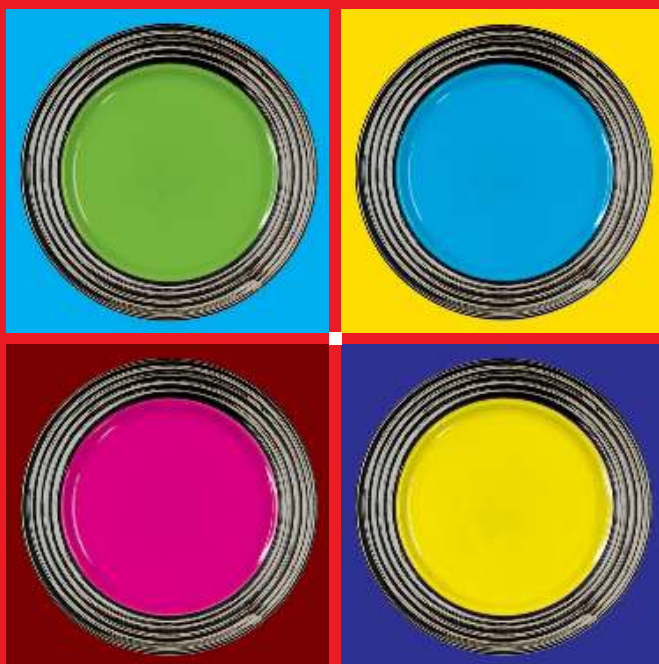


BEST OF COOKING & DRINKS



Recettes de Cuisine des Restaurateurs du Bassin Cannois

umih

06 HCR Cannes

Mougins - Pays de Grasse
Mandelieu - Le Cannet

**LE SYNDICAT
DES RESTAURATEURS**

#fr ^{ais}



Mickaël Tourteaux

Gaël Tourteaux

ici, commence
**LE FAIT
MAISON**

Mickaël & Gaël Tourteaux

Flaveur - Restaurant

MICHELIN 2026

Clients des halles METRO Nice

METRO.fr

les
halles
METRO

Best of Cooking & Drinks





AGENCE ROSSI Croisette Immobilier

Grâce à son catalogue de biens prestigieux répartis dans toute la baie et à sa parfaite connaissance du marché immobilier, l'Agence vous propose des propriétés d'exception, que ce soit pour investir, réaliser le projet immobilier de votre vie ou profiter d'un séjour unique à Cannes.

En plus de la vente et de l'acquisition, nous sommes spécialisés dans la location saisonnière et la gestion de biens. Nous gérons un large choix d'appartements, principalement situés sur la Croisette, ainsi que de magnifiques villas, pour répondre à toutes vos envies de court séjour ou de vacances d'exception.

Brigitte Rossi et son équipe mettent tout en œuvre pour faire de chaque client une priorité. Avec une écoute attentive et un accompagnement personnalisé, ils vous guident à chaque étape de votre parcours, en toute discrétion. L'Agence Rossi Croisette Immobilier met également à votre service des outils modernes pour une expérience fluide, innovante et adaptée à vos besoins.



Brigitte Rossi

Fondatrice et Directrice générale

81 Boulevard de la Croisette

06400 Cannes, France

+33 (0)6 11 30 85 81

brigitte.rimmo@gmail.com

Transaction immobilière · Estimation immobilière
Programmes neufs · Location saisonnière

www.agencerossicroisette.com



La cuisine, c'est d'abord une aventure humaine. Des femmes et des hommes engagés, des gestes précis, un savoir-faire transmis avec exigence, et cette magie simple : créer du lien autour d'une table. Dans les restaurants du bassin cannois, chaque assiette exprime un territoire vibrant, nourri par ses produits, ses saisons et l'énergie de celles et ceux qui les transforment et les subliment.

Cette 7^{ème} édition du Best of Cooking & Drinks met à l'honneur ces restaurateurs, véritables porte-étendards de notre art de vivre et de l'excellence française. Par leur passion et leur rigueur, ils font rayonner la Côte d'Azur bien au-delà de ses frontières. À travers leurs créations, ils racontent la mer et ses saveurs, les collines et leurs parfums, la lumière, la convivialité, tout ce qui fait l'âme et l'attractivité de la région.

La gastronomie dépasse le simple plaisir gustatif. Elle rassemble, elle transmet, elle crée des ponts entre générations et entre cultures. Elle incarne cet équilibre subtil entre héritage et audace, entre respect du terroir et ouverture au monde.

Ce guide édité par l'UMIH 06 HCR Cannes Restaurateurs célèbre la diversité, le talent et l'engagement de celles et ceux qui portent haut les couleurs de notre gastronomie locale.

Il est une invitation à explorer, à goûter, à rencontrer ; bref, à vivre pleinement la richesse du bassin cannois.

Thierry Marx
Président confédéral de l'UMIH

NOUVEAU

Cave à vin à Cannes

Champagnes
Spiritueux
Vins
Caviar
Truffes
Foie gras



100m² de cave dédiés aux mets et saveurs d'exception *en plein cœur de ville*

+300 RÉFÉRENCES



Alessandra Scott
Truffle, Wine & Gourmet

27 Rue d'Antibes, Cannes

04 97 06 34 42

www.alessandra-scott.com



Pour cette 7^{ème} édition de Best of Cooking & Drinks, nous avons souhaité, plus encore que jamais, mettre à l'honneur celles et ceux qui donnent une âme à notre profession. Derrière chaque établissement, chaque cuisine, chaque service et chaque assiette, il y a des femmes et des hommes passionnés qui transmettent chaque jour leur savoir-faire avec exigence et générosité. Notre métier est avant tout une aventure humaine, faite de transmission, d'engagement, de présence et d'amour du travail bien fait.

Dans les Alpes-Maritimes, terre d'accueil et de lumière, cette richesse humaine prend une dimension toute particulière. Entre mer et collines, traditions et modernité, notre département fait rayonner une diversité culinaire exceptionnelle inspirée des saveurs méditerranéennes et du monde entier. Nos restaurants, cafés, plages, hôtels et établissements de vie participent pleinement à l'identité et à l'attractivité de nos villes et de nos villages. Ils sont des lieux de rencontres, de partage, de découverte et d'émotions. Ils racontent une histoire, une culture, un territoire et surtout les personnes qui les font vivre au quotidien.

À travers cet ouvrage, chaque chef, chaque restaurateur et chaque équipe nous ouvrent les portes de leur univers avec sincérité et passion. Ils nous offrent bien plus qu'une recette : une vision, une sensibilité et une part d'eux-mêmes. La gastronomie n'est pas seulement un savoir-faire technique ; elle est le reflet de l'humain qui imagine, crée et partage. C'est cette authenticité qui fait la force et la beauté de notre profession.

Dans un monde en perpétuelle évolution, nous devons continuer à défendre ces valeurs d'excellence, de transmission et de convivialité qui font notre identité. L'UMIH, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, demeure la maison de notre profession et le lien essentiel entre tous les acteurs de notre secteur. Elle accompagne, protège et rassemble les artisans du goût et de l'accueil qui font vivre notre territoire.

Je tiens à remercier chaleureusement tous les professionnels qui participent à cette belle édition et contribuent chaque jour au rayonnement du bassin cannois et de la Côte d'Azur. Très belle découverte à toutes et à tous, et longue vie à cette passion qui nous unit autour de l'art de recevoir et du plaisir de la table.

Alain Lahouti

Président UMIH 06 HCR Cannes

Le Syndicat des Restaurateurs

Bureau de l'UMIH 06 HCR,

Le syndicat des restaurateurs au service de nos adhérents

Au cœur de la vie économique de notre territoire de Cannes, Grasse, Mandelieu, le Cannet et Mougins, l'UMIH 06 HCR Cannes Restaurateurs rassemble des femmes et des hommes passionnés qui œuvrent quotidiennement pour défendre, accompagner et valoriser les métiers de la restauration, de l'hôtellerie, des plages, des cafés, et des établissements de nuit. Sous la présidence d'Alain Lahouti (Häagen-Dazs), le bureau départemental agit avec détermination afin d'apporter à chaque adhérent un soutien concret, une écoute attentive et une représentation efficace auprès des institutions.

L'UMIH 06 HCR, le syndicat patronal des restaurateurs, est avant tout une organisation composée de professionnels du terrain qui connaissent parfaitement les réalités et les défis auxquels sont confrontés nos établissements. Leur engagement repose sur des valeurs fortes de solidarité, de proximité et d'entraide, au service de toute une profession qui participe activement au rayonnement de notre territoire et de la Côte d'Azur.

Aux côtés du président, Isabelle Leroy (La Bièrerie by Brasserie du Casino), vice-présidente, et Hugues Leroy, le secrétaire général, comptent parmi les membres fondateurs de l'organisation. Leur implication constante contribue à renforcer les liens entre les adhérents et leur syndicat. Chaque jour, ils veillent à répondre aux attentes des professionnels, à les informer et à les accompagner dans les nombreuses problématiques liées à l'exercice de leur activité.

Le bureau peut également s'appuyer sur l'expérience et l'investissement de Marc Assouline (restaurant Le Frensh), trésorier. Convaincu de l'importance d'une représentation syndicale forte, il rappelle combien l'accompagnement des restaurateurs est essentiel dans un environnement réglementaire de plus en plus complexe. Grâce à l'UMIH 06 HCR, les adhérents bénéficient d'un accès privilégié à des conseils juridiques, à des informations réglementaires actualisées ainsi qu'à des formations indispensables au bon fonctionnement de leurs établissements.

Édouard Achor (restaurant L'Évasion), vice-président d'Honneur apporte quant à lui près de trente années d'expérience dans le syndicalisme professionnel. Son engagement témoigne de l'importance du travail collectif et de la transmission des savoir-faire.

Ludovic Cresci (La Pizza Cresci), vice-président complète cette équipe engagée. Il défend également une vision humaine de la profession, fondée sur la convivialité, le partage et le plaisir d'accueillir, valeurs qui constituent l'essence même des métiers de la restauration.

Plus qu'un syndicat, l'UMIH 06 HCR est une véritable maison professionnelle. Il œuvre également pour défendre les intérêts collectifs de la profession auprès des collectivités locales, des administrations et des pouvoirs publics. Cette mission de représentation est essentielle pour faire entendre la voix de notre profession et contribuer à l'évolution d'un secteur économique majeur pour notre territoire.



*Les membres du bureau de l'Umih06 HCR Cannes restaurateurs :
 Debout de gauche à droite : Edouard Achor, Hugues & Isabelle Leroy,
 Ludovic Cresci, Marc Assouline. Assis, Alain Lahouti.*

Tout au long de l'année, l'UMIH 06 HCR participe activement à la dynamique de la ville de Cannes, à l'animation de ses quartiers et à la promotion de ses établissements. Elle accompagne les professionnels dans leurs projets de développement, les aide à anticiper les évolutions du marché, et les soutient dans les périodes plus difficiles.

Grâce à l'implication de l'ensemble des membres du bureau et à la confiance renouvelée de ses adhérents, l'UMIH 06 HCR s'affirme aujourd'hui comme un acteur incontournable de la restauration cannoise. Son action repose sur une ambition simple mais essentielle : être à l'écoute des sujets qui touchent notre profession.

Contact

UMIH 06 HCR Cannes
 Le Syndicat des Restaurateurs
 7 rue Léopold Bucquet - 06400 Cannes
+33 (0)6 52 71 37 57
 umih06hcr@gmail.com
 www.umih06hcr.fr

 <https://www.facebook.com/Umih06hcr>



Le partenaire
toutes boissons

CAFES
HOTELS
RESTAURANTS

Une équipe de 85 collaborateurs :

50 en logistique

20 au commercial

10 en administratif

5 pour la qualité/technique



1er Distributeur
Côte d'Azur



UNE OFFRE

- 1 200 REFERENCES

une large gamme de produit bières, vins, champagnes, spiritueux, eaux, sodas, tonics, boissons au thé, jus, sirops et accompagnement cocktail

DU CONSEIL

Elaboration de cartes boissons adaptés à chaque point de vente

UNE VISION

projection et développement du business local

UN ACCOMPAGNEMENT

dans la vente et achat de fond de commerce

4 GRANDES FAMILLES DE PRODUITS :

- 25% dans la **BIERE** sous la signature D.A.B Histoire de Bière
- 30% dans les **VINS** sous la signature D.A.B Culture Vins
- 30% dans les **SOFTS** sous la signature D.A.B Soif de Plaisir
- 15% dans les **SPRITUEUX** sous la signature D.A.B Univers Spiritueux



GRUPE MONTANER PIETRINI :

24 entrepôts situés dans toute la France,
adhérant Distriboissons 1ère centrale d'achat France



3405 4e AVENUE ZI CARROS - 06150 CARROS - 04 92 02 33 40
dab-boissons.fr/dab culture-vins



UN ENGAGEMENT POUR UN FUTUR DURABLE

NOUS SOMMES RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT :

50% de nos volumes sont en verre consigné

80% de nos produits sont français soit 1 000 références

30% de notre parc automobile roule au B100 colza

une logistique de proximité en effectuant le dernier kilomètre

NOUS SOMMES A L'ECOUTE :

82% des français veulent consommer des boissons locales et responsables *Source : Citeo+Observatoire de la conso. responsable 2023*

En 2025, obtention du label Engagé RSE Confirmé ★ ★

Notre prochain CAP : maintenir notre engagement.



A professional kitchen with stainless steel counters and a stove. The scene is dimly lit, with a central text overlay. The text is in a white, serif font and is enclosed in a white rectangular border. The background shows a kitchen with a stove, a sink, and various kitchen equipment. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.

Best of
Cooking
Sommaire
Contents

Cannes - Best of Cooking & Drinks

| | |
|------------------------------------|----|
| Anna Cannes | 17 |
| Astoux & Brun | 21 |
| Café Crème | 25 |
| Marea Rooftop | 29 |
| Il Grande Palm Beach | 33 |
| La Guérite Cannes | 37 |
| La Petite Maison Cannes | 41 |
| La Libera | 45 |
| La Pizzaiola « Chez Xavier » | 49 |
| Le Bistrot de Grand-Mère | 53 |
| Le Byron | 57 |
| Kokoro | 61 |
| Luigi | 65 |
| Yacht Club de Cannes | 69 |

Cannes - Best of the Beach

| | |
|--------------------------------|----|
| Bijou Plage Experimental | 75 |
| Le Cabanon | 79 |
| La Plage du Festival | 83 |
| Le Goéland | 87 |
| Plage La Mandala | 91 |
| La Petite Cannoise | 95 |
| Mademoiselle Gray | 99 |

Mougins - Best of Cooking & Drinks

| | |
|------------------------------|-----|
| Villa Paradis'O | 105 |
| Le Mas Candille | 109 |
| Come Prima chez Barnes | 113 |
| Royal Mougins Golf | 117 |

Le Cannet - Best of Cooking & Drinks

| | |
|--------------------------|-----|
| Racine | 123 |
| La Maison Bellevue | 127 |
| Bastide Bruno Oger | 131 |

Mandelieu La Napoule - Best of Cooking & Drinks

| | |
|-----------------------|-----|
| Le Boucanier | 137 |
| Le Néapolis | 141 |
| Biskota | 145 |
| Les Bartavelles | 147 |

Pays de Grasse - Best of Cooking & Drinks

| | |
|--------------------------------|-----|
| La Bastide Saint-Antoine | 153 |
| Le Clos Saint Pierre | 157 |

Les Artisans du Goût

| | |
|------------------------------------|-----|
| Marc Moudens | 163 |
| Boutique Astoux & Brun | 167 |
| Festin, Fromages d'Exception | 171 |
| V and B | 175 |
| Glaces Häagen-Dazs | 179 |
| Itinéraire Café | 181 |
| Culinarion..... | 185 |



VOLUPTÉ®

Anytime



PETIT-DÉJEUNER
DÉJEUNER
GOÛTER
APÉRO

Cannes a toujours su recevoir...

VOLUPTÉ™ aussi.

Salon de thé & Restaurant · Cannes

@volupteanymtime - 04 93 39 60 32 - 32 Rue Hoche, 06400 Cannes

Cannes, l'exigence au quotidien



À Cannes, l'exigence ne se proclame pas : elle se vit au quotidien et se partage.

Elle se construit collectivement, à la croisée des talents, des savoir-faire et d'un engagement commun au service d'un accueil d'excellence. L'une des forces majeures du Palais des Festivals et des Congrès tient à cette unité de lieu qui fonde sa singularité. En quelques pas, nos visiteurs accèdent à une concentration exceptionnelle d'offres culturelles, événementielles et gastronomiques. Cette proximité constitue un atout déterminant : elle favorise le rayonnement des événements à l'échelle de toute la ville et garantit aux organisateurs comme aux participants une expérience fluide, qualitative et pleinement ancrée dans la destination cannoise.

Dans cet écosystème, les restaurants occupent une place centrale. Ils représentent un maillon essentiel de la chaîne de valeur qui nourrit l'attractivité et la réussite de Cannes. Chaque établissement, chaque brigade, chaque chef contribue à l'image d'exigence, de créativité et de convivialité que nous portons collectivement.

