



Tables cannoises, la sélection officielle

## FESTIVAL

La quinzaine 2009, dit-on, serait moins « paillettes » que les précédentes. C'est vrai que, côté restaurants, du palace au bistrot, les prix sont presque revenus à la raison. Zoom sur les dernières sorties et les classiques « remastérisés ».

LA TABLE avec vue qui pourrait bien devenir « la table en vue » de ce 62<sup>e</sup> Festival de Cannes, c'est le 360, le restaurant panoramique du tout nouvel hôtel 1835 White Palm, ouvert à la pointe du port (1, boulevard Jean-Hibert, 04 02 99 73 00). Grandes baies vitrées, assises moelleuses, assiettes d'inspiration bio et terrasse avec vue à 360 degrés... De quoi remporter la palme.

Mais le prix du jury devrait aller à un tout autre style d'adresses, moins « grand écran », avec un scénario plus dans l'air du temps. La **Table du Chef**, car c'est d'elle qu'il s'agit, bluffe par sa bienveillance. Un scénario malin comme on les aime, pas occulté par des effets spéciaux. Bruno Gensdarmes, qui tenait le Bistrot de l'Étoile à Paris, est revenu s'installer, il y a une petite année, dans son terroir varois d'origine. Son bistrot est étroit, posé dans une petite rue (5, rue Jean-Daumas), et la cuisine ouverte semble microscopique. Mais c'est ainsi que l'on voit le chef mitonner un remarquable menu déjeuner (23 €) avec deux propositions d'entrée, plat ou dessert du jour.

Un exemple ? Soupe glacée d'herbes et légumes et caillé de brebis, curry d'agneau au riz noir et baba au rhum au coulis d'ananas Victoria. Ajoutez de jolis flacons (vin au verre autour de 6 €), le service chaleureux de David, un menu unique sans cesse réinventé pour le soir (du jeudi au samedi), un dicton écrit à l'entrée : « *Bien faire et laisser dire* », et vous aurez compris qu'il faut impérativement réserver tél. : 04 93 68 27 40.

Même esprit film d'auteur sans maniérisme pour **Bellota House**, bar à tapas du meilleur tonneau, installé au 18, rue Victor-Cousin, en plein « Carré d'or » cannois tél. : 04 93 38 18 66. Des tables hautes sur le trottoir, des tabourets autour du comptoir, des tapas version Navarre, Galice, Pays basque ou Andalousie : pimiento de piquillos, duo d'asperges, couteaux au naturel, calamars farcis, manchego ou assiette de pata negra... C'est un film à sketches qu'on se passe et qu'on se repasse à l'envi. Dans le rôle principal : Barbara, la chaleur et la douceur de vivre d'Ibiza à elle toute seule. Avec un verre (bien servi, à 4,50 €) de Ramon Ramos Verdejo D.O. Toro, on y passerait bien la nuit (c'est ouvert de 18 heures à minuit) et la quinzaine...

## Les institutions

Dans la catégorie reprise de classiques, **Félix**, une institution sur la Croisette, s'est offert un lifting complet, avec changement de décor, équipe sympathique, jeune chef (Nicolas Rondelli, 28 ans) prêt à en découdre avec les palaces. Ajoutez à cela une formule accrocheuse (menu déjeuner avec un plat, une boisson et un café pour 24 €) et un « champagne bar » et vous aurez

de quoi nourrir le mythe. Seul le pâtissier (Alain Galliano) était au générique de la version précédente. Et on est bien content qu'il soit resté, car sa trilogie de fraises (15 €, et ça les vaut) mérite de devenir culte tél. : 04 93 94 00 61. Au restaurant du Grand Hôtel, **Le Park 45 (3)**, en revanche... l'ambiance est encore à la copie de travail. Testé lundi soir, sans l'excuse d'une salle en surchauffe puisque seules deux tables étaient occupées, les cuissons étaient approximatives et la petite musique en bouche du tourteau, avocat et émulsion d'orange trop grasse, trop mélangée pour être audible.

Plus loin, le Martinez porte beau ses 80 ans. Les festivaliers gardent pour eux le bon plan de la terrasse du Relais (dont les chaises sont cette année rhabillées par Pucci), pour son calme caché derrière la piscine et ses prix d'amis. S'il faut faire une table de palace sur la Croisette, ne passez pas à côté de **La Palme d'or** (73, La Croisette, tél. : 04 92 98 73 00), tenue par un Christian Sinicropi plus en accord avec ses idéaux culinaires, comme apaisé, réussissant le travelling délicat de la générosité à la simplicité. Offrez-vous le « Tableau fleuri » (comme Isabelle Huppert, la veille de l'ouverture du Festival), où cha-

que note (concombre, asperges, fleur d'ail, graines germées, langoustine, glace de navet) compose l'un des plus jolis plans-séquences des tables cannoises 2009.

