de la Citadelle 83990 Saint-Tropez

04 94 97 10 11

La Badiane - 6 rue Fernand-Bessy

83120 Sainte Maxime - 04 94 96 53 93

Hostellerie Les Gorges de Pennafort

RD 25 83830 Callas - 04 94 76 66 51

Auberge des Fontaines d'Aragon

Quartier Narbonne - 83440 Montauroux

04 94 47 71 65

Domaine de Faventia Domaine de Terre Blanche

83440 Tourrettes - 04 94 39 90 00

La Fontaine Pl de la Mairie

83110 Ampus - 04 94 70 98 08

La Bastide Saint-Antoine

48 av Henri-Dunant - 06130 Grasse

04 93 70 94 94

Le Moulin de Mougins

Av Notre-Dame-de-Vie - 06250 Mougins

04 93 75 78 24

Le Candille Bd Clement-Rebuffel

06250 Mougins - 04 92 28 43 43

Le Martinez 73 la Croisette

06400 Cannes - 04 92 98 74 12

Les Vieux Murs

25 promenade Amiral-de Grasse

06600 Antibes - 04 93 34 06 73

Le Figuier de Saint-Esprit

14 rue Saint Esprit - 06600 Antibes

04 93 34 50 12

Flamingo-Siesta 2000 rte Bord-de Mer

06600 Antibes - 04 97 21 29 18

Les Pêcheurs - Beach Resort

10 bd du Mal-Juin - 06160 Cap-d'Antibe

04 92 93 13 30

Les Bacchanales, Christophe Dufau

47 av de Provence - 06140 Vence

04 93 24 19 19

Château du Domaine Saint-Martin

Av des Templiers, BP 102 - 06140 Vence

04 93 58 02 02

La Merenda 4 rue de la Terrasse

06000 Nice (pas de tel)

Carnet de terroir | ADRESSES

- La Cantine de Lulu** - 26 rue Alberti
06000 Nice - 04 93 62 15 33
- La Table Alziari** - 4 rue François-Zanin, Vieux-Nice
06000 Nice - 04 93 80 34 03
- Allegro** - 4 pl Cuynemer - 06000 Nice
04 93 56 62 06
- La Zucca Magica** - 4 bis quai Papacino 06000 Nice
04 93 56 25 27
- Boni** - 21 rue Barla - 06300 Nice
04 89 98 91 20
- Trattoria di Giuseppe** - 10 rue Lascaris - 06000 Nice
04 93 07 08 91
- L'Âne Rouge** - 7 quai des Deux-Emmanuel
06000 Nice - 04 93 89 49 63
- La Petite Maison** - 11 rue St-François-de-Paule
06300 Nice - 04 93 92 59 59
- L'Univers de Christian Plumail**
54 bd Jean-Jaurès - 06000 Nice - 04 93 62 32 22
- Jouni, La Réserve de Nice**
60 bd Franck-Pilatte - 06300 Nice - 04 97 08 14 80
- Luc Salsedo** - 14 rue Maccarani
06000 Nice - 04 93 82 24 12
- L'Aromate** - 20-22 av du Mal-Foch - 06000 Nice
04 93 62 98 24
- Le Louis XV Alain Ducasse**
Pl du Casino - 98000 Monte-Carlo
+ 377 98 06 88 64
- Joël Robuchon Monte-Carlo**
4 av de la Madone - 98000 Monte-Carlo
+ 377 93 15 15 15
- Blue Bay** - 40 av Princesse-Grace
98000 Monte-Carlo - + 377 98 06 03 60
- Maya Bay** - 24 av Princesse-Grace
98000 Monte-Carlo - + 377 97 70 74 67
- Colombus Monaco** - 23 av des Papalins
98000 Monte-Carlo - + 377 92 05 90 00
- Auberge du Moulin** - Rue Lou Coulet
06420 Barols - 04 93 02 92 93
- La Réserve de Beaulieu**
5 bd du Mal-Leclerc
06310 Beaulieu-sur-Mer - 04 93 01 00 01
- La Chèvre d'Or** - Rue du Barri
06360 Èze-Village - 04 92 10 66 61
- Hostellerie Jérôme** - 20 rue Comte-de-Cessole
06320 La Turbie - 04 92 41 51 51
- Le Mirazur** - 30 av Aristide-Briand
06500 Menton - 04 92 41 86 86