Le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes, à travers l'ensemble de ses actions en faveur du tourisme et du rayonnement territorial, s'engage résolument pour la valorisation des restaurateurs et de leurs talents. Le réseau des Talents cannois en est une illustration concrète : il met à l'honneur l'engagement, l'innovation et le professionnalisme qui distinguent notre destination.

Aux côtés de la Mairie de Cannes, nous avons également initié une charte destinée à valoriser les établissements inscrits dans une démarche exigeante en matière de qualité d'accueil et de bonnes pratiques. Cette initiative traduit une ambition partagée : renforcer l'attractivité de Cannes et faire de chaque séjour une expérience pleinement réussie. J'invite l'ensemble des restaurateurs à rejoindre et amplifier cette mobilisation collective autour de la dynamique « Bienvenue à Cannes ». Ensemble, continuons à faire de notre ville une référence internationale où l'événementiel, la gastronomie et l'art de recevoir s'unissent pour offrir l'excellence.

Bruno Desloques

Directeur Général Palais des Festivals
et des Congrès Cannes



63 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 22 46 05 85
cannes@restaurant-anna.com - restaurant-anna.com



Anna Cannes



C'est sur le prestigieux boulevard de la Croisette, dans la ville du 7^{ème} art, que le restaurant grec Anna a jeté l'ancre. Anna vous entraîne dans une Grèce vibrante où tous les sens s'éveillent, que ce soit lors d'un déjeuner, d'un apéritif sur la terrasse autour de mezzes ou d'un dîner dans un lieu vivant et vibrant. Poissons et poulpes grillés, Tzatziki et Tarama, l'incontournable salade grecque « Choriatiki »... Le Chef Yiannis Kioroglou signe une carte ensoleillée et légère, teintée de références à sa Grèce natale.

Nestled on the prestigious Boulevard de la Croisette, in the city of the 7th art, the Greek restaurant Anna has dropped anchor. Anna invites guests on a vibrant journey to Greece, where all the senses come alive - whether for lunch, a terrace aperitif shared over mezze, or an evening dinner in a lively and welcoming setting. Grilled fish and octopus, tzatziki and tarama, the iconic Greek "Choriatiki" salad... Chef Yiannis Kioroglou presents a sun-kissed menu infused with references to his native Greece.



Recette Anna Cannes

Chef Yiannis Kioroglou

Lavraki fricasse - Soupe froide de fricassée

Lavraki fricasse - Cold Fricassee Soup

Ingrédients

- 2 g d'huile d'olive
- 40 g de fenouil, coupé grossièrement
- 20 g d'oignons nouveaux frais, coupés grossièrement
- 40 g d'oignon blanc, coupé grossièrement
- 200 g de fumet de poisson
- 10 g de jaune d'œuf pasteurisé
- 10 g de jus de citron
- 1 g de sel fin
- 40 g de salicorne blanchie
- 30 g de feuilles de sucrose, blanchies
- 3 g de feuilles d'aneth

Huile à l'aneth

- 10 g de feuilles d'aneth
- 20 g d'huile de tournesol

Dressage

- 100 g de filet de bar, coupé en cubes de 1 × 1 cm
- 30 g de jus de citron
- 10 g d'huile d'olive
- 5 g de cébette, finement ciselée
- 3 g de salicorne blanchie
- 3 g de sel fin
- 2 g de piment vert, finement émincé (graines retirées)
- 2 g de sucrose, finement hachée
- 1 g de chapelure japonaise frite
- 40 g de soupe froide de fricassée
- 2 g de feuilles d'aneth
- 2 g de feuilles de cerfeuil

Ingredients

- 2 g olive oil
- 40 g fennel, roughly chopped
- 20 g fresh spring onions, roughly chopped
- 40 g white onion, roughly chopped
- 200 g fish stock
- 10 g pasteurized egg yolk
- 10 g lemon juice
- 1 g fine salt
- 40 g blanched samphire
- 30 g blanched sucrose leaves
- 3 g dill leaves

Dill Oil

- 10 g dill leaves
- 20 g sunflower oil

Plating

- 100 g sea bass fillet, cut into 1 × 1 cm cubes
- 30 g lemon juice
- 10 g olive oil
- 5 g spring onion, finely chopped
- 3 g blanched samphire
- 3 g fine salt
- 2 g green chili, finely sliced (seeds removed)
- 2 g sucrose, finely chopped
- 1 g fried Japanese breadcrumbs
- 40 g cold fricassee soup
- 2 g dill leaves
- 2 g chervil leaves

Préparation

Faire revenir le fenouil, les oignons nouveaux et l'oignon blanc dans l'huile d'olive pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants sans coloration. Ajouter le fumet de poisson et laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, fouetter le jaune d'œuf avec le jus de citron jusqu'à obtention d'une mousse légère. Verser progressivement la soupe chaude sur le mélange œuf-citron en fouettant continuellement, jusqu'à incorporation complète.

Refroidir la soupe dans un bain glacé. Mixer ensuite la soupe avec la salicorne, la sucrose, le sel et l'aneth au Thermomix à vitesse maximale pendant 1 minute. Passer au tamis fin et conserver dans une bouteille squeeze au réfrigérateur. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Huile à l'aneth. Chauffer l'huile à 120 °C. Mixer les feuilles d'aneth avec l'huile chaude à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Refroidir immédiatement dans un bain glacé. Filtrer l'huile et conserver dans une bouteille squeeze au réfrigérateur.

Chapelure japonaise frite. Faire frire la chapelure panko dans une huile bien chaude jusqu'à obtention d'une coloration dorée. Égoutter l'excès d'huile et réserver dans un récipient hermétique.

Dressage. Faire mariner le poisson avec le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le piment, la cébette et la salicorne. Dresser dans un bol, garnir avec la sucrose hachée, la chapelure frite, le cerfeuil et l'aneth. Finir en versant la soupe froide tout autour, puis ajouter quelques gouttes d'huile à l'aneth et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Preparation

Sauté the fennel, spring onions, and white onion in olive oil for 2 minutes until soft but not colored. Add the fish stock and simmer over medium heat for 10 minutes. Meanwhile, whisk the egg yolk with the lemon juice until light and frothy. Gradually pour the hot soup over the egg-lemon mixture, whisking constantly until fully incorporated. Cool the soup in an ice bath. Then blend the soup with the samphire, sucrose, salt, and dill in a Thermomix (or blender) at maximum speed for 1 minute. Pass through a fine sieve and store in a squeeze bottle in the refrigerator. Adjust seasoning if necessary.

Dill Oil Heat the oil to 120 °C (250 °F). Blend the dill leaves with the hot oil using an immersion blender until smooth. Immediately cool in an ice bath. Strain and store in a squeeze bottle in the refrigerator.

Fried Japanese Breadcrumbs (Panko) Cook the panko breadcrumbs in hot oil until golden brown. Drain excess oil and store in an airtight container.

Plating (for 1 serving) Marinate the fish with lemon juice, olive oil, salt, chili, spring onion, and samphire. Plate in a bowl, garnish with chopped sucrose, fried breadcrumbs, chervil, and dill. Finish by pouring the cold soup around, then add a few drops of dill oil and a drizzle of extra virgin olive oil.





27 cours Félix Faure, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 21 87
restaurant.brun@wanadoo.fr – www.astouxtbrun.com



Astoux & Brun



C'est le temple cannois du fruit de mer, fréquenté pendant le Festival par les stars du cinéma et le reste de l'année par des habitués et des touristes. Ce cocktail détonant est orchestré par David, 35 ans de maison, à la fois directeur de salle et féru de météo, car il faut gérer l'occupation de la terrasse, par tous les temps, sans que personne ne puisse réserver, c'est la spécificité de la maison depuis son ouverture en 1953. Depuis, le restaurant a grandi, sur deux niveaux, et il est désormais géré par les sœurs Brun, Sandrine et Stéphanie, dignes représentantes de la 3^e génération. La demande aussi a évolué : en plus des plateaux de fruits de mer qui ont fait la renommée d'Astoux & Brun, les plats cuisinés ont dopé la croissance de l'établissement, autour de produits toujours aussi frais, locaux et délicieux. Sur les murs, les portraits sont ceux des salarié(e)s. Les vraies stars d'Astoux & Brun, depuis 72 ans.

This is Cannes seafood temple, frequented by film stars during the Film Festival and by regulars and tourists the rest of the year. This explosive cocktail is orchestrated by David, who has been with the restaurant for 35 years and is both the restaurant manager and a weather enthusiast, as he has to manage the terrace occupancy in all weathers, without anyone being able to book, this has been the restaurant's speciality since it opened in 1953. Since then, the restaurant has grown to two floors and is now run by the Brun sisters, Sandrine and Stéphanie, worthy representatives of the third generation. Demand has also evolved: in addition to the seafood platters that made Astoux & Brun famous, cooked dishes have boosted the growth of the restaurant, based on products that are as fresh, local and delicious as ever. On the walls are portraits of the employees. They have been the real stars of Astoux & Brun for 72 years.



Recette Astoux & Brun

Chef Hassane Boufenhouche

Couscous de la mer (poissons et légumes)
Seafood couscous (fish and vegetables)

Ingrédients

- Oignons blancs
- Pois chiches (trempés la veille)
- Céleri branche
- Carottes
- Fenouil
- Artichauts violets
- Poivrons rouges
- Courgettes
- Concentré de tomate
- Soupe de poisson maison
- Épices : gingembre moulu, coriandre moulue, curcuma, ras-el-hanout
- Semoule moyenne
- Raisins secs
- Huile d'olive
- Poisson : loup, lotte, gambas

Ingrédients

- White onions
- Chickpeas (soaked overnight)
- Celery
- Carrots
- Fennel
- Purple artichokes
- Red peppers
- Courgettes
- Tomato purée
- Homemade fish stock
- Spices: ground ginger, ground coriander, turmeric, ras el hanout
- Medium semolina
- Raisins
- Olive oil
- Fish: sea bass, monkfish, prawns

Préparation de la semoule

Versez la semoule dans un grand saladier. Faites bouillir de l'eau additionnée de soupe de poisson, puis versez-en les 2/3 sur la semoule. Ne pas mélanger, couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Égrenez ensuite délicatement à la fourchette. Ajoutez le reste du liquide et faites cuire 5 minutes dans le couscoussier. Ajoutez l'huile d'olive et les raisins secs, puis égrenez de nouveau à la fourchette pour obtenir une semoule bien légère et aérée. Réservez au chaud.

Préparation des légumes et du bouillon

Épluchez, lavez et coupez tous les légumes en morceaux. Émincez les oignons. Dans une marmite, faites revenir les oignons avec un filet d'huile d'olive et les pois chiches. Ajoutez les carottes et le céleri, faites-les suer 5 minutes, puis incorporez le concentré de tomate et mélangez bien. Ajoutez ensuite le bouillon (eau + soupe de poisson + épices) et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Ajoutez le fenouil et le poivron rouge, poursuivez la cuisson 10 minutes, puis ajoutez les courgettes et les artichauts violets pour encore 5 minutes de cuisson.

Cuisson des poissons

Dans une casserole, versez un peu de bouillon (eau, soupe de poisson, épices) et laissez frémir. Déposez délicatement les poissons et laissez cuire environ 3 minutes, juste le temps qu'ils soient bien tendres.

Dressage

Disposez la semoule dans un grand plat de service. Ajoutez les légumes par-dessus, puis le poisson. Servez avec un peu de bouillon bien chaud.

Preparation of the semolina

Pour the semolina into a large bowl. Boil water with fish stock, then pour 2/3 of it over the semolina. Do not stir, cover and leave to swell for 5 minutes. Then gently fluff with a fork. Add the rest of the liquid and cook for 5 minutes in the couscous maker. Add the olive oil and raisins, then fluff again with a fork to obtain a light and airy semolina. Keep warm.

Preparation of vegetables and broth

Peel, wash and cut all the vegetables into pieces. Chop the onions. In a large pot, sauté the onions with a drizzle of olive oil and the chickpeas. Add the carrots and celery, sweat for 5 minutes, then add the tomato paste and mix well. Next, add the stock (water + fish stock + spices) and simmer over low heat for 20 minutes. Add the fennel and red pepper, continue cooking for 10 minutes, then add the courgettes and purple artichokes and cook for another 5 minutes.

Cooking the fish

Pour a little stock (water, fish stock, spices) into a saucepan and bring to a simmer. Gently place the fish in the pan and cook for about 3 minutes, just until tender.

Plating

Arrange the semolina in a large serving dish. Add the vegetables on top, then the fish. Serve with a little hot stock.





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



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!



Recette Café Crème

Chef Alexander Douglas Burger

Pain Perdu Tropical - « Le pain perdu de Café Crème est un plat français de mon enfance (nommé « French Toast en anglais) que j'adore, surtout avec le bon sirop d'érable de Vermont ! Le mélange avec les fruits exotiques est très gourmand. »

Tropical French Toast - "Café Crème's French toast is a classic French dish from my childhood (called 'French toast' in English) that I absolutely love- especially with good Vermont maple syrup! The combination with exotic fruits is wonderfully indulgent."

Ingrédients

- 1L de lait
- 1L de lait de coco
- 400 g de sucre
- 5 œufs frais
- 1 bâton de cannelle
- 2 zestes d'orange
- 2 zestes de citron vert
- 5 brioches sucrées
- 1 ananas
- 1 gousse de vanille
- 250 g de sucre vergeoise
- Sirop d'érable
- Purée de fruits de la passion
- Noix de coco râpée
- Fruits rouges

Ingrédients

- 1 L milk
- 1 L coconut milk
- 400 g sugar
- 5 fresh eggs
- 1 cinnamon stick
- Zest of 2 oranges
- Zest of 2 limes
- 5 sweet brioche loaves
- 1 pineapple
- 1 vanilla pod
- 250 g brown sugar (vergeoise)
- Maple syrup
- Passion fruit purée
- Grated coconut
- Red berries

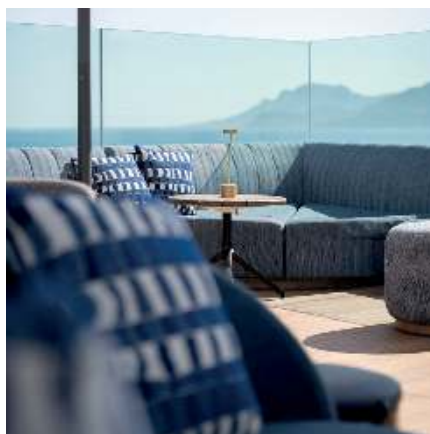
Préparation

1. Mélanger dans une casserole le lait, lait de coco, sucre, cannelle, zeste de citron vert et zeste d'orange
2. Faire bouillir le tout, laisser infuser 5 minutes, puis laisser refroidir
3. Ajouter les œufs frais et les battre avec un fouet
4. Couper l'ananas en petits morceaux et faire cuire dans une casserole avec le sucre vergeoise et la gousse de vanille pendant 1 heure à petit feu
5. Trancher la brioche et faire poêler avec du beurre à feu moyen
6. Garnir avec la compote d'ananas, sirop d'érable, purée de fruits de la passion, noix de coco râpée et fruits rouges.

Preparation

1. In a saucepan, combine the milk, coconut milk, sugar, cinnamon stick, lime zest, and orange zest.
2. Bring to a boil, let infuse for 5 minutes, then allow to cool.
3. Add the fresh eggs and whisk well.
4. Cut the pineapple into small pieces and cook in a saucepan with the brown sugar and vanilla pod over low heat for 1 hour.
5. Slice the brioche and pan-fry in butter over medium heat.
6. Serve topped with the pineapple compote, maple syrup, passion fruit purée, grated coconut, and red berries.





2 boulevard Jean Hibert, 06400 Cannes
+33 (0)4 92 99 73 29

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



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 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.



Recette Marea Rooftop

Chef Alexander Douglas Burger

Tartare de Thon

« Une recette d'un plat incontournable de Marea. J'adore le mélange entre le poisson cru, l'onctuosité et le piquant. Le tout avec le fumé des chipotle et le croustillant du riz... C'est vraiment un régal en bouche. »

Tuna Tartare

"A recipe for one of Marea's signature dishes. I love the balance between the raw fish, the creaminess and the heat. Combined with the smoky chipotle and the crunch of the rice... it's truly a delight on the palate"

Ingrédients

- 500 g de riz à sushi
- 625 g d'eau
- 100 g assaisonnement pour riz à sushi
- 110 g chipotle
- 300 g mayonnaise
- 1 kg longe de thon, sashimi
- 1 pot de furikake
- 50 g gingembre confit
- 100 g sauce soja sucrée

Ingredients

- 500 g sushi rice
- 625 g water
- 100 g sushi rice seasoning
- 110 g chipotle peppers
- 300 g mayonnaise
- 1 kg tuna loin, sashimi grade
- 1 jar furikake
- 50 g candied ginger
- 100 g sweet soy sauce

Préparation

1. Rincer le riz, puis le mettre à cuire dans un cuiseur de riz avec de l'eau. Une fois cuit, laisser reposer 10 minutes puis incorporer l'assaisonnement pour riz à sushi.
 2. Bien mélanger et étaler sur des plaques. Presser le tout et laisser refroidir 24 heures.
 3. Pour la sauce chipotle, mixer les chipotles et la mayonnaise dans un robot.
 4. Pour le tartare de thon, couper le thon en petits morceaux et assaisonner avec la sauce soja sucrée.
 5. Portionner dans des emporte-pièces. Couper le riz à sushi avec le même emporte-pièce.
 6. Faire frire, couvrir avec la crème chipotle, ajouter le tartare de thon, puis finaliser avec le furikake et gingembre confit.
- Dégustez et profitez !