Une dernière séance, côté ville, chez le glacier **Vilfeu** (3, rue Buttura) pour ses cornets tarte au citron, chewing-gum ou poivre de Sehouan à 2,30 € la boule, dans un décor américain. Une fois le boulevard traversé, on entre dans un autre monde, avec d'autres loix : les restaurants de plage.

## Les tables de plage font leur cinéma

Trente-sept. C'est le nombre officiel de plages-restaurants installées à Cannes. Autant dire que le festivalier a l'embaras du choix. Là où l'affaire se corse, c'est que, pendant la quinzaine, bon nombre d'entre elles, dont celles des palaces, changent de décor, de cuisine, de nom, et souvent de tarifs... Et pour cause, à chaque festival, de plus en plus d'établissements parisiens se délocalisent sur le sable de la croisette. Ainsi, **Le Baron** prend ses quartiers sur la plage de l'hôtel 3.14, **Le Chacha Club**, concept parisien d'appartement-restaurant, s'installe sur la Mandala, et l'incontournable **Nikki Beach** va faire couler le champagne à flots

## Bonnes adresses pour pique-nique chic

Pas envie de se mêler aux festivaliers, ni de poireauter pour décrocher une table en vue ou en bord de mer ? La bonne alternative consiste à faire son marché chez les artisans cannois qui entourent le fameux marché Forville, derrière le vieux port et le Palais des festivals, puis de se trouver un bon spot de pique-nique. Les plus chanceux auront la terrasse de leur chambre d'hôtel, les autres la place de la Caestre avec vue sur la baie de Cannes, ou la plage de Midi face au soleil couchant. Première étape chez Cannolives

(16, rue Vénizelos) pour les tapenades maison, les apéritifs de Provence, la gelée de mimosa et une bouteille de la cuvée Saint-Sauveur des Abbayes de Lérins. Un stop, dans la rue suivante, à la fromagerie Ceneri (22, rue Meynadier), pour un assortiment de fromages superbement affinés ou un yaourt grec de brebis, vendu à la pièce. A quelques mètres de là, pause macarons – passion-basilic par exemple (1,30 € pièce) – chez Jean-Luc Pelé (36, rue Meynadier), puis halte chez Bellota House (44, rue Meynadier), l'épicerie ibé-

rique aux copeaux de pata negra et fromages espagnols. Pour le pain – mais aussi les gâteaux et notamment la tarte amandine aux pignons de pain –, il faut se rendre chez Ernest (6, rue Louis-Blanc). Ensuite, retour par la rue du Maréchal-Joffre pour attraper, à l'angle de la rue Félix-Faure, une fraîche bouteille de rosé de Provence (à partir de 3 €) aux Caves Bianchi. Et dernière étape au 27, rue Félix-Faure pour acheter une douzaine d'huîtres à emporter à la brasserie Brun. À vos nappes...

A. M.

sur la plage du Grand Hôtel. Jusqu'au 24 mai, il sera difficile d'accéder à la plage du Majestic (1), haut lieu d'interviews complètement redécoré et privatisé pour l'événement. Dommage, car on y sert l'été d'excellents sushis. Celle du Carlton, avec quelques propositions bio au menu, reste accessible à condition de posséder le sésame : une carte gold, car les prix n'ont pas baissé sur le sable du palace des membres du jury. Mention bien à la Zplage (4.) du Martinez, pour sa formule à 80 € comprenant le déjeuner et le transat à la journée. À souligner, la nouvelle politique de la plage Les Dunes, placée au calme à gauche de la Zplage, qui propose un petit déjeuner dès 7 h 30 pour 8,50 € face aux îles de Lérins.

Mais pour être vraiment à l'abri de l'agitation cannoise, sans se priver du bruit des vagues, la solution consiste à prendre le

train pour Nice ville (environ 25 min et 8 €) et à descendre droit sur la promenade des Anglais. Là, vous attend la Hi beach, plage du Hi Hotel, où dans un décor à la fois zen et tonique imaginé par Matali Crasset, on déguste de petits plats ultra-frais composés par Mauro Colagreco, l'excellent chef du Mirazur à Menton (47, promenade des Anglais, www.hi-beach.net). Vous ne voulez plus rentrer sur Cannes ? Soit, filez donc au Cap d'Antibes pour découvrir les deux tables, situées à 100 mètres l'une de l'autre, qui feront l'actualité cet été : La Passagère (2), restaurant du Belles Rives, tél. : 04 93 61 02 79, repris il y a un mois par Alain Llorca, ex-Moulin de Mougins, et Les Pêcheurs, tout juste investi par Nicolas Sale, ex-Hôtel du Castellet, à suivre au tout nouveau Cap d'Antibes Beach Hotel tél. : 04 92 93 13 30). On en reparle très vite.

ALEXANDRA MICHOT