

FESTIVAL DE CANNES

LES ADRESSES INCONTOURNABLES

UNE FOIS DE PLUS AU JOLI MOIS DE MAI, CETTE ANNÉE DU 12 AU 23, LE MONDE ENTIER TOURNERA LES YEUX VERS CETTE VILLE MYTHIQUE AU BORD DE LA GRANDE BLEUE. TOUTES LES OUTRANCES SERONT AU RENDEZ-VOUS, COMME TOUS LES ESPOIRS POUR LES RÉALISATEURS DONT LES FILMS AURONT ÉTÉ CHOISIS, CE QUI EN SOI EST DÉJÀ UN HONNEUR. SI, POUR CERTAINS, C'EST UN PASSAGE OBLIGÉ, SI D'AUTRES SONT AU BORD DE LA CRISE DE NERFS, FAUTE DE GRIMPER LES MARCHES, CE FESTIVAL RESTE, QUOIQU'EN DISENT LES GRINCHEUX, LE PLUS PRESTIGIEUX HOMMAGE AU CINÉMA. POUR QUE LA FÊTE SOIT RÉUSSIE, DES CENTAINES DE PERSONNES ŒUVRENT DANS L'OMBRE ET LA MUNICIPALITÉ EST SUR LES DENTS QUANT À LA RESTAURATION, C'EST TOUTE LA RÉGION QUI SE VEUT À LA HAUTEUR DE SA RÉPUTATION GASTRONOMIQUE. C'EST LE MOMENT D'ESSAYER QUELQUES ADRESSES INCONTOURNABLES, SUR PLACE OU DANS LES ENVIRONS, SANS OUBLIER DE RÉSERVER SI ON NE VEUT PAS ÊTRE OBLIGÉ DE SE RABATTRE SUR LE TROQUET DU COIN. PAR AGNES LASCEVE



1. PARK 45

UNE ÉTOILE EST NÉE

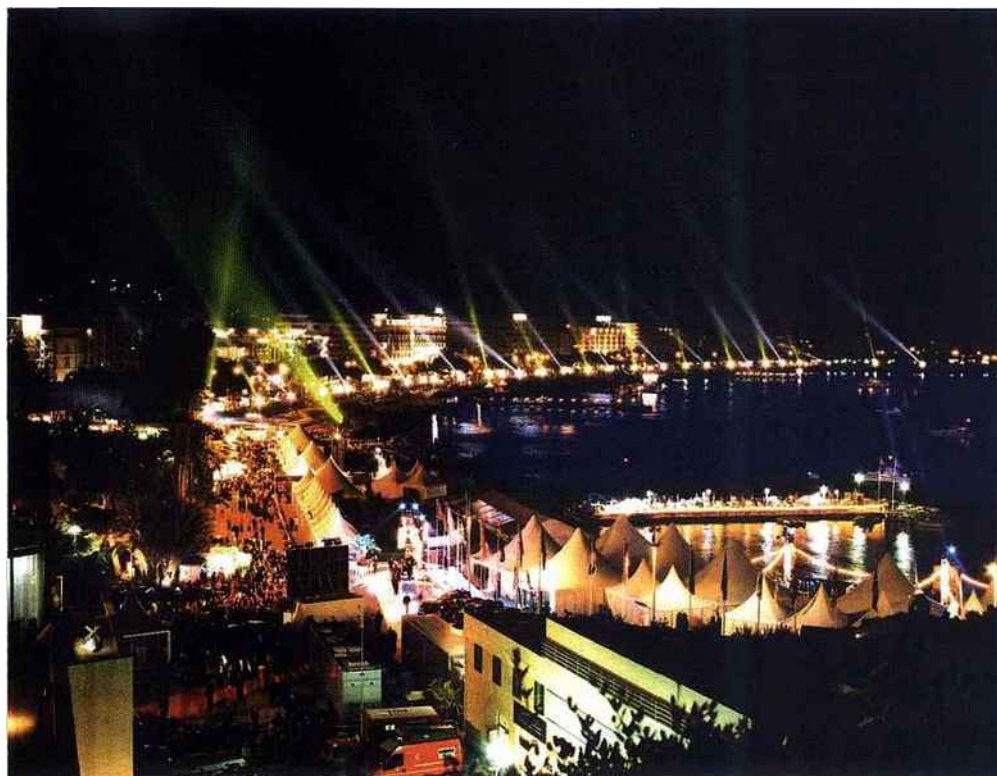
Il n'aura pas fallu un an au jeune chef Sébastien Broda pour obtenir une étoile. Il a toujours travaillé dans la région car il aime la qualité et la diversité des produits. Au sein du Grand Hôtel qui, pour la première fois, héberge une table étoilée, il propose une cuisine sudiste agrémentée de quelques saveurs exotiques. Poivre de la Jamaïque et mangue gélifiée accompagnent le foie gras de canard, l'huile d'avocat le tourteau, les feuilles de shizo, le carpaccio de lotte, le confit de gingembre, les coquilles Saint-Jacques. Mais il n'oublie pas les citrons de Menton, les petits artichauts, les pignons, le basilic, les olives et l'ail confit. Sa façon de faire est moderne avec des jus courts afin de préserver la quintessence des arômes, tant pour les viandes, agneau, veau et lapereau, que pour la mer, gambas, Saint Pierre, cabillaud. Les goûts sont précis, les cuissons justes.

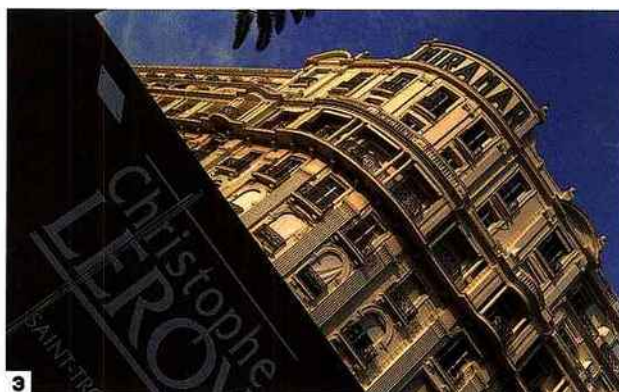
Menu déjeuner en semaine 30 €, dîner 40 et 60 € + 80 € un menu à thème en fonction de la saison. À la carte, compter 75 €. Ouvert tous les jours. Le Grand Hôtel 45. La Croisette 06400 Cannes Tél : 04 93 38 15 45

2. LE LOUIS XV

LA PERFECTION OU PRESQUE

C'est l'un des restaurants les plus célèbres du monde et les cinquante privilégiés, pas un de plus, qui déjeunent ou dînent ici sont entourés par un personnel attentif et discret, mettant un point d'honneur à transformer le repas en moment inoubliable. Le pain, le beurre, les amuse-bouches sont servis avec autant de grâce et d'importance que les plats. Légumes et huile d'olive se taillent la part belle, mais cela n'empêche nullement la sophistication des recettes. Le grand art est de nous faire croire que nous dégustons une cuisine toute simple. La carte se divise en trois grandes tendances, le potager, la mer, la ferme. La première catégorie tourne autour des légumes, même si la salade contient de la ventrèche de thon et des anchois ou que les fleurs de courgette sont accompagnées de ravioli. La mer, comme on s'en doute, célèbre poisson, coquillages et crustacés.





Le loup est de Méditerranée et le homard breton s'encanaille avec du caviar d'aubergine et des poivrons confits. La ferme, enfin, avec le foie gras et la poulette des Landes, Alain Ducasse ne renie pas ses origines du Sud-ouest, mais petit rappel au Sud-est, on a glissé sous la peau des herbes de garrigue et le veau du Limousin est servi avec des petits farcis. Pour le dessert, la table est dressée différemment dans un camaieu de blanc et bleu afin de rappeler la mer toute proche et le ciel qui s'y reflète. La cave riche de 400 000 bouteilles réparties en près de mille références est l'une des plus belles qui soit. Menu déjeuner, 140 €. Menus 280 et 210 €. À la carte, compter 300 €. Fermé mardi et mercredi midi. Hôtel de Paris : place du Casino - MC 98000 Principauté. Tél. . + 377 98 06 88 64

3. LA PLAGE CUISINE & CINÉMA BY CHRISTOPHE LEROY GOURMANDISE ET PAILLETES

On connaît Christophe Leroy pour sa Table du Marché à Saint-Tropez, à Marrakech, à Avoriaz et depuis peu à Saint-Martin. On le connaît pour son habilité à rendre inoubliables toutes les fêtes qu'il organise avec brio. On le connaît pour la soirée blanche qui lance la saison. On le connaît pour les Moulins de Ramatuelle, havre de bonheur et de tranquillité, et pour le Leroy's Kfé dans la palmeraie de Marrakech et bientôt à Fès. Et les habitués du Festival le connaissent aussi pour son restaurant éphémère sur la plage. Pendant douze jours, dans un environnement féerique et une clientèle tout à fait jet-set, on peut se régaler des plats qui ont contribué à sa

réputation. Soupe de coco à la citronnelle, salade de langouste sauce gingembre et citron vert, lard croustillant savoyard, tangia, du jarret de veau mariné et cuit lentement au four dans une jarre en terre, et le fameux gendarme de Saint-Tropez, un biscuit chocolaté en forme de képi. Compter 50 €. De 12 à 15 h et de 19 à 23 h tout le temps du Festival La Croisette 06400 Cannes Tél 04 94 97 91 91

4. HOSTELLERIE JÉRÔME

UNE ADRESSE SUBLIME ET DISCRÈTE
Bruno Cirino, après avoir tenu les cuisines d'un palace parisien, a ouvert son propre établissement dans un ancien presbytère, salle voûtée, fresques sur les murs, tableaux, meubles anciens et une touche italienne complétée par une petite terrasse verdoyante. Comme l'Italie, justement, est toute proche chaque matin, il fait son marché à Vintimille auprès des petits producteurs et se fournit en poissons à la criée d'Imperia. Les plats extraordinaires de savoir-faire évoluent en fonction du marché du jour et la carte se modifie au gré de ses trouvailles. Parmi ses classiques, on se régale de gambéroni sur une croûte d'amandes nouvelles aux bonbons bergamote ; d'un homard aux abricots, tilleul et citron grillé ; de goujonnettes de sériole à la compotée de fleurs, peau et feuilles de courgette, jus aux tomates vertes ; d'un pigeonneau aux olives noires ; d'un calisson glacé, pousses de fenouil sauvage et zestes de citron confit ; d'une figue blanche rôtie en feuille, ricotta caramélisée. Les vins choisis par Madame s'accordent avec le talent du chef. Il serait

impardonnable de ne pas goûter la cuisine d'un homme qui figure parmi les plus grands au panthéon de la gourmandise. Menus de 70 à 130 €. Dîner uniquement, fermé lundi et mardi, sauf juillet/août. 20, rue Comte de Cessole - 06320 La Turbie. Tél 04 92 41 51 51

5. MIRAZUR L'INSOLENCE DU TALENT ET DE LA JEUNESSE

Mauro Colagreco ce jeune chef argentin, a fait ses classes auprès de Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, excusez-le du peu ! Ce fou furieux souriant et affable cultive son potager sur les hauteurs de la ville et utilise aussi les agrumes abondant dans ce jardin d'éden. Ce grand voyageur se laisse influencer avec volupté par les rencontres culinaires du bout du monde. Il les analyse, les dissèque, en fait son miel et, à sa suite, nous emmène en voyage. Le Martini de tomates, une gelée à l'huile de safran et aux fleurs sauvages, ou le shot de crème d'échalote à la Granny-smith et au soda sont décoiffants. Le poisson issu de la pêche locale est servi avec une sauce fumée au hêtre, l'iode et les saveurs de sous-bois font bon ménage ; l'agneau avec un condiment au sésame qui apporte une touche asiatique à une viande locale ; la gelée de shizo avec une écume à la reine des prés et un sorbet à l'ananas. En prime, la salle baignée de lumière au décor contemporain domine la mer. Compter 60 €. Fermé lundi et mardi. 30, avenue Aristide Briand 06500 Menton. Tél : 04 92 41 86 86