Preparation

1. Rinse the rice, then cook it in a rice cooker with the water. Once cooked, let it rest for 10 minutes and then incorporate the sushi rice seasoning.
 2. Mix well and spread onto trays. Press firmly and let cool for 24 hours.
 3. For the chipotle sauce, blend the chipotle peppers and mayonnaise in a food processor.
 4. For the tuna tartare, cut the tuna into small cubes and season with the sweet soy sauce.
 5. Portion using ring molds. Cut the sushi rice using the same ring mold.
 6. Fry the rice, top with the chipotle cream, add the tuna tartare, then finish with furikake and candied ginger.
- Enjoy!





Palm Beach, Place Franklin Roosevelt, 06400 Cannes
+33 (0)4 28 70 20 70
contact@ilgrandepalmbeach.com - ilgrandepalmbeach.com



Il Grande Palm Beach



Sous l'icône coupole du Palm Beach, le cœur de l'Italie bat chaque soir à Il Grande Palm Beach. Imaginé par l'architecte Hugo Toro, ce restaurant rend hommage à l'Italie glamour et décadente des années soixante, entre dolce vita et âge d'or du cinéma. Marbres rouges, lustres en verre de Murano et jeux de verticalité subliment la majesté du dôme historique, tandis qu'un bar sculptural structure l'espace. L'atmosphère feutrée et cinématographique se prolonge jusque sur la terrasse face aux îles de Lérins. L'âme italienne de cet établissement se ressent dans chacune des assiettes signées Yiannis Kioroglou. On y déguste les trésors culinaires de la Botte, accompagné de vins prestigieux. Des pasta cacio e pepe ou au homard, de la charcuterie fine, des arancini, ou encore de belles pièces de viande, défilent sur les tables. À Il Grande Palm Beach, le scénario ne prend jamais fin... La vita è bella.

Beneath the iconic Palm Beach dome, the heart of Italy beats each evening at Il Grande Palm Beach. Designed by architect Hugo Toro, the restaurant pays tribute to the glamorous and decadent Italy of the 1960s, somewhere between dolce vita and the golden age of cinema. Red marble floors, Murano glass chandeliers and striking vertical lines enhance the majesty of the historic dome, while a sculptural bar defines the space. The intimate, cinematic atmosphere extends onto the terrace overlooking the Lérins Islands. The Italian soul of the restaurant is expressed in every dish created by Yiannis Kioroglou. Guests savor the culinary treasures of Italy, paired with prestigious wines: pasta cacio e pepe or lobster pasta, fine cured meats, arancini, and prime cuts of meat. At Il Grande Palm Beach, the story never ends... La vita è bella.



Recette Îl Grande Palm Beach

Chef Yiannis Kioroglou

Crevettes tigrées poêlées
Gambero in Padella

Ingrédients

- 5 pièces de crevettes tigrées (calibre 16/20), nettoyées
- 10 g d'ail émincé
- 10 g de piment en julienne
- 70 g de bisque
- 10 g de vin blanc
- 3 g de persil haché
- Sel
- Cresson sakura

Ingredients

- 5 pcs tiger prawns (16/20), cleaned
- 10 g shaved garlic
- 10 g julienned chili
- 70 g bisque
- 10 g white wine
- 3 g chopped parsley
- Salt
- Sakura cress

Préparation

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les crevettes tigrées avec l'ail et le piment jusqu'à belle coloration.

Déglacer au vin blanc, puis ajouter la bisque.

Laisser réduire, puis incorporer le persil finement haché.

Dresser dans l'assiette et finir avec du cresson sur le dessus.

Preparation

Heat olive oil in a pan and sauté the tiger prawns with the garlic and chili until nicely roasted.

Deglaze with white wine, then add the bisque.

Let it reduce, then add the finely chopped parsley.

Plate the prawns and finish with cress on top.





Ile Sainte-Marguerite, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 43 49 30
cannes@restaurantlaguerite.com - restaurantlaguerite.com



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 qui sublime les produits et saveurs de la Méditerranée. 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.

Nestled on Sainte-Marguerite Island, away from prying eyes, it is a little slice of paradise bordered by the crystal-clear waters of the Mediterranean Sea, accessible only by boat. The perfect hideaway for a barefoot lunch on the sand, where guests share the gourmet wanderings of Chef Yiannis Kioroglou, who elevates Mediterranean ingredients and flavors. The pleasure continues with a relaxing lounging session on one of the beach sunbeds, offering a breathtaking view over the entire Bay of Cannes.



Recette La Guérite Cannes

Chef Yiannis Kioroglou

Ananas Concept
Pineapple Concept

Ingrédients

Carpaccio d'ananas

Sirop

- Eau
- 500 g | 1000 g | 1500 g
- Sucre
- 125 g | 250 g | 375 g
- Citronnelle
- 25 g | 50 g | 100 g
- Gingembre
- 12,5 g | 25 g | 50 g
- Gousse de vanille
- 0,5 pièce | 1 pièce | 2 pièces

Gel citron vert

- 150 g de jus de citron vert
- 75 g d'eau
- 75 g de sucre
- 5g d'Agar-agar

Gel carotte–orange

- 400 g de jus de carotte
- 100 g de jus d'orange
- 50 g de Sucre
- 5,5 g d'Agar-agar

Sorbet ananas

- 420 g de Sirop
- 2,5 g de Super neutrose
- 1000 g de purée d'ananas

Ingrédients

Pineapple Carpaccio

Syrup

- Water
- 500 g | 1000 g | 1500 g
- Sugar
- 125 g | 250 g | 375 g
- Lemongrass
- 25 g | 50 g | 100 g
- Ginger
- 12,5 g | 25 g | 50 g
- Vanilla pod
- 0,5 pièce | 1 pièce | 2 pièces

Lime gel

- 150 g of lime juice
- 75 g of water
- 75 g of sugar
- 5g of Agar-agar

Carrot–Orange Gel

- 400 g of carrot juice
- 100 g of orange juice
- 50 g of sugar
- 5,5 g of Agar-agar

Sorbet ananas

- 420 g of syrup
- 2,5 g of Super neutrose
- 1000 g of pineapple purée

Préparation

Crèmeux d'ananas - Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bain d'eau glacée. Réaliser une crème anglaise avec les cinq premiers ingrédients et cuire jusqu'à 82 °C. Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée, puis passer au chinois étamine. Ajouter le beurre et mixer soigneusement à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter le rhum en dernier, puis mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Avant utilisation, fouetter légèrement au fouet afin d'assouplir la texture.

Tranches d'ananas - Couper l'ananas en tranches de 1,5 mm à l'aide d'une trancheuse.

Sirop - Porter tous les ingrédients à ébullition, puis laisser refroidir complètement. Ajouter ensuite les tranches d'ananas dans le sirop refroidi.

Gel citron vert - Porter tous les ingrédients à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Laisser refroidir, puis mixer au mixeur plongeant avant utilisation.

Gel carotte–orange - Porter tous les ingrédients à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Laisser refroidir, puis mixer au mixeur plongeant avant utilisation.

Sorbet ananas - Chauffer le sirop. À 40 °C, ajouter le super neutrose, porter à ébullition, puis laisser refroidir. Le lendemain, mélanger avec la purée d'ananas, puis turbiner.

Preparation

Creamy pineapple - Soak the gelatin sheets in an ice water bath. Prepare a custard (crème anglaise) with the first five ingredients and cook until 82 °C (180 °F). Remove from heat, add the drained gelatin, then strain through a fine sieve (chinois). Add the butter and blend carefully with an immersion blender until smooth. Add the rum last and blend again. Refrigerate for at least 4 hours. Before using, lightly whisk to loosen the texture.

Pineapple slices - Slice the pineapple into 1.5 mm thin slices using a slicer.

Syrup - Bring all ingredients to a boil, then let cool completely. Once cooled, add the pineapple slices to the syrup.

Lime Gel - Bring all ingredients to a boil for 1–2 minutes. Cool, then blend with an immersion blender before use.

Carrot–Orange Gel - Bring all ingredients to a boil for 1–2 minutes. Cool, then blend with an immersion blender before use.

Pineapple Sorbet - Heat the syrup. At 40 °C, add the super neutrose, bring to a boil, then cool. The next day, mix with the pineapple purée and churn in an ice cream machine.





Palm Beach, Place Franklin Roosevelt, 06400 Cannes
+33 (0)4 28 70 18 18
contact@lapetitemaison-cannes.com - lapetitemaison-cannes.com



La Petite Maison



Offrant une vue spectaculaire du Cap d'Antibes aux îles de Lérins, La Petite Maison Cannes incarne l'art de vivre méditerranéen, du décor à l'assiette. Petite sœur de l'institution niçoise fondée par Nicole Rubi, cette adresse emblématique célèbre la dolce vita version French Riviera, portée par une cuisine solaire et une convivialité reconnue à l'international. L'élégant décor s'inspire d'une maison provençale traditionnelle, avec une terrasse lumineuse et végétalisée surplombant la mer. En cuisine, les saveurs sont orchestrées par le Chef Yiannis Kioroglou qui met à l'honneur des recettes ensoleillées du déjeuner au dîner à travers sa « show kitchen ». À la carte, les grands classiques provençaux : petits farcis niçois, tapenade, burrata et tomates, loup de mer en croûte de sel et belles viandes grillées au Josper. Rythmés par un live band, déjeuners et dîners prennent des airs de fête, faisant de La Petite Maison Cannes un véritable lieu de partage et d'épicurisme.

Offering a spectacular view from Cap d'Antibes to the Lérins Islands, La Petite Maison Cannes embodies the Mediterranean art of living, from design to plate. The Cannes outpost of the iconic Nice institution founded by Nicole Rubi, this emblematic address celebrates the dolce vita in true French Riviera style, driven by sun-filled cuisine and a convivial spirit renowned worldwide. The elegant décor draws inspiration from a traditional Provençal home, with a bright, plant-filled terrace overlooking the sea. In the kitchen, flavors are orchestrated by Chef Yiannis Kioroglou, who highlights sun-kissed recipes from lunch to dinner through an open show kitchen. On the menu, Provençal classics take center stage: petits farcis niçois, tapenade, burrata and tomatoes, salt-crusted sea bass, and prime Josper-grilled meats. Set to the rhythm of a live band, lunches and dinners turn into festive moments, making La Petite Maison Cannes a true destination for sharing and epicurean pleasure.



Recette La Petite Maison

Chef Yiannis Kioroglou

Croquettes de morue

Cod croquettes

Ingrédients

- 700 g de morue salée cuite
- 500 g de pommes de terre cuites au four, passées au tamis (grille fine)
- 5 g de marjolaine
- 5 g de menthe
- 5 g de sauge
- 5 g de ciboulette
- 5 g d'aneth
- 5 g d'estragon
- 20 g d'ail confit

Base de dressing aux poivrons rôtis

Durée de conservation : 1 semaine

- 900 g de poivrons rouges (rôtis, pelés et coupés en dés)
- 450 g d'oignons rouges, coupés en dés
- 30 g de sel (20 g avec les poivrons et 10 g avec les oignons rouges)
- 300 g d'huile d'olive (200 g avec les poivrons et 100 g avec les oignons rouges)
- 90 g de sucre
- 120 g de vinaigre de cabernet sauvignon

Ingrédients

- 700 g cooked salted cod
- 500 g baked potatoes, passed through a fine sieve
- 5 g marjoram
- 5 g mint
- 5 g sage
- 5 g chives
- 5 g dill
- 5 g tarragon
- 20 g confit garlic

Roasted Pepper Dressing Base

Shelf life: 1 week

- 900 g red peppers (roasted, peeled, and diced)
- 450 g red onions, diced
- 30 g salt (20 g with peppers, 10 g with onions)
- 300 g olive oil (200 g with peppers, 100 g with onions)
- 90 g sugar
- 120 g Cabernet Sauvignon vinegar

Préparation

Dessaler la morue dans une grande quantité d'eau froide afin d'éliminer l'excès de sel, puis retirer les arêtes. Pocher légèrement la morue dans du lait et l'effilocheur tant qu'elle est encore chaude. Mélanger avec les pommes de terre et l'ail confit, puis ajouter l'huile de l'ail confit et un peu du lait de pochage si nécessaire, afin d'obtenir une texture homogène et agréable. Assaisonner de sel et de poivre si besoin, puis incorporer les herbes finement ciselées. Former des portions de 25 g, puis paner successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure panko (si la panko est trop grossière, la mixer légèrement au robot afin d'obtenir une texture plus fine). Prévoir 5 pièces par portion.

Base de dressing aux poivrons rôtis. (Durée de conservation : 1 semaine) Faire sauter les poivrons rouges dans 100 g d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer, en les assaisonnant avec 15 g de sel. Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement davantage. Retirer du feu, laisser tiédir, puis ajouter le vinaigre de cabernet sauvignon. Il est important de remuer constamment afin d'assurer une caramélisation uniforme des poivrons. Faire suer les oignons rouges dans 50 g d'huile d'olive avec 5 g de sel jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Mélanger avec les poivrons, puis refroidir rapidement. Mettre sous vide. Pour le service, ajouter 25 g de câpres hachées et 5 g de zeste de citron pour 100 g de relish.

Dressage. Frirer 5 croquettes à 190 °C, les égoutter sur papier absorbant, puis les mélanger avec du parmesan fraîchement râpé. Déposer le relish dans un ramequin et garnir d'un quartier de citron et de ciboulette finement ciselée.

Preparation

Desalt the cod in a large quantity of cold water to remove excess salt, then remove any bones. Poach the cod lightly in milk and flake it while still warm. Mix with the potatoes and confit garlic, then add the confit garlic oil and a little poaching milk if needed to achieve a smooth, pleasant texture. Season with salt and pepper if necessary, then fold in the finely chopped herbs. Form 25 g portions, then bread successively in flour, egg, and panko breadcrumbs (if the panko is too coarse, pulse lightly in a food processor for a finer texture). 5 pieces per portion.

Roasted Pepper Dressing Base (Shelf life: 1 week)

Sauté the red peppers in 100 g olive oil until they begin to color, seasoning with 15 g salt. Add the sugar and continue cooking until they achieve a slightly deeper color. Remove from heat, let cool slightly, then add the Cabernet Sauvignon vinegar. Stir constantly to ensure even caramelization of the peppers. Sweat the red onions in 50 g olive oil with 5 g salt until translucent. Mix with the peppers and cool quickly. Vacuum pack for storage. For service, add 25 g chopped capers and 5 g lemon zest per 100 g of the pepper relish.

Plating Fry 5 croquettes at 190 °C (375 °F), drain on paper towels, and toss with freshly grated Parmesan. Place the relish in a ramekin and garnish with a lemon wedge and finely chopped chives.





17 rue du Commandant André, 06400 Cannes
+33 (0)4 92 99 00 19
laliberareservation@gmail.com - www.restaurant-libera.com



La Libera



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...

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.





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



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.



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.



RUFFINI
CHIANTI

La Pizzaiola



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

+33 (0)4 93 38 90 50

lebistrotdegrandmere@yahoo.com - www.lebistrotdegrandmere.fr



Le Bistrot de Grand-Mère



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 ville : 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.



DOMAINE DE
La Source
2010
BELLET
MADE IN NICE



49 avenue Félix Faure, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 38 06 78
contact@byron-cannes.com – www.byron-cannes.com



Le Byron



Le Byron, c'est un pub où Pascal Mattheuws, grand amateur de sports anglais, et toute son équipe servent volontiers des burgers et de la bière (Guinness, etc.) à des amateurs de football, de rugby ou de tennis, dans une ambiance très britannique. Le décor est truffé d'écrans géants et de décorations originales (vieux maillots encadrés, raquettes de tennis, etc.). Sur le site d'Au Bureau (de 2003 à 2010), Pascal Mattheuws a tenu compte, depuis le changement de nom de son établissement, de l'évolution de la demande, et il a fait évoluer sa carte vers des planches à partager, de la « finger food » et des pizzas, grâce à un vrai four à pizza et un authentique pizzaiolo. La clientèle est de plus en plus internationale, elle s'est diversifiée, il y a des habitués mais aussi de plus en plus de familles, sur la grande terrasse. Quant aux croisiéristes, ils descendent volontiers de leur bateau, tôt le matin, pour venir déguster un petit-déjeuner à l'anglaise, au cœur de Cannes, avant de partir en visite ou en excursion. Les autres atouts du Byron, ce sont des cocktails, une belle cave à vin et des horaires d'ouverture étendus, 7 jours sur 7. Pendant le Festival du Film et les autres gros événements cannois, Le Byron, du nom du fondateur de la ville, c'est « the place to be ».

The Byron is a pub where Pascal Mattheuws, a big fan of English sports, and his whole team gladly serve burgers and beer (Guinness, etc.) to fans of football, rugby or tennis, in a very British atmosphere. The decor is packed with giant screens and framed sports items (shirts, rackets, etc.). On the site of Au Bureau (from 2003 to 2010), Pascal Mattheuws has, since the name change of his establishment, taken into account changing demand and has adapted his menu to include platters to share, finger food and pizzas, thanks to a proper pizza oven and an authentic pizza chef. The clientele is increasingly international and has become more diverse; there are regulars but also an increasing number of families on the large terrace. As for cruise passengers, they are happy to step off their ships early in the morning to enjoy an English-style breakfast in the heart of Cannes, before setting off on a sightseeing tour or excursion. Other highlights of the Byron include cocktails, an excellent wine cellar and extended opening hours, seven days a week. During the Film Festival and other major events in Cannes, Le Byron- named after the city's founder - is "the place to be".



Recette Le Byron

Chef Ludovic Pottin

Tartare de saumon et guacamole
Salmon tartare and guacamole

Ingrédients

Pour le guacamole

(grammage selon convenance)

- Avocat
- Tomate
- Coriandre
- Oignons rouges
- Piment de Cayenne
- Jus de citron vert
- Sel

Pour le tartare de saumon

- 140 g de saumon fumé coupé en dés

- Échalottes ciselées
- Coriandre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la finition

- Grenade
- Pickles et Oignons rouges
- Radis longs
- Fleurs comestibles

Ingredients

For the guacamole

(quantities to taste)

- Avocado
- Tomato
- Coriander
- Red onions
- Cayenne pepper
- Lime juice
- Salt

For the salmon tartare

- 140 g smoked salmon, diced
- Finely chopped shallots
- Coriander
- Olive oil
- Salt and pepper

For the garnish

- Pomegranate
- Pickles and red onions
- Long radishes
- Edible flowers

Préparation

Lavez et essuyer la tomate. Coupez-la en petits dés. Epluchez l'oignon et hachez-le. A l'aide d'une petite cuillère, retirez la chair des avocats.

Versez le tout dans une grande assiette et écrasez avec une fourchette jusqu'à obtenir une purée.

Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, le piment de Cayenne moulu et 2 pincées de sel.

Mélangez bien et mettez au frais.

Preparation

Wash and dry the tomato. Cut it into small cubes. Peel the onion and chop it. Using a small spoon, scoop out the flesh from the avocados.

Place everything in a large bowl and mash with a fork until you have a purée.

Add the lemon juice, olive oil, ground cayenne pepper and 2 pinches of salt.

Mix well and chill.





28 rue du Commandant André, 06400 Cannes
info@eatkokoro.xyz – eatkokoro.xyz





Kokoro Handroll Bar : L'essence du Japon à Cannes

Né à Dubaï et désormais installé à deux pas de la Croisette, Kokoro signe sa première adresse européenne. Ce concept moderne réinvente l'expérience du handroll autour d'un comptoir où la précision du geste rencontre l'excellence du produit. Tout ici repose sur l'instantanéité : chaque pièce est préparée et servie en quelques secondes pour garantir un équilibre parfait des textures. Entre produits de la mer rigoureusement sourcés, nori japonais exclusif et riz d'une constance absolue, Kokoro mise sur une qualité sans compromis. L'espace, à la fois intime et immersif, privilégie les matériaux nobles et la proximité entre le chef et ses convives. Fidèle à son nom, « le cœur » en japonais, Kokoro bat désormais au centre de Cannes pour offrir une parenthèse culinaire d'exception.

Kokoro Handroll Bar: The Heart of Japan in Cannes

Born in Dubai and now established just steps from the iconic Croisette, Kokoro marks its European debut. This modern concept reimagines the handroll experience around a central counter, where technical precision meets product integrity. The essence of Kokoro lies in immediacy: each roll is prepared and served in seconds to ensure the perfect balance of temperature and texture. With globally sourced seafood, exclusive Japanese nori, and proprietary rice techniques, every bite offers uncompromising consistency. Designed as an immersive and intimate space, the restaurant emphasizes warm materials and a close connection between the chefs and their guests. True to its name - «the heart» in Japanese - Kokoro now beats in the center of Cannes, offering a unique and refined culinary escape.



Recette Kokoro Chef Daniella

Thon cru, façon Crudo
Maguro Crudo

Ingrédients

- Maguro (thon rouge),
tranché à la minute
- Ponzu maison
- Piment à l'ail fermenté
affiné lentement
- Concombre pickles croquant,
frais

Ingrédients

- *Maguro (bluefin tuna),
hand-selected, sliced à la minute*
- *House-made ponzu,*
- *Fermented chili garlic,
slow-cured*
- *Risp pickled cucumber,
chilled*

Préparation

Coupez le maguro en tranches fines (environ 2 mm) dans le sens inverse des fibres et disposez-les en une seule couche superposée sur une assiette froide.

Nappez délicatement le poisson de sauce ponzu à l'aide d'une cuillère.

Ajoutez de petits points de piment à l'ail fermenté sur l'ensemble de l'assiette.

Garnissez avec les morceaux de concombre pickles croquant.

Terminez par un filet d'huile, une pincée de fleur de sel et une feuille de shiso.

Servez immédiatement.

Preparation

Slice the maguro thinly (about 2 mm) against the grain and arrange it in a single overlapping layer on a chilled plate.

Spoon the ponzu gently over the fish.

Add small dots of fermented chili garlic across the plate.

Top with pieces of crisp pickled cucumber.

Finish with a drizzle of oil, a pinch of fleur de sel, and a shiso leaf.

Serve immediately.





24 rue Latour-Maubourg, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 94 11 29
contact@luigicannes.com - luigicannes.com





Ouvert en 1956, au pied de l'icône Hôtel Martinez, ce lieu chargé d'histoires fut longtemps gardé par l'une des figures emblématiques de Cannes : Luigi. Il renaît en 2021 sous la signature de l'architecte Fabrizio Casiraghi. Repensé sans perdre son âme, il célèbre une Italie festive et raffinée, rythmée par des chanteurs live et des DJ sets. On y savoure une cuisine italienne généreuse signée par la cheffe Géraldine Cervantes : linguine al caviale, calamarata cacio e pepe, risotto à la truffe ou aux gamberi e limone, vitello tonnato, filet de bœuf ou encore milanaise de veau...

Opened in 1956 at the foot of the iconic Hôtel Martinez, this storied venue was long watched over by one of Cannes' emblematic figures: Luigi. It was reborn in 2021 under the vision of architect Fabrizio Casiraghi. Redesigned without losing its soul, it celebrates a festive yet refined Italy, set to the rhythm of live singers and DJ sets. Guests enjoy generous Italian cuisine by Chef Géraldine Cervantes, featuring linguine al caviale, calamarata cacio e pepe, risottos with truffle or prawns and lemon, vitello tonnato, filet of beef, or veal Milanese...



Recette Luigi

Chef Géraldine Cervantes

Dolce cioccolato pralinato
Délice au chocolat praliné

Ingrédients

- 250 g de pâte d'amande
- 175 g d'œufs entiers (environ 3,5 œufs)
- 38 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 75 g de beurre
- 60 g de noisettes entières
- 40 g d'amandes entières
- 80 g de sucre
- 20 g d'eau
- 120 g de praliné maison
- 60 g de chocolat blanc
- 40 g de feuilletine ou de crêpes dentelles
- 1 pincée de fleur de sel
- 200 g de chocolat au lait
- 75 g de chocolat noir
- 75 g de crème à 30 %
- 20 g de glucose

Ingrédients

- 250 g marzipan
- 175 g whole eggs (about 3–4 eggs)
- 38 g flour
- 75 g butter
- 60 g whole hazelnuts
- 40 g whole almonds
- 80 g sugar
- 20 g water
- 120 g homemade praline
- 60 g white chocolate
- 40 g feuilletine (or crushed crispy crepes)
- A pinch of fleur de sel
- 200 g milk chocolate
- 75 g dark chocolate

Préparation

Pain de Gênes : tamiser la farine et la levure chimique. Ramollir légèrement la pâte d'amande si besoin. Étendre la pâte d'amande petit à petit avec les œufs entiers jusqu'à la formation d'une masse souple. Fouetter l'appareil (avec un batteur ou un fouet). Incorporer la farine et la levure chimique. Intégrer pour finir le beurre fondu. Étaler l'appareil sur une feuille de cuisson beurrée et cuire environ 20 à 25 minutes à 180 °C.

Praliné maison : torrifier les fruits secs au four à 160 °C pendant 12 à 15 minutes. Laisser tiédir, puis frotter les noisettes pour enlever la peau. Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un caramel blond. Ajouter les fruits secs dans le caramel, puis verser sur une plaque en silicone ou du papier cuisson. Laisser refroidir complètement. Une fois refroidi, mixer longuement au robot-coupe jusqu'à obtenir une texture bien lisse et brillante.

Praliné feuilletine croustillant : Mélanger le praliné avec le chocolat fondu. Ajouter la feuilletine (ou les crêpes dentelles) et la fleur de sel. Réserver à température ambiante.

Ganache montée au chocolat (la veille): faire fondre les deux chocolats au bain-marie. Chauffer 25 g de crème à 30 % avec le glucose. Ajouter au chocolat fondu. Rajouter ensuite 50 g du reste de la crème. Filmer au contact et laisser refroidir la crème 24 heures au réfrigérateur.

Assemblage : détailler le pain de Gênes à la taille de votre cercle. Placer le disque de biscuit au fond de votre cercle. Le recouvrir entièrement de 1,5 cm de praliné feuilletine croustillant. Laisser prendre au froid le temps de monter la ganache. Dans un batteur, monter la ganache au chocolat à l'aide du fouet. La ganache doit être très froide. Elle doit avoir la consistance d'une crème chantilly pas trop montée. Attention : si elle monte trop, elle peut retomber. Garnir le cercle de la ganache montée et lisser avec une spatule à hauteur du cercle. Laisser prendre l'entremets au minimum 2 heures au réfrigérateur.

Finition : Avant de le servir, vous pouvez saupoudrer le dessus de l'entremets de cacao non sucré ou utiliser un glaçage miroir chocolat ou un spray velours.

Preparation

Pain de Gênes: Sift the flour and baking powder. Soften the marzipan slightly if needed. Gradually mix the marzipan with the whole eggs until a smooth batter forms. Whisk the mixture with a hand mixer or a whisk. Incorporate the flour and baking powder. Finally, fold in the melted butter. Spread the batter on a buttered baking sheet and bake for about 20–25 minutes at 180 °C (350 °F).

Homemade Praline: Toast the nuts in the oven at 160 °C (320 °F) for 12–15 minutes.

Let cool slightly, then rub the hazelnuts to remove the skins. Heat the sugar and water until you get a light caramel. Add the nuts to the caramel, then pour onto a silicone mat or parchment paper. Let cool completely. Once cooled, blend in a food processor until smooth and glossy.

Crispy Praline Feuilletine: Mix the praline with the melted chocolate. Add the feuilletine and fleur de sel. Set aside at room temperature.

Whipped Chocolate Ganache (prepare the day before): Melt both chocolates in a double boiler. Heat 25 g of cream with the glucose, then add to the melted chocolate. Add 50 g of the remaining cream. Cover with plastic wrap directly on the surface and refrigerate for 24 hours.

Assembly: Cut the Pain de Gênes to the size of your cake ring. Place the biscuit disc at the bottom of the ring. Cover it entirely with 1.5 cm of the crispy praline feuilletine. Chill until ready to pipe the ganache. Whip the chilled chocolate ganache in a mixer using the whisk attachment. The ganache should be very cold and have the consistency of softly whipped cream. Be careful not to over-whip, or it may collapse. Fill the ring with the whipped ganache and smooth with a spatula to the top edge of the ring. Refrigerate for at least 2 hours before serving.

Finishing: Before serving, you can dust the top with unsweetened cocoa powder, or use a chocolate mirror glaze or velvet spray.



LUIGI

LUIGI



1 Port Palm Beach, 06400 Cannes
+33 (0)4 92 91 91 05

ycc.restaurant@gmail.com – www.restaurantduyachtclubdecannes.com



Yacht Club de Cannes



Le bistro du Yacht Club de Cannes, tout au bout de la Pointe Croisette, le long du célèbre Palm Beach, est un havre de paix à découvrir absolument, tous les jours de l'année, à midi. L'objectif est d'y déguster les plats d'une carte concoctée par le jeune chef Quentin Rizzo, en admirant les jolis bateaux, à voile et à moteur, petits et grands, tous protégés par la digue. La carte change plusieurs fois dans l'année, il y a toujours un plat du jour et une carte des vins haut de gamme. Depuis la reprise du restaurant en 2024 par la famille Grizzetti (qui gère aussi la plage du Goéland, tout près du Palais des Festivals), il y a un gros plus pour les visiteurs curieux : le rooftop, avec un code couleur différent (jaune) du restaurant d'en bas, aux couleurs du Yacht Club (bleu, blanc, rouge) et surtout une vue imprenable sur les îles de Lérins et le massif de l'Estérel. Il n'est ouvert que le soir, entre juin et septembre, et il est parfois privatisé. C'est un spot très spécial, apprécié autant par les habitués que par les visiteurs d'un soir.

The Cannes Yacht Club bistro, situated at the very tip of Pointe Croisette along the famous Palm Beach, is a haven of peace that is an absolute must-visit every day of the year at lunchtime. The aim is to enjoy dishes from a menu created by the young chef Quentin Rizzo, whilst admiring the beautiful boats – both sailing and motor – large and small, all sheltered by the breakwater. The menu changes several times a year; there is always a dish of the day and a top-quality wine list. Since the Grizzetti family took over the restaurant in 2024 (they also run the Goéland beach, right next to the Palais des Festivals), there's a major bonus for curious visitors: the rooftop, with a different colour scheme (yellow) to the restaurant below, in the colours of the Yacht Club (blue, white, red) and, above all, a breathtaking view of the Lérins Islands and the Estérel massif. It is only open in the evenings, between June and September, and is sometimes booked for private events. It's a very special spot, loved just as much by regulars as by one-night visitors.



Recette Yacht Club de Cannes

Chef Quentin Rizzo

Poulpe confit et grillé
Confit and grilled octopus

Ingrédients

- Poulpe
- Huile d'olive
- Huile de tournesol
- Légumes anciens :
Rutabaga, Pommes de terre
Betteraves
- Beurre
- Chorizo
- Oignons jaunes
- Ail
- Vin blanc
- Crème fraîche
liquide entière (35 %)
- Sel
- Poivre

Ingredients

- Octopus
- Olive oil
- Sunflower oil
- Heirloom vegetables:
Rutabaga, Potatoes, Beets
- Butter
- Chorizo
- Yellow onions
- Garlic
- White wine
- Heavy cream (35% fat)
- Salt
- Pepper

Préparation du loup

Faire frire le poulpe dans un mélange d'huile d'olive et de tournesol, jusqu'à ce qu'il soit rouge. Verser l'huile sur le poulpe dans un plat à gratin. Le couvrir de papier alu et le mettre dans le four pendant 1h30 à 165°C. Préparer les légumes glacés, cuits dans de l'eau et du beurre, les recouvrir de papier sulfurisé. Dans un deuxième temps, faire cuire les légumes à feu doux dans une poêle plutôt qu'une casserole.

Crème de chorizo

Faire revenir les cubes de chorizo. Ajouter les oignons jaunes émincés et une gousse d'ail écrasée. Déglacer au vin blanc et réduire. Ajouter la crème fraîche liquide (35%). Laisser mijoter. Tout passer au mixeur et au chinois, pour obtenir la crème de chorizo. Servir avec des légumes « anciens » (rutabaga, pommes de terre rôties, betteraves...)

Preparation

Fry the octopus in a mixture of olive and sunflower oil until it turns red. Pour the oil over the octopus in a baking dish. Cover with aluminium foil and place in the oven for 1½ hours at 165°C. Prepare the glazed vegetables, cooked in water and butter, and cover them with baking paper. Next, cook the vegetables over a low heat in a frying pan rather than a saucepan.

Chorizo cream

Fry the chorizo cubes. Add the finely sliced yellow onions and a crushed clove of garlic. Deglaze with white wine and reduce. Add the single cream (35%). Leave to simmer. Blend everything in a food processor and pass through a sieve to obtain the chorizo cream. Serve with 'heirloom' vegetables (rutabaga, roasted potatoes, beetroot, etc.)





 DOMAINE
DE
GRANDPRÉ



DOMAINE DE GRANDPRÉ

Domaine de Haute Valeur Environnementale

Côtes de Provence

Vins - huiles d'olives

04 94 23 42 86

contact@domainedegrandpre.fr

Chemin des Grands Pres - 83390 PUGET VILLE



www.domainedegrandpre.fr



Best
of the
Beaches



Square Verdun – 110 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 45 31 50
contact@plagebijou.com - www.plagebijou.com



Bijou Plage Experimental



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, le groupe Experimental, 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 du groupe Experimental à Paris, Londres, New-York, Venise, Biarritz, Menorca, Ibiza, The Cotswolds, Verbier, Val d'Isère et bientôt Rome.

For half a century, Bijou Plage Experimental has been an essential destination — a constant invitation to unwind in a chic yet relaxed atmosphere. To give this unique spot a new lease of life, the Experimental group, founded by three friends, took over on May 1st, 2023, in the Palm Beach district, then undergoing major renovation. To draw people back to the Pointe Croisette, the trio has enlisted the expert guidance of Olivier Gaïatto (Le Safranier), a true child of the Riviera. Crudo, lively cooking, grilled dishes, and the perfect balance of citrus acidity - Mediterranean classics are interpreted with great simplicity by the former chef of Eden Roc. Far from the tourist bustle, Bijou Plage Experimental continues to live up to its name and remains a true slice of paradise, just like all the other Experimental group venues in Paris, London, New York, Venice, Biarritz, Menorca, Ibiza, The Cotswolds, Verbier, Val d'Isère, and soon Rome.



Recette Bijou Plage Experimental Chef Olivier Gaïatto

Salade de Poulpe *Octopus Salad*

Ingrédients 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 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.





Boulevard du Midi Louise Moreau, 06150 Cannes la Bocca
+33 (0)6 21 56 26 09
resa@lecabanoncannes.com – www.lecabanoncannes.com



Le Cabanon



Le Cabanon est la première plage privée de Cannes, quand on arrive de Mandelieu par le bord de mer, juste après le Bocca Cabana très prisé des sportifs. Elle a été créée en 2015, de toutes pièces, par Fred Vacherié, de retour d'un long périple à l'étranger, et rénovée en 2025, lors du renouvellement des concessions par la ville de Cannes.

Son propriétaire ne fait pas dans la langue de bois : « Je suis un cuisinier, pas un homme d'affaires ». Fred est un disciple d'Escoffier, membre du Collège culinaire de France, avec aussi le label Toques Blanches, donc il ne transige pas avec les principes et les valeurs de ses maîtres. Il prépare une cuisine ouverte vers la mer, en privilégiant les circuits courts et les producteurs du bassin cannois (légumes de Jean-Charles Orso, œufs de La Roquette, pêcheurs cannois, etc.). La carte évolue en fonction des jours et des saisons, avec une constante toute l'année : ses clients repartent ravis, heureux, comblés.

Le Cabanon is Cannes' first private beach, along Boulevard du Midi, located just after the Bocca Cabana, which is very popular with sports enthusiasts, when arriving from Mandelieu along the coast. It was created from scratch in 2015 by Fred Vacherié, who had just returned from a long trip abroad, and renovated in 2025 when the city of Cannes renewed its concessions.

Its owner does not mince his words: 'I am a chef, not a businessman.' Fred is a disciple of Escoffier, a member of the prestigious Collège Culinaire de France, and he also holds proudly the Toques Blanches label, so he does not compromise on the principles and values of his masters. He prepares cuisine inspired by the sea, favouring short supply chains and producers from the Cannes area (vegetables from Jean-Charles Orso, eggs from La Roquette, fishermen from Cannes, etc.). The menu changes according to the day and the season, with one constant throughout the year: his customers leave delighted, happy and satisfied.



Recette Le Cabanon

Chef Fred Vacherié

Maigre de Méditerranée, chou-fleur décliné,
noisettes torréfiées et huile pimentée
*Mediterranean meagre, cauliflower variations,
roasted hazelnuts and chilli oil*

Ingrédients

pour 4 personnes

- Dos de maigre 600/700g
- Chou-fleur décliné
- 1 chou-fleur
- 100 g de beurre
- 1 tasse de lait
- 200 g vinaigre blanc
- 100 g de sucre
- 300 g d'eau
- 1 branche de romarin
- 6 baies de poivre

Huile pimentée

- 200 ml d'huile neutre
- 20 g de piment flocon
- 20 g de gingembre frais
- 5 g de poivre de Sichuan
- 2 anis étoilés
- 1 bâton de cannelle
- 50 g de noisettes entières

Ingredients

for 4 people

- meagre fillet 600/700g
- cauliflower variations
- 1 cauliflower
- 100g of butter
- 1 cup of milk
- 200g of white vinegar
- 100g of sugar
- 300 g of water
- 1 sprig of rosemary
- 6 peppercorns

Chilli oil

- 200ml of neutral oil
- 20g of chilli flakes
- 20g of fresh ginger
- 5g of Sichuan pepper
- 2 star anises
- 1 cinnamon stick
- 50g of whole hazelnuts

Préparation

Huile pimentée : Faire chauffer pendant 5 min à feu doux, le poivre, l'anis et la cannelle pour développer l'aromatique, pendant ce temps-là mettre à chauffer l'huile neutre avec le gingembre frais taillé grossièrement. Lorsque les épices sont torréfiées, mixer ou passer au pilon et mettre cette poudre dans un bocal étanche « Le Parfait » avec les flocons de piment, verser l'huile chaude dessus en filtrant le gingembre. Laissez à température ambiante puis réserver au frais (cette préparation se garde plusieurs mois au frigo). Torréfier les noisettes au four 180° pendant 8/10 min avant de les hacher grossièrement.

Le chou fleur : Enlever les feuilles vertes, garder les plus belles sommités et découper le reste. Après, 2 étapes : pour le crémeux, faire cuire le chou-fleur dans une eau salée avec le lait, jusqu'à ce que le couteau puisse pénétrer sans difficulté ; passer ensuite ce chou cuit dans un blender, avec le beurre, le sel et le poivre, pour obtenir un crémeux onctueux et bien assaisonné.

Les pickles : 1 volume de sucre pour 2 volumes de vinaigre et 3 volumes d'eau. Chauffer l'ensemble à la casserole, et pendant ce temps déposer les sommités de chou-fleur dans un bocal avec du romarin et quelques baies de poivre. Verser le mélange chaud dessus et vous pourrez conserver cela au frais pendant plusieurs semaines.

Cuisson et dressage : Mettre le four à 200°, une poêle sur le feu, et une casserole avec le crémeux maintenu au chaud. Déposer le poisson sur la peau dans la poêle avec un peu d'huile d'olive, assaisonner légèrement sur la chair et ne pas toucher. Cuisson à l'unilatérale. Laisser monter en température la protéine au bout de 4 minutes environ, puis enfourner le poisson en le retournant au four chaud pendant 2/3 minutes, et dresser. Au fond de l'assiette, le crémeux de chou fleur, quelques pickles, les noisettes grillées. Déposer le dos de poisson et terminer avec un filet d'huile de piment, ajouter la fleur de sel, le poivre du moulin, et déguster...

Preparation

Chilli oil : Heat the pepper, star anise and cinnamon over a low heat for 5 minutes to release their aromas. Meanwhile, heat the neutral oil with the roughly chopped fresh ginger. When the spices are roasted, blend or crush them with a pestle and place the powder in an airtight jar with the chilli flakes, then pour the hot oil over it, filtering out the ginger. Leave at room temperature, then store in a cool place (this mixture will keep for several months in the fridge). Roast the hazelnuts in the oven at 180°C for 8-10 minutes before chopping them coarsely.

The cauliflower : Remove the green leaves, keep the best florets and cut up the rest. Then, 2 steps: for the cream, cook the cauliflower in salted water with the milk until a knife can pierce it easily; then blend the cooked cauliflower in a blender with the butter, salt and pepper to obtain a smooth, creamy and well-seasoned cream.

The pickles : 1 volume of sugar, 2 volumes of vinegar and 3 volumes of water. Heat the mixture in a saucepan, and meanwhile place the cauliflower florets in a jar with the rosemary and a few peppercorns. Pour the hot mixture over them and you can keep them in the fridge for several weeks.

Cooking and plating : Preheat the oven to 200°C, place a frying pan on the hob and a saucepan with the cream mixture on the hob to keep warm. Place the fish skin-side down in the frying pan with a little olive oil, season the flesh lightly and do not touch. Cook on one side only. Allow the protein to heat up for about 4 minutes, then place the fish in the hot oven for 2-3 minutes, turning it over, and plate up. Place the cauliflower cream, a few pickles and the roasted hazelnuts at the bottom of the plate. Place the fish on top and finish with a drizzle of chilli oil, add fleur de sel, freshly ground pepper, and enjoy...



Michel Juillat

2022

MERCUREY
Domaine Michel Juillat

kalios
UNE ENOCLTE
PAROUL SCUM
02
UNE ENOCLTE
PAROUL SCUM
02

FLUR DE SEL
Le Sauer de
CAMARGUE
Flur de Sel de Camargue





52 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 37 37
contact@plagedufestival.com – www.plagedufestival.com



La Plage du Festival



La Plage du Festival, c'est depuis très longtemps, sur la Croisette, un cocktail parfait entre l'élégance du lieu et la décontraction des clients. Héritière d'une histoire emblématique, elle accueille depuis des années une clientèle locale et internationale en quête d'authenticité, de raffinement et de douceur de vivre. Notre restaurant met à l'honneur une cuisine méditerranéenne généreuse, inspirée des produits frais et des saveurs de la Côte d'Azur. Le Chef Dominique Galla sélectionne également les plus beaux produits de la mer. Tout au long de la journée, nos équipes offrent un service attentif et chaleureux dans un cadre d'exception. Beds VIP biplaces, transats et matelas composent une offre de détente haut de gamme, tandis qu'un DJ insuffle une atmosphère lounge aux soirées estivales. Lieu de détente, de rencontres et d'événements, La Plage du Festival est aussi une adresse incontournable pendant les grands rendez-vous cannois. Plus qu'une plage privée, c'est un art de vivre les pieds dans le sable, entre élégance, convivialité et esprit Riviera.

Plage du Festival has been, for several years already, the incarnation of a perfect mix between an elegant location on the prestigious Croisette and a whole range of cool customers with an attitude. Steeped in an iconic history, it has welcomed for many years both local and international guests seeking authenticity, refinement, and the gentle art of living. Our restaurant showcases generous Mediterranean cuisine, inspired by fresh ingredients and the flavors of the French Riviera. Chef Dominique Galla also carefully selects the finest seafood and exceptional products from the sea. Throughout the day, our teams provide attentive and warm service in an exceptional setting. VIP double daybeds, sun loungers, and premium mattresses offer the ultimate relaxation experience, while a DJ creates a chic lounge atmosphere during summer evenings. A place for relaxation, social gatherings, and events, La Plage du Festival is also a must-visit destination during Cannes' major international events. More than just a private beach, it represents a true Riviera lifestyle - an invitation to enjoy life with your feet in the sand, where elegance, conviviality, and Mediterranean charm come together.



Recette La Plage du Festival

Chef Dominique Galla

Homard & Linguini
Lobster & Linguini

Préparation

Cuisson du homard

Faire une chauffante avec une garniture aromatique (carottes, oignons, céleri, thym, laurier). Faire monter à ébullition et laisser cuire environ 10-15 minutes. Retirer la garniture aromatique puis plonger le homard dans l'eau bouillante 6 minutes. Le retirer, arracher les pinces et les remettre à cuire 3 minutes de plus. Faire refroidir le homard en attendant puis les pinces. Une fois froid, décortiquer le tout et mettre de côté la carcasse pour réaliser la bisque de homard.

Réalisation de la bisque de homard

Piler 5 kg de tête de homard coloré dans l'huile. Ajouter 50 g d'ail, 500 g d'oignon, du thym, 50 g de gingembre, la peau d'1/2 citron jaune, piment d'Espelette, sel, poivre. Quand ça commence à légèrement accrocher, ajouter 250 g beurre. Bien faire revenir, ajouter 200g de concentré de tomates. Cuire, flamber au cognac. Mouiller avec 2L de vin blanc. Réduire de 3/4, ajouter de l'eau à 10 cm au-dessus des têtes. Cuire à ébullition pendant 30 minutes. Ajouter de la crème liquide 12%. Mixer avec une girafe, la filtrer et faire réduire.

Cuisson des pâtes

Faire bouillir de l'eau et du gros sel. Plonger les linguinis 9 minutes. Sortir de l'eau et les égoutter.

Préparation

Une fois les pâtes cuites, les rouler dans la sauce bisque. Concasser les pinces et les avant-bras des homards, et les rouler avec les pâtes dans la sauce. Rôtir la queue au beurre demi-sel dans une poêle. L'ajouter sur le haut des pâtes.

Preparation

Cooking the Lobster

Prepare a stockpot with an aromatic garnish (carrots, onions, celery, thyme, and bay leaves). Bring to a boil and simmer for approximately 10–15 minutes. Remove the aromatic garnish, then immerse the lobster in the boiling water for 6 minutes. Remove the lobster, detach the claws, and return the claws to the boiling water for an additional 3 minutes. Allow the lobster to cool, followed by the claws. Once cooled, remove all the meat from the shell and set aside the shells and carcass to prepare the lobster bisque.

Preparing the Lobster Bisque

Crush 5 kg of browned lobster heads and shells in oil. Add 50 g garlic, 500 g onions, thyme, 50 g ginger, the zest of 1/2 lemon, Espelette pepper, salt, and pepper. When the mixture begins to lightly caramelize and stick to the bottom of the pan, add 250 g butter. Sauté well, then add 200 g tomato paste. Cook briefly, then flambé with Cognac. Pour in 2 L of white wine. Reduce by three-quarters, then add water until it covers the shells by about 10 cm. Bring to a boil and cook for 30 minutes. Add 12% liquid cream. Blend using an immersion blender, strain the bisque, and reduce further until the desired consistency is reached.

Cooking the Pasta

Bring a large pot of water to a boil and season generously with coarse salt. Cook the linguini for 9 minutes. Drain well.

Final Preparation

Once the pasta is cooked, coat it thoroughly with the lobster bisque sauce. Crush the lobster claws and forelegs into pieces and toss them with the pasta in the bisque sauce. Roast the lobster tail in a pan with salted butter, then place it on top of the pasta before serving.





1 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 38 22 05
infos@plagegoeland.com – www.plagegoeland.com



Le Goéland



L'adresse est prestigieuse, au 1 Boulevard de la Croisette. Et l'accueil, comme le service, sont à la hauteur de l'emplacement, celui de la première plage privée après le Palais des Festivals, la plus proche du site du fameux Festival du Film, en plein cœur de Cannes. La plage Le Goéland accueille toute l'année dans une ambiance chaleureuse et familiale. Petit déjeuner, déjeuner, apéritif, tapas ainsi que le dîner en juillet-août, en première ligne pour les feux d'artifice dans la rade de Cannes. La famille Grizzetti (Vincent, Julien, Stéphanie... et l'oncle Bibi) tient cet établissement réputé depuis 1981 et peut compter sur le même chef depuis vingt ans : David Dorai, désormais assisté par Franck Bruzzi. Le mot d'ordre, c'est décontraction, pour profiter d'une cuisine méditerranéenne diverse et variée. On peut aussi y organiser des événements, grâce à une belle capacité d'accueil, et en saison, d'avril à octobre, le service est assuré non-stop, toute la journée, jusqu'à 20h ou beaucoup plus en saison. Tout est mis en œuvre pour un véritable moment de plaisir partagé, dans un décor de rêve.

The address is a prestigious one: 1 Boulevard de la Croisette. And the welcome, just like the service, is every bit as impressive as the location – the first private beach after the Palais des Festivals, the closest to the site of the famous Film Festival, right in the heart of Cannes. Le Goéland beach welcomes guests all year round in a warm, family-friendly atmosphere. Breakfast, lunch, aperitifs, tapas and dinner in July and August, with a front-row view of the fireworks over the bay of Cannes. The Grizzetti family (Vincent, Julien, Stéphanie... and Uncle Bibi) have run this renowned establishment since 1981 and have had the same chef for twenty years: David Dorai, now assisted by Franck Bruzzi. The watchword is relaxation, so you can enjoy a diverse and varied Mediterranean cuisine. Events can also be organised here, thanks to the restaurant's generous capacity, and during the season, from April to October, service runs non-stop all day until 8 pm – or much later in peak season. Every effort is made to ensure a truly enjoyable shared experience in a dream setting.



Recette Le Goéland Chef David Dorai

Linguine aux fruits de mer
Linguine with seafood

Ingrédients

(pour 2 personnes)

- 500 g de linguine Barilla
- 500 g de moules
- 50 g d'encornets
- 500 g de palourdes
- 50 g de seiches
- 50 g de queues de crevettes
- 15 g de concentré de tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail
- Piment selon votre gout
- Sel ou sel fin selon votre goût

Ingredients

(serves 2 people)

- 500g of Barilla linguine
- 500g of mussels
- 50g of baby squid
- 500g of clams
- 50g of cuttlefish
- 50g of prawn tails
- 15g of tomato purée
- 2 tablespoons of olive oil
- 1 tablespoon of chopped parsley
- 1 clove of garlic
- Chilli to taste
- Salt or fine salt to taste

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Nettoyer les encornets et les seiches, en enlevant la peau et les poches d'encre. Séparer les tentacules du corps et retirer les entrailles. Retirer les mandibules, situées au centre des tentacules, et retirer soigneusement les yeux. Couper les encornets et les tentacules en tranches fines. Brosser les palourdes et les moules pour enlever toute la saleté, puis rincer plusieurs fois sous l'eau courante.

Placer la poêle à feu moyen. Ajouter l'huile d'olive et, une fois la poêle chaude, ajouter l'ail pelé, les piments et le persil hachés. Une fois que l'ail est doré, ajouter du concentré de tomate préalablement dilué avec une cuillère à soupe d'eau tiède. Faites cuire pendant quelques minutes, puis ajouter les encornets et les seiches. Au bout de 5 minutes, ajouter les crevettes décortiquées, les moules et les palourdes. Assaisonner de sel, couvrir la poêle et continuer la cuisson jusqu'à ce que les moules et les palourdes s'ouvrent. Entre-temps, cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Cuire pendant la durée indiquée sur la boîte, puis égoutter et mélanger avec la sauce aux fruits de mer. Servir immédiatement.

Preparation: 30 minutes

Cooking time: 20 minutes

Clean the squid and cuttlefish by removing the skin and ink sacs. Separate the tentacles from the body and remove the innards. Remove the mandibles, located in the centre of the tentacles, and carefully remove the eyes. Cut the squid and tentacles into thin slices. Scrub the clams and mussels to remove any dirt, then rinse several times under running water.

Place the frying pan over a medium heat. Add the olive oil and, once the pan is hot, add the peeled garlic, chilli peppers and chopped parsley. Once the garlic is golden, add the tomato purée, previously diluted with a tablespoon of lukewarm water. Cook for a few minutes, then add the squid and cuttlefish. After 5 minutes, add the peeled prawns, mussels and clams. Season with salt, cover the pan and continue cooking until the mussels and clams have opened. Meanwhile, cook the pasta in a large saucepan of boiling salted water. Cook for the time indicated on the packet, then drain and toss with the seafood sauce. Serve immediately.





Boulevard de La Croisette, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 94 24 22

contact@lamandala-cannes.com - www.lamandala-cannes.com



Plage La Mandala



Depuis 2012, La Mandala incarne l'âme solaire de la Croisette. Cette adresse emblématique séduit par son identité féminine, son élégance lumineuse et son hospitalité. Entre transats, dolce vita et moments de partage, sa cuisine ensoleillée célèbre poissons grillés, homards et saveurs méditerranéenne dans un décor rosé et terracotta devenu sa signature.

Since 2012, La Mandala has embodied the sun-kissed spirit of the Croisette. This iconic destination captivates guests with its feminine identity, radiant elegance, and warm hospitality. Between sun loungers, dolce vita, and moments of togetherness, its sunny cuisine celebrates grilled fish, lobster, and Mediterranean flavors in a pink and terracotta setting that has become its signature.



Recette La Mandala

Marcella Bubola Cherqui

Propriétaire de la plage

Dorade Crue Marinée, Parfum d'Exotisme
Marinated Raw Sea Bream, A Touch of Exoticism

Ingrédients pour 2 personnes

- 300 g de Dorade Royale de Méditerranée
- 1 mangue
- 2 fruits de la passion
- 1 citron vert
- 1 cébette
- 200 ml de coulis de mangue
- 60 ml d'huile d'olive
- Sel, poivre

Ingredients serves 2 people

- 300 g of Mediterranean gilthead seabream
- 1 mango
- 2 passion fruits
- 1 lime
- 1 spring onion
- 200 ml of mango coulis
- 60 ml of olive oil
- Salt, pepper

Préparation

Laver la dorade, enlever les filets, les découper en petits cubes et réserver.

Découper la mangue en petits cubes. Couper les fruits de la passion en deux. À l'aide d'une cuillère, les évider tout en récupérant les graines et le jus dans un récipient.

Presser le citron vert.

Mélanger le poisson, les fruits coupés et le citron vert, verser l'huile d'olive, saler et poivrer. Réserver 1/4 de la préparation pour la vinaigrette. Dans un emporte-pièce, disposer vos cubes de bar mariné, tasser à l'aide du dos d'une cuillère puis retirer l'emporte-pièce.

Ajouter au 1/4 de préparation restante le coulis de mangue. Mélanger et répartir la vinaigrette autour du ceviche de dorade.

Déguster...

Preparation

Wash the sea bream, remove the fillets, cut them into small cubes and set aside.

Cut the mango into small cubes. Cut the passion fruits in half. Using a spoon, scoop out the flesh, collecting the seeds and juice in a bowl. Squeeze the lime.

Mix the fish, chopped fruit and lime juice, pour in the olive oil, and season with salt and pepper. Set aside a quarter of the mixture for the dressing. Place your cubes of marinated sea bass into a cookie cutter, press down firmly with the back of a spoon, then remove the cutter.

Add the mango purée to the remaining quarter of the mixture. Mix and drizzle the dressing around the sea bream ceviche.

Enjoy...





31 boulevard Jean Hibert, 06400 Cannes
+33 (0)4 92 97 96 50
contact@plagelpc.com - www.plagelpc.com



La Petite Cannoise



La Petite Cannoise est de ces adresses que les Cannois aiment garder pour eux. Imaginée par Louana Cherqui, cette plage aux teintes pastel et à l'esprit vintage séduit par son univers doux, féminin et naturellement photogénique. Face à la mer, on s'y retrouve autour de brunchs généreux, de matchas, de lattes gourmands et d'assiettes colorées, avant de profiter des transats. Ouverte toute l'année, elle accueille également des événements privés et professionnels dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

La Petite Cannoise is one of those hidden gems that locals would rather keep to themselves. Conceived by Louana Cherqui, this beach venue, with its pastel tones and vintage-inspired spirit, captivates visitors with its soft, feminine, and naturally photogenic atmosphere. Facing the sea, it is the perfect place to gather for generous brunches, matcha drinks, indulgent lattes, and colorful dishes before relaxing on its sun loungers. Open year-round, La Petite Cannoise also hosts private and corporate events in a warm, friendly, and welcoming setting.



Recette La petite Cannoise

Louana Cherqui

Propriétaire de la plage

La tentacule du soleil

The Sun's Tentacle

Ingrédients pour 2 personnes

- 500 g de poulpe
- 150 g de pomme de terre grenailles
- 50 g de tomates cerises
- 30 g d'olives taggiasche
- 50 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin (facultatif)
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre

Pour la sauce zatar

- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 300 g de crème liquide
- 30 g de poudre zaatar
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

La recette du beurre d'algue

- 50 g de beurre pommade
- 50 g d'algue de nori

Ingredients serves 2 people

- 500g octopus
- 150 g baby potatoes
- 50g cherry tomatoes
- 30g Taggiasca olives
- 50g butter
- 2 cloves of garlic
- 1 sprig of rosemary (optional)
- 2 pinches of salt
- 1 pinch of pepper

For the zaatar sauce:

- 1 shallot
- 10cl white wine
- 300g single cream
- 30g zaatar powder
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of pepper

The seaweed butter recipe:

- 50g softened butter
- 50g nori seaweed

Préparation

La sauce : dans une casserole, verser un filet d'huile d'olive, faire suer l'échalote ciselée en amont, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire puis verser la crème et la poudre zaatar, laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que la crème soit moins liquide, plus nappante sur le dos de la cuillère, puis saler, poivrer et disposer sur le côté avec un couvercle.

La garniture (pommes de terre grenaille, olives, tomates cerises) : tout d'abord, faire cuire dans une casserole d'eau bouillante les pommes de terre (20 minutes) puis les égoutter, les réserver sur le côté. Dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les pommes de terre, les olives et les tomates jusqu'à coloration, puis ajouter une noisette de beurre, de l'ail et du persil, sel et poivre. Retirer la poêle du gaz et réserver au chaud pour le dressage, en attendant la cuisson du poulpe.

Le poulpe : dans une poêle chaude, verser une cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin, saisir le ou les tentacules sur les deux côtés, sel et poivre. Sortir la poêle du feu, ajouter le beurre d'algue et arroser votre poulpe avec, pendant 2 minutes, puis dresser votre plat. Mixer l'algue de nori en poudre à l'aide du thermomix ou mixeur. Tamiser la poudre et l'incorporer au beurre pommade, réserver au réfrigérateur.

Preparation

The sauce: in a saucepan, pour in a dash of olive oil, sweat the finely chopped shallot, deglaze with the white wine, allow to reduce, then pour in the cream and zaatar powder. Allow to reduce over a low heat until the cream is less runny and coats the back of a spoon, then season with salt and pepper and set aside, covered.

The garnish of baby potatoes, olives and cherry tomatoes: first, cook the potatoes in a pan of boiling water (20 minutes), then drain them and set them aside. In a frying pan, with a drizzle of olive oil, sauté the potatoes, olives and tomatoes until browned, then add a knob of butter, garlic and parsley, along with salt and pepper. Remove the pan from the heat and keep warm for plating, whilst waiting for the octopus to cook.

The octopus: in a hot frying pan, pour in a tablespoon of grapeseed oil, sear the tentacle(s) on both sides, season with salt and pepper. Remove the pan from the heat, add the seaweed butter and baste the octopus with it for 2 minutes, then plate up your dish. Blend the nori seaweed into a powder using a Thermomix or food processor. Sieve the powder and fold it into the softened butter, then set aside in the fridge.





Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
+33 (0)4 92 99 79 99
Groupebarriere.com



Mademoiselle Gray



Mademoiselle Gray enchante la Méditerranée

Au seuil de la Méditerranée, Mademoiselle Gray se veut douce et bohème, gourmande et épicurienne. Entièrement repensée par le cabinet d'architecture Prospect Design, la plage de l'Hôtel Barrière Le Gray d'Albion affiche désormais une atmosphère festive et des assiettes ensoleillées, à savourer tout au long de la journée. Pour un déjeuner léger, un apéritif entre amis ou un dîner à la lueur des étoiles, Mademoiselle Gray propose une carte méditerranéenne aux influences libanaises signée Thierry Brunaud, Chef de cuisine. Mezzés à partager (houmous, moutabalde betterave ou caviar d'aubergine), fraîcheurs du marché (falafels et carpaccio de poulpe), viandes et poissons sur le barbecue (médaillon de lotte "pil-pil") et desserts appétissants (cheesecake au gingembre confit et citron vert) raviront les papilles de ses hôtes. Mademoiselle Gray est un lieu de fête et de liberté. Les pieds dans le sable et le clapotis des vagues en toile de fond, on se laisse porter par la musique, on danse sous la lune ou l'on craque pour l'un des délicieux cocktails à la carte. Ode à la Méditerranée comme à la douceur de vivre, Mademoiselle Gray subjugue l'été.

Mademoiselle Gray enchants the Mediterranean

On the shores of the Mediterranean, Mademoiselle Gray embodies a gentle, bohemian spirit—both indulgent and epicurean. Entirely redesigned by the Prospect Design architecture studio, the beach at Hôtel Barrière Le Gray d'Albion now reveals a festive atmosphere and sun-drenched cuisine to be enjoyed throughout the day. Whether for a light lunch, an aperitif with friends, or dinner under the stars, Mademoiselle Gray offers a Mediterranean menu with Lebanese influences, created by Chef Thierry Brunaud. Mezzes to share (hummus, beetroot moutabal, or eggplant caviar), fresh market dishes (falafels and octopus carpaccio), grilled meats and fish (monkfish medallion "pil-pil"), and tempting desserts (cheesecake with candied ginger and lime) delight every palate. Mademoiselle Gray is a place of celebration and freedom. With feet in the sand and the gentle sound of the waves in the background, guests are carried away by the music, dancing under the moonlight or indulging in one of the exquisite cocktails on the menu. A true ode to the Mediterranean and the art of living, Mademoiselle Gray captures the magic of summer.



Recette Mademoiselle Gray

Chef Thierry Brunaud

Salade “fatteh” aux pois chiches et fèves
“Fatteh” Salad with Chickpeas and Broad Beans

Ingrédients

- 100 gr de pois chiches cuits
- 100 gr de fèves cuites (idéalement pelées)
- 1/2 oignon rouge finement ciselé
- 20 g de pâte de sésame (tahini)
- le jus d'un citron jaune
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 2 pincées de sel fin
- 5 branches de persil frais

Chips de pain libanais au zaatar :

- 1 pain libanais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de zaatar
- 1 pincée de sel

Ingredients

- 100 g cooked chickpeas
- 100 g cooked broad beans (ideally peeled)
- 1/2 red onion, finely chopped
- 20 g sesame paste (tahini)
- Juice of one lemon
- 1 teaspoon ground cumin
- 2 pinches of fine salt
- 5 sprigs fresh parsley

Lebanese Bread Chips with Za'atar:

- 1 Lebanese flatbread
- 2 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon za'atar
- 1 pinch of salt

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Découper le pain libanais en petits carrés. Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive avec le zaatar et une pincée de sel. Ajouter les morceaux de pain et bien les enrober. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en une seule couche. Enfourner pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les chips soient bien dorées.

Préparation salade

Préparer les bases : égoutter soigneusement les pois chiches et les fèves. Si nécessaire, retirer la peau des fèves pour une texture plus fine en bouche. Ciseler très finement le demi-oignon rouge.

Réaliser la sauce : dans un bol, mélanger la pâte de sésame avec le jus de citron jaune. Fouetter énergiquement jusqu'à obtenir une texture lisse et légèrement épaissie. Ajouter le cumin et le sel, puis ajuster la consistance avec une cuillère à soupe d'eau si nécessaire.

Assembler la salade : dans un saladier, réunir les pois chiches, les fèves et l'oignon ciselé. Verser la sauce et mélanger délicatement pour bien enrober l'ensemble.

Finition : dans un bol dresser la salade avec son jus. Ciseler finement le persil et l'ajouter au dernier moment sur le dessus ainsi que les Chips de pain libanais au zaatar, recouvrir le tout de mûlasse de grenade

Preparation

Preheat the oven to 180°C (350°F). Cut the Lebanese bread into small squares. In a bowl, mix the olive oil with the za'atar and a pinch of salt. Add the bread pieces and coat them well. Arrange them in a single layer on a baking tray lined with parchment paper. Bake for 8 to 10 minutes, until the chips are golden and crispy.

Prepare the base : drain the chickpeas and broad beans thoroughly. If necessary, remove the skins from the beans for a smoother texture. Finely chop the half red onion.

Make the dressing : in a bowl, mix the tahini with the lemon juice. Whisk vigorously until smooth and slightly thickened. Add the cumin and salt, then adjust the consistency with a tablespoon of water if needed. Assemble the salad : in a large bowl, combine the chickpeas, broad beans, and chopped onion. Pour over the dressing and gently mix to coat evenly.

Finishing : serve the salad in a bowl with its dressing. Finely chop the parsley and sprinkle it on top at the last moment, along with the Lebanese bread chips with za'atar. Finish by drizzling with pomegranate molasses.





L'ATTITUDE CHOCOLAT



L'attitude Chocolat vous propose des produits d'exception fabriqués sous vos yeux à partir de la fève de cacao dans notre atelier/boutique de Mougins. Notre expérience de torrificateur et de chocolatier nous a permis de sélectionner les meilleurs cacao Bio et équitables. Vous les retrouverez dans notre sélection de tablettes pure origine, dans nos ganaches infusées au café, au poivre de Sichuan ou encore au thé et à la bergamote. Nous vous proposons aussi une gamme de pralinés aux amandes, aux noisettes ainsi qu'à la pistache. Retrouvez également une variété de pâtisseries artisanales et de saison. Jérôme et Sylvain vous accueillent en boutique afin de partager leur passion chocolatée.

09 88 32 03 23

L'Attitude Chocolat
Zone Actipark, à côté de Biocoop
561 Rte de la Roquette - 06250 Mougins
contact@lattitudechocolat.com
www.lattitudechocolat.com



Mougins, un ADN gastronomique



Comment évoquer la gastronomie azurée sans mentionner Mougins, dont l'ADN est étroitement lié à celui du patrimoine culinaire français voire international !

Depuis 2012, Mougins est d'ailleurs la seule ville de France à être labellisée « Ville et Métiers d'Art » au titre de la Gastronomie.

C'est sans conteste l'illustre chef Roger Vergé qui ancre la gastronomie dans l'ADN mouginois. En 1969, il ouvre Le Moulin de Mougins et décroche rapidement trois étoiles. Un exploit ! Les grands de ce monde, artistes, politiques, stars de cinéma, fréquentent sa table. En 1977, le chef ouvre également au village le restaurant L'Amandier, qui décroche 2 macarons.

À la même époque, André Surmain, ex-chef du Lutèce à New York, reprend le restaurant Le Relais à Mougins et décroche également deux étoiles. Avec sept étoiles, Mougins devient le village le plus étoilé de France !

Dès 2006, Le Festival International de la Gastronomie « Les Étoiles de Mougins » perpétue cette légende gastronomique, et la fait rayonner dans le monde entier. À chaque édition, le village accueille les plus grands chefs de la planète. Jusqu'à 30 000 visiteurs assistent à l'événement qui fêta en 2024 sa 15^e édition.

Une ode à la gastronomie que de nombreuses adresses gourmandes entretiennent tout au long de l'année dans notre belle destination mouginoise... Je vous laisse découvrir leurs recettes dans ces pages.

Muriel Grandjean

Directrice de l'Office de Tourisme de Mougins



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



Villa Paradis'O



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

Ingrédients 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.





172 boulevard Clément Rebuffel, 06250 Mougins
+33 (0)4 93 49 80 51
mascandille.com



Le Mas Candille



Sur la colline de Mougins, entre oliviers centenaires et cyprès filant vers le ciel, Le Mas Candille a retrouvé son âme. Ancien mas devenu cinq étoiles emblématique, la maison signe une renaissance repensée par l'architecte Hugo Toro. Quarante-six chambres, un Spa Clarins « Glow House », deux piscines face aux plaines de Grasse et désormais deux tables qui font rayonner l'adresse. Le jour appartient au 'Pool'. Autour de la grande piscine, sous une pergola aux tables de marbre vert, l'ambiance se fait résolument californienne. À midi, la carte célèbre l'été et le partage : ceviche de gambas, thon rouge mi-cuit, burger signature... escortés d'un mocktail by Clarins bien frais. Le soir, place au 'Candela'. Lueur des bougies, matières naturelles, lumières tamisées ; le décor enveloppe avant même la première bouchée. En cuisine, Alexandre Boucobza signe une partition méditerranéenne sincère, irriguée par l'Italie et la Provence : pâtes façonnées à la main, tomates gorgées de soleil, herbes du jardin, poissons des ports voisins... En écho, la cheffe pâtissière Léa Matteudi compose une partition sucrée tout aussi réussie : tiramisu d'anthologie, affogato alla Bialetti où la vanille de Madagascar se laisse réveiller par un café Arabica de Colombie et quelques éclats de pistache de Sicile.

On the hills of Mougins, between century-old olive trees and cypresses stretching toward the sky, Le Mas Candille has rediscovered its soul. Once a traditional farmhouse turned iconic five-star retreat, the property is unveiling a rebirth redesigned by architect Hugo Toro. Forty-six rooms, a Clarins "Glow House" Spa, two pools overlooking the plains of Grasse, and now two restaurants elevating the destination. Daytime belongs to 'Pool'. Around the large swimming pool, beneath a pergola lined with green marble tables, the atmosphere feels unmistakably Californian. At lunch, the menu celebrates summer and sharing: prawn ceviche, lightly seared bluefin tuna, the signature burger... all paired with a refreshing Clarins mocktail. By night, it is time for 'Candela'. Candlelight, natural textures, and soft lighting create a setting that embraces guests before the very first bite. In the kitchen, Alexandre Boucobza delivers a sincere Mediterranean score infused with the spirit of Italy and Provence: handmade pasta, sun-drenched tomatoes, garden herbs, and fish sourced from nearby ports... In harmony, pastry chef Léa Matteudi composes an equally accomplished sweet repertoire: an unforgettable tiramisu, and an affogato alla Bialetti where Madagascar vanilla is awakened by Colombian Arabica coffee and shards of Sicilian pistachio.



Recette Le Mas Candille

Chef Alexandre Boucobza

Loup de ligne à l'unilatéral, vierge de tomates Datterino

Pan-seared sea bass, served with Datterino tomatoes

Ingrédients

(pour 2 personnes)

- 2 loups de ligne
- 200 g de tomates Datterino
- 50 g d'artichaut poivrade
- 200 g d'olives Taggiasche
- 20 g de câpres
- 15 feuilles de basilic
- 2 échalotes
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Ingredients

(serves 2 people)

- 2 sea bass
- 200 g of Datterino tomatoes
- 50 g of artichokes
- 200 g of Taggiasche olives
- 20 g of capers
- 15 basil leaves
- 2 shallots
- 10 cl of olive oil
- Salt, pepper

Préparation du loup

Ecailler, vider et lever les filets de loup ; désarêter les filets ; réaliser des portions de 130 grammes ; réserver au réfrigérateur.

Préparation de la sauce vierge

Laver les produits ; tailler les tomates Datterino en quatre ; épilucher les échalotes puis réaliser un ciselage fin, puis bien rincer sous l'eau froide ; rincer les câpres sous l'eau froide à l'aide d'une passoire ; tourner les artichauts poivrade et les émincer ; tailler en deux les olives Taggiasche ; réaliser le mélange global de tous les ingrédients sans casser les tomates Datterino. Puis réserver 2 heures au réfrigérateur ; ajouter l'huile d'olive et l'assaisonnement pour le service ; au dernier moment, ciseler finement le basilic frais.

Dressage

Dans une poêle anti-adhésive, cuire le poisson départ poêle froide pour éviter que le poisson ne se rétracte à la cuisson ; le laisser cuire dans l'huile d'olive et sans agression ; dans une assiette creuse, disposer la vierge de tomate Datterino au fond de l'assiette puis déposer sur le dessus le poisson cuit ; décorer avec des feuilles de basilic.

Preparation of the sea bass

Scale, gut and fillet the sea bass; remove any bones from the fillets; cut into 130 gram portions; set aside in the fridge.

Preparation of the sauce vierge

Wash the ingredients; quarter the Datterino tomatoes; peel the shallots, then finely chop them, and rinse thoroughly under cold water; rinse the capers under cold water using a colander; trim the artichokes and slice them thinly; halve the Taggiasche olives; mix all the ingredients together without breaking the Datterino tomatoes. Then set aside in the fridge for 2 hours; add the olive oil and seasoning just before serving; at the last moment, finely chop the fresh basil.

Plating

In a non-stick frying pan, cook the fish starting with a cold pan to prevent it from shrinking during cooking; allow it to cook gently in the olive oil; in a deep plate, arrange the Datterino tomato sauce at the bottom of the plate, then place the cooked fish on top; garnish with basil leaves.





461 avenue Saint Basile 06250 Mougins
+33 (0)9 81 86 69 75
mougins@maisonbarnes.com – www.unmomentbarnes.com



Come Prima chez Barnes



Au cœur du quartier Saint Basile, Come Prima célèbre l'Italie comme on l'aime : généreuse, ensoleillée et résolument élégante. Portée par le chef Nicolas Decherchi, figure incontournable de la scène gastronomique locale, et sa compagne Ornella Bettati, le restaurant propose une carte 100 % italienne, pensée comme une invitation au voyage. Antipasti soignés, pâtes fraîches, plats de tradition revisités avec finesse : chaque assiette met à l'honneur des produits choisis et un savoir-faire exigeant. La cuisine y est authentique, raffinée et résolument contemporaine, fidèle à l'âme transalpine tout en affirmant une signature personnelle. Dans une atmosphère chaleureuse et conviviale portée par la marque BARNES, Come Prima réunit le meilleur de l'Italie autour d'une seule promesse : le plaisir de la table partagée, fidèle à la devise de la maison : « Mangia bene, ridi spesso, ama molto ».

In the heart of the Saint Basile district, Come Prima celebrates Italy at its finest: generous, sun-drenched and effortlessly elegant. Led by chef Nicolas Decherchi, a key figure on the local culinary scene, alongside his partner Ornella Bettati, the restaurant offers a 100% Italian menu designed as an invitation to travel. Carefully crafted antipasti, fresh pasta, traditional dishes reinterpreted with finesse: every plate showcases hand-picked ingredients and exacting craftsmanship. The cuisine is authentic, refined and resolutely contemporary — true to its transalpine soul while asserting a personal signature. In the warm and convivial atmosphere brought to life by the BARNES brand, Come Prima brings together the very best of Italy around a single promise: the pleasure of a shared table, faithful to the house motto: «Mangia bene, ridi spesso, ama molto».



Recette Come Prima chez Barnes

Chef Nicolas Decherchi

Le Pan Bagnat

Ingrédients

- 1 pain rond
(15 cm de diamètre)
- 1 tomate grappe
- 1 poivron jaune
- Roquette
- Olives noires taggiasche
- 1 oignon blanc
- 1 pavé de thon frais (120 g)
- 2 radis ronds
- 3 filets d'anchois
- Feuilles de basilic
- 4 œufs de caille
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Céleri branche
- 1 artichaut épineux
- 1 sachet de chips de socca

Ingrédients

- 1 round loaf of bread
(15 cm in diameter)
- 1 vine tomato
- 1 yellow bell pepper
- Arugula
- Taggiasca black olives
- 1 white onion
- 1 fresh tuna steak (120 g)
- 2 round radishes
- 3 anchovy fillets
- Basil leaves
- 4 quail eggs
- Olive oil
- Fleur de sel (sea salt flakes)
- Celery stalk
- 1 spiny artichoke
- 1 bag of socca chips

Préparation : Tailler la tomate, le poivron, le céleri branche et l'oignon blanc en fines lamelles. Émincer les radis. Tourner l'artichaut épineux et le couper finement. Couper les œufs de caille en 2.

Poêler le pavé de thon à l'huile d'olive, puis trancher. Couper le pain rond en deux et l'arroser généreusement d'huile d'olive. Garnir généreusement le pain avec le mélange: la tomate, le poivron, l'oignon, le céleri, les radis, la roquette, l'artichaut, les anchois, les olives taggiasche et les œufs de caille.

Déposer les morceaux de thon poêlé. Parsemer de feuilles de basilic, assaisonner de fleur de sel et d'un filet d'huile d'olive. Ajouter quelques chips de socca pour le croustillant. Refermer le pain et presser légèrement.

Preparation: Thinly slice the tomato, bell pepper, celery, and white onion. Thinly slice the radishes. Trim the artichoke and slice it thinly. Halve the quail eggs.

Pan-fry the tuna steak in olive oil, then slice it. Cut the round loaf of bread in half and drizzle it generously with olive oil. Generously fill the bread with the following mixture: tomato, bell pepper, onion, celery, radishes, arugula, artichoke, anchovies, Taggiasca olives, and quail eggs.

Place the seared tuna slices on top. Sprinkle with basil leaves, season with fleur de sel, and drizzle with a little olive oil. Add a few socca chips for crunch. Close the bread and press lightly.





424 avenue du Roi, 06250 Mougins
+33 (0)4 92 92 49 89
communication@royalmougins.fr - www.royal-mougins-restaurant.fr



Royal Mougins Golf



Au cœur du Royal Mougins Golf Resort, la carte, orchestrée par nos co-chefs Maxime et Riccardo, est une ode à la Méditerranée. Le parcours de nos chefs témoigne de cette exigence : Maxime, fort de son expérience en hôtellerie de luxe et en tant que chef privé, s'est allié à Riccardo, dont les racines italiennes et la montée en compétence au sein du Royal Mougins assurent une symbiose parfaite. Leur cuisine est à la fois créative et réconfortante, utilisant des produits nobles et frais pour que l'assiette soit aussi belle que bonne. Cette "gastronomie française" aux accents d'Italie vise aujourd'hui les standards du Guide Michelin, tout en conservant une relation humaine forte et une proximité sincère avec chaque client. De la finesse des plats de notre carte à la sélection rigoureuse de notre carte des vins, tout est pensé pour l'excellence.

In the heart of the prestigious Royal Mougins Golf Resort, our menu, crafted by our co-chefs Maxime and Riccardo, is a tribute to the Mediterranean. The journey of our chefs reflects this pursuit of excellence: Maxime, drawing on his experience in luxury hospitality and as a private chef, joined forces with Riccardo, whose Italian roots and professional growth at Royal Mougins create a perfect symbiosis. Their cuisine is both creative and comforting, using premium fresh ingredients to ensure every dish is as beautiful as it is delicious. This "French gastronomy" with Italian influences now aspires to Michelin Guide standards, while maintaining a strong human connection and genuine closeness with every guest. From the finesse of the dishes on our menu to the carefully curated wine list, every detail is designed with excellence in mind.



Recette Royal Mougins Golf

Chefs Maxime Dewulf & Riccardo Rafanelli

Filet de loup, crème de petits pois à l'aneth, fenouil braisé,
gel citron confit & pickles d'oignon rouge
*Sea bass fillet, pea cream with dill, braised fennel,
preserved lemon gel & red onion pickles*

Ingrédients

Poisson

- 1 filet de loup
- Sel fin
- Poivre
- Huile d'olive

Crème de petits pois

- 80 g de petits pois
- 20 g de crème liquide
- 10 g de beurre
- 1 branche d'aneth
- Sel

Fenouil braisé

- 3 morceaux de fenouil
- 5 pièces d'olives noires
- 1 zeste de citron jaune
- 5 pièces d'anis étoilé
- 5 cl d'eau

Ingredients

Fish

- 1 sea bass fillet
- Fine salt
- Pepper
- Olive oil

Pea cream with dill

- 80 g peas
- 20 g cream
- 10 g butter
- 1 small sprig of dill
- Salt

Braised fennel

- 3 pieces of fennel
- 5 black olives
- 1 lemon zest
- 5 star anise
- 5 cl water
- Salt

Gel citron confit

- 1 citron
- 1 jus de citron

Pickles

d'oignon rouge

- 30 g d'oignon rouge
- 40 g de vinaigre blanc
- 20 g d'eau
- 3 gousses d'ail
- 2 g de grains de coriandre
- 10 g de sucre
- 2 g de sel

Confit lemon gel

- 1 lemon
- 1 lemon juice

Red onion pickles

- 30 g sliced red onion
- 40 g white vinegar
- 20 g water
- 3 garlic cloves
- 2 g coriander seeds
- 10 g sugar
- 2 g salt

Préparation :

Pickles d'oignon rouge : chauffer vinaigre, eau, sucre, sel, coriandre et ail jusqu'à ébullition. Verser sur l'oignon émincé, couvrir, laisser refroidir puis réserver au frais.

Crème de petits pois à l'aneth : cuire les petits pois 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Refroidir dans de l'eau glacée. Mixer avec crème, beurre et aneth, puis passer au chinois pour une texture lisse. Assaisonner et réserver au chaud.

Fenouil braisé : tailler en 3 morceaux, disposer en plaque. Ajouter bouillon et ingrédients. Couvrir de papier aluminium et cuire à 180°C environ 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Gel citron confit : cuire le citron sous vide au bain-marie à 90°C pendant 2 heures, mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et mettre en pipette.

Cuisson du loup : assaisonner, cuire côté peau à la poêle avec huile d'olive. Arroser au beurre jusqu'à obtenir une peau croustillante et chair une nacrée.

Preparation:

Red onion pickles: heat the vinegar, water, sugar, salt, coriander seeds, and garlic until boiling. Pour over the sliced red onion, cover, leave to cool, then refrigerate.

Pea cream with dill: cook the peas for 2 to 3 minutes in salted boiling water. Cool immediately in iced water. Blend with cream, butter, and dill, then strain for a smooth texture. Adjust seasoning and keep warm.

Braised fennel: cut the fennel into 3 pieces and place on a baking tray. Add the stock and remaining ingredients. Cover with aluminum foil and bake at 180°C for about 40 minutes until tender.

Confit lemon gel: vacuum-seal the lemon and cook in a 90°C water bath for 2 hours. Blend until smooth and transfer into a piping bag or bottle.

Sea bass cooking: season the fish and cook skin-side down in a hot pan with olive oil. Baste with butter until the skin is crispy and the flesh is pearly.





CLOS DE CAILLE

CLOSDetaille.com

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Le Cannet, gastronomie & culture



Le Cannet, l'art de vivre entre gastronomie et culture

En tant que Directeur de l'Office de Tourisme du Cannet, je suis chaque jour témoin de l'énergie et du talent qui animent notre ville. Ici, la gastronomie est une forme d'art, aussi vivante et expressive que les toiles de Pierre Bonnard, dont l'héritage continue d'illuminer nos rues et nos inspirations.

Sous l'impulsion de la ville, Le Cannet a fait de la restauration un axe majeur de son développement. L'installation du chef doublement étoilé Bruno Oger, soutenue par la municipalité, a été un signal fort : celui d'une ville qui croit en l'excellence et qui mise sur ses restaurateurs pour faire rayonner son identité.

Cette dynamique s'est traduite par une montée en gamme de l'offre culinaire, soutenue par les actions conjointes de la Ville et de l'Office de Tourisme, qui accompagnent, promeuvent et valorisent nos établissements tout au long de l'année.

Aujourd'hui, chaque restaurant du Cannet est un ambassadeur de notre art de vivre : entre tradition et créativité, entre culture et convivialité. Ensemble, nous faisons du Cannet une destination d'émotion, de goût et de lumière, où l'art et la gastronomie s'unissent pour raconter la plus belle des histoires : celle d'une ville qui vit et se partage.

Walid Chaabani

Directeur de l'Office de Tourisme du Cannet



25 bd Carnot, 06110 Le Cannet
+33 (0)4 93 94 28 76
info@racinelecannet.com – www.restaurant-racine-lecannet.fr



Racine



Le Racine, c'est une autre facette du talent de Fred Vacherié, également propriétaire de la plage Le Cabanon, à la Bocca, et de la Cantine Provençale, à Rocheville. Il est installé juste en face de la mairie du Cannet et du Musée Bonnard, et il s'est longtemps appelé le Tivoli puis a été fermé. Qu'à cela ne tienne, Fred, cannetan de souche, l'a repris et rénové de fond en comble pour y faire de la bistronomie parisienne de qualité, à des prix raisonnables (14,90 euros le plat du jour à midi). Les deux salles proposent deux ambiances, bistro ou cave à vin (avec 180 références), et le plateau de fromages, préparé par Laurent et Hervé Mons (MOF), est disponible en permanence, en cas de petit creux. « On ne meurt jamais de faim au Racine », sourit le propriétaire. Il propose aussi des glaces artisanales l'été, en terrasse. Dans la cuisine, il y a toujours « un plat qui mijote, avec du jus », ajoute Fred. Pour le plaisir.

Le Racine is another facet of the talent of Fred Vacherié, who also owns Le Cabanon beach in La Bocca and La Cantine Provençale in Rocheville. It is located just opposite Le Cannet town hall and the Bonnard Museum, and was long known as Le Tivoli before closing down. Never mind, Fred, a native of Le Cannet, took it over and renovated it from top to bottom to create a high-quality Parisian bistro at reasonable prices (€14.90 for the dish of the day at lunchtime). The two dining rooms offer two different atmospheres, bistro or wine cellar (with 180 wines to choose from), and the cheese platter, prepared by Laurent and Hervé Mons (MOF), is always available if you're feeling peckish. 'You'll never go hungry at Racine,' smiles the owner. He also offers homemade ice cream in the summer, on the terrace. In the kitchen, there is always 'a dish simmering, with gravy', Fred adds. For your enjoyment.



Recette Racine

Chef Fred Vacherié

Joues de porc mijotées

aux parfums du Sud

Slow-cooked pork cheeks

with southern flavours

Ingrédients

pour 4 personnes

- 8 joues de porc fermier
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 branches de romarin
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc
- 1 boîte de concassé de tomates
- Olives vertes dénoyautées
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- Polenta crémeuse
- Polenta de maïs pré-cuite
- Lait/crème liquide
- Beurre
- Assaisonnement

Ingredients

for 4 people

- 8 free-range pork cheeks
- 1 onion
- 2 carrots
- 1 stick of celery
- 2 sprigs of rosemary
- 3 cloves of garlic
- 15 cl of white wine
- 1 tin of chopped tomatoes
- Pitted green olives
- 1 tablespoon of wholegrain mustard
- Creamy polenta
- Pre-cooked corn polenta
- Milk/single cream
- Butter
- Seasoning

Préparation

Dans une sauteuse à fond épais, mettre de l'huile d'olive à chauffer, déposer les joues de cochon pour une coloration uniforme, rajouter les carottes, céleri, oignons et ails taillés grossièrement, continuer la coloration des joues avec la garniture de légumes encore 3 bonnes minutes.

Déglacer la préparation avec le vin blanc, décrocher les sucs au fond de la sauteuse à l'aide d'une spatule, laisser réduire à sec le vin blanc. Une fois évaporé, rajouter le concassé de tomate, un verre d'eau, sel, poivre et romarin frais. Laisser reprendre une ébullition puis baisser le feu, rajouter les olives vertes, couvrir et laisser cuire doucement pendant 1h00/1h15.

Lorsque les joues sont fondantes, débarrasser les joues et laisser réduire la sauce pour encore plus de gourmandise. Préparer la polenta en la versant dans un mélange de lait et de crème liquide assaisonnés et, une fois à ébullition, laisser cuire doucement en mélangeant régulièrement.

En fin de cuisson, rajouter une noix de beurre pour un côté luisant et gourmand

Dressage Déposer les joues cuites dans la sauce réduite en cuisson douce pour les réchauffer. Dans une assiette creuse ou un plat, dresser la polenta crémeuse, avec les joues sur le dessus et surtout napper généreusement de sauce.

Preparation

Heat the olive oil in a heavy-based frying pan, add the pork cheeks and brown evenly, then add the carrots, celery, onions and garlic, continue to brown the cheeks with the vegetables for another 3 minutes.

Deglaze the pan with white wine, scrape the juices from the bottom of the pan with a spatula, allow the white wine to reduce until dry. Once evaporated, add the chopped tomatoes, a glass of water, salt, pepper and fresh rosemary. Bring back to the boil, then lower the heat, add the green olives, cover and simmer gently for 1 hour to 1 hour 15 minutes.

When the cheeks are tender, remove them and reduce the sauce for even more flavour. Prepare the polenta by pouring it into a mixture of seasoned milk and single cream and bring to the boil, then cook gently, stirring regularly.

When cooked, add a knob of butter for a shiny, delicious finish.

Plating

Place the cooked cheeks in the reduced sauce over a low heat to warm them through. In a deep plate or dish, arrange the creamy polenta, top with the cheeks and generously coat with sauce.



DOMAINE
CLAVEL
Régular
CÔTES DU RHÔNE

SERRANO DE SEL
de Camargue



Place Bellevue, 314 rue St Sauveur, 06110 Le Cannet
+33 (0)4 86 80 27 69
contact@lamaisonbellevue.com - www.lamaisonbellevue.com



La Maison Bellevue



La Maison Bellevue a ouvert en juin 2024 sur l'emplacement du Café de la Place, qui avait été fermé pendant quelques années. Tout a été refait, à commencer par la véranda donnant sur la Place Bellevue, et la cuisine proposée est méditerranéenne à 100% (italienne, grecque, espagnole), préparée par le chef Jérôme Rousseaux dans un établissement lumineux, qui accueille 75% de clients locaux, au cœur du vieux Cannet. La carte change à chaque saison et Rémy Giugiaro mise également sur quelques plats « signature », très appréciés par les habitués, dont les pâtes fraîches « Cacio e Pepe », pas faciles à réussir parfaitement, le Shawarma de poulet aux épices et l'Osso Bucco dont le parfum embaume facilement la terrasse. Autre atout maître, le 1er étage, rebaptisé « rooftop », avec deux missions principales : un restaurant « pop up » (éphémère) l'été, en pleine saison (thème japonais en 2024, tapas en 2025) ; de l'événementiel hors-saison, pour accueillir des groupes de 50 à 60 personnes, en profitant de la terrasse avec vue imprenable sur la baie de Cannes. La Maison Bellevue, c'est en train de devenir « the place to be », au cœur du Cannet !

Maison Bellevue opened in June 2024 on the same site as Café de la Place, which had been closed for several years. Everything has been fully renovated, starting with the veranda overlooking Place Bellevue, and the cuisine is 100% Mediterranean (Italian, Greek, Spanish), prepared by chef Jérôme Rousseaux in a bright establishment, which welcomes 75% local customers, in the heart of old Cannet. The menu changes with each season, and Rémy Giugiaro also focuses on a few 'signature' dishes that are very popular with regulars, including fresh 'Cacio e Pepe' pasta, which is not easy to make perfectly, spiced chicken Shawarma and Osso Bucco, whose aroma easily fills the terrace. Another major asset is the first floor, renamed the 'rooftop', which has two main functions: a pop-up restaurant in the summer, during the high season (Japanese theme in 2024, tapas in 2025); and off-season events to welcome groups of 50 to 60 people, taking advantage of the terrace with its breathtaking view of the Bay of Cannes. La Maison Bellevue is fast becoming 'the place to be' in the heart of Le Cannet!



Recette de La Maison Bellevue

Rémy Giugiaro
Directeur

Snickers méditerranéen
Mediterranean Snickers

Ingrédients

Pour 8 personnes

Feuillantine :

- 100g de praliné
- 40 g de chocolat
- 20 g de beurre
- 50 g de feuillantine

Mousse cacahuète :

- 150 g de beurre de cacahuète
- 50 g de chocolat
- 50 g de miel
- 50 g de dattes
- 50 g de cacahuète
- 300 g de crème liquide
- 2 œufs
- 50 g de sucre

Glaçage :

- 350 g de chocolat
- 40 g de beurre de cacao

Ingredients

Serves 8 people

Feuillantine:

- 100g of praline
- 40g of chocolate
- 20g of butter
- 50g of feuillantine

Peanut mousse:

- 150g of peanut butter
- 50g of chocolate
- 50g of honey
- 50g of dates
- 50g of peanuts
- 300g of single cream
- 2 eggs
- 50g of sugar

Icing:

- 350g of chocolate
- 40g of cocoa butter

Préparation

Préparez d'abord la feuillantine : mettez à fondre au bain marie le chocolat le beurre, le praliné. Une fois fondu, ajoutez la feuillantine. Étalez à votre convenance dans un cadre ou un cercle. Préparez ensuite la mousse cacahuète : mettez au bain marie le chocolat, le miel et le beurre de cacahuète.

Montez la crème, puis réservez au frais. Montez les œufs et le sucre en sabayon. Mélangez les œufs avec le mélange fondu de chocolat, miel et beurre de cacahuète, puis incorporez la crème fouettée.

Ajoutez les cacahuètes et les dattes, moulez et réservez au frais. Une fois bien froid, glacez votre entremet.

Preparation

First, prepare the feuillantine: melt the chocolate, butter and praline in a bain-marie. Once melted, add the feuillantine. Spread to your liking in a frame or circle. Next, prepare the peanut mousse: melt the chocolate, honey and peanut butter in a bain-marie.

Whip the cream, then set aside in a cool place. Beat the eggs and sugar into a sabayon. Mix the eggs with the melted chocolate, honey and peanut butter mixture, then fold in the whipped cream.

Add the peanuts and dates, pour into a mould and set aside in a cool place. Once thoroughly chilled, glaze your dessert.

HALF
CRAB

PROVENCE

COAST

PROVENCE






**Bruno
Oger**
Le Cannet
Côte d'Azur



Rue de l'Ouest, 06110 Le Cannet
+33 (0)4 92 18 18 28
reservation@bruno-oger.com – www.bruno-oger.com



Bastide Bruno Oger



Nichée au cœur du Cannet, La Bastide Bruno Oger est une adresse incontournable de la gastronomie azuréenne. Ce lieu d'exception réunit deux expériences complémentaires : Le Bistrot des Anges, convivial et généreux, et Villa Archange, restaurant gastronomique doublement étoilé au guide Michelin, membre de Relais & Châteaux et des Grandes Tables du Monde. Dans un cadre élégant et apaisant, entre jardin méditerranéen et bâtisse de caractère, la Bastide propose une cuisine raffinée, inspirée des saisons et sublimée par des produits d'exception. Chaque table raconte une histoire, entre tradition et créativité, portée par le savoir-faire du Chef Bruno Oger et de ses équipes. Que ce soit pour un déjeuner décontracté ou une expérience gastronomique d'exception, La Bastide Bruno Oger incarne l'art de recevoir à la française, avec exigence, sincérité et générosité.

Nestled in the heart of Le Cannet, La Bastide Bruno Oger is a must-visit destination for fine dining on the French Riviera. This exceptional property brings together two distinct yet complementary experiences: Le Bistrot des Anges, offering a warm and generous bistro-style cuisine, and Villa Archange, a two-Michelin-starred gastronomic restaurant, member of Relais & Châteaux and Les Grandes Tables du Monde. Set in a serene and elegant environment, surrounded by Mediterranean gardens and a charming Provençal residence, La Bastide offers refined cuisine inspired by the seasons and enhanced by outstanding ingredients. Each dining experience reflects a perfect balance between tradition and creativity, driven by the expertise of Chef Bruno Oger and his team. Whether for a relaxed lunch or an exceptional gastronomic journey, La Bastide Bruno Oger embodies the French art of hospitality with authenticity, excellence, and generosity.



Recette Bastide Bruno Oger

Chef Bruno Oger

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalote et Noix
Turbot, Celery, Vierge Feuille, Shallots & Nuts

Ingrédients

pour 8 personnes

Turbot

- 1 pièce Turbot (3/4kg)
- 150 g beurre noisette

Sauce

- 100 g d'échalote
- 50 g de julienne céleri rave
- 20 g de raifort râpé
- 50 g de noix concassée
- 20 g de feuilles céleri
- 10 cl de vinaigre de cidre
- PM fleur de sel
- 1 branche céleri

Huile de céleri

- 200 g feuilles de céleri
- 40 cl huile de pépin de raisin

Purée de céleri

- 2 oignons blancs
- 10 cl d'huile de tournesol
- 20 g de beurre
- 1 boule de céleri rave
- ½ l de crème liquide

Ingredients

for 8 people

Turbot

- 1 pce of Turbot (3/4kg)
- 150 g of brown butter

Sauce

- 100 g of shallot
- 50 g of julienne-cut celeriac
- 20 g of grated horseradish
- 50 g of chopped nuts
- 20 g of celery leaves
- 10 cl of cider vinegar
- PM fleur de sel
- 1 celery branch

Celery oil

- 200 g of celery leaves
- 40 cl of grape seed oil

Celery puree

- 2 white onions
- 10 cl of sunflower oil
- 20 g of butter
- 1 celeriac bulb
- ½ l liquid cream

Préparation

Turbot - Préparer les filets de turbot (4 filets) puis détailler en 8 portions, réserver au frais.

Huile de céleri - Blanchir les feuilles de céleri dans une eau bouillante puis refroidir dans l'eau glacée. Égoutter puis bien presser. Mixez-les puis ajoutez l'huile de pépin de raisin. Filtrez l'huile à travers du Tork (ou un linge étamine) puis réservez au frais et à l'abri de la lumière.

Purée de céleri - Suer les oignons ciselés avec l'huile et le beurre, ajouter le céleri rave émincé. Cuire à couvert, ajouter un peu d'eau si nécessaire. Verser la crème liquide, réduire de moitié, mixer finement, passer au chinois, réserver.

Sauce Vierge - Tailler la branche de céleri en fine brunoise, réserver. Ciseler finement les échalotes, les rincer sous l'eau, bien égouttée. Tailler la julienne de céleri rave. Râper le raifort, concasser les noix, ciseler les feuilles de céleri. Ajouter le vinaigre, saler puis verser l'huile de céleri.

Finition - Saisir rapidement les Turbots dans le beurre Noisette. Garnir le fond des assiettes avec la sauce Vierge à l'Huile de Céleri & la purée de céleri, disposer le Turbot sur la purée.

Preparation

Turbot - Prepare the turbot fillets (4 fillets), then cut into 8 portions and set aside in the fridge.

Celery oil - Blanch the celery leaves in boiling water, then cool them in ice-cold water. Drain and squeeze out any excess water. Blend them, then add the grapeseed oil. Strain the oil through Tork (or a muslin cloth), then set aside in a cool, dark place.

Celery purée - Sweat the finely chopped onions in the oil and butter, then add the finely chopped celeriac. Cook covered, adding a little water if necessary. Pour in the single cream, reduce by half, blend until smooth, pass through a sieve, and set aside.

Sauce Vierge - Finely dice the celery stalk, set aside. Finely chop the shallots, rinse under water, and drain well. Julienne the celeriac. Grate the horseradish, crush the walnuts, and chop the celery leaves. Add the vinegar, season with salt, then pour in the celery oil.

Finishing touches - Sear the turbot briefly in brown butter. Garnish the bottom of the plates with the Celery Oil Vierge Sauce and the celery purée, then place the turbot on top of the purée.



Charmeur



L'élégance d'un grand rosé de Provence

AOP Côtes de Provence

Millésime 2025



Destination Mandelieu



À Mandelieu-la-Napoule, l'offre des restaurants est en adéquation avec les valeurs de Mandelieu : chic, cool et décontractée. Ici, la cuisine se savoure et se partage sur fond de paysages remarquables -entre roches rouges de l'Estérel, Mer Méditerranée et la douceur bucolique des berges de Siagne.

Au sommet, une table étoilée - celle de Bessem - incarne l'exigence et la créativité d'un territoire qui sait conjuguer finesse et identité. Une gastronomie précise, inspirée par la Méditerranée, où les produits locaux et de saison, souvent issus de circuits courts, nourrissent une cuisine sincère et contemporaine.

Mais Mandelieu cultive surtout une convivialité autour de son offre food. Les restaurants de plage proposent une expérience unique, les pieds dans l'eau, dans une atmosphère décontractée, élégante et souvent musicale. On s'y retrouve pour partager des assiettes fraîches, des poissons grillés, des salades colorées, dans un esprit de simplicité raffinée, face à la mer.

La Destination se distingue aussi par ses lieux de vie ouverts et chaleureux : terrasses vue mer, tables bistroinstallées sur les ports où l'on vient autant pour échanger que pour savourer. Cette convivialité se prolonge jusque dans les hôtels et restaurants notamment dans le quartier de La Napoule ou sur la Siagne, où les brunchs s'imposent, durant la saison estivale -comme de véritables rendez-vous gourmands. Produits frais, circuits courts, ambiance détendue : tout concourt à faire de ces moments des parenthèses heureuses amicales ou familiales.

Entre gastronomie, tables les pieds dans l'eau, culture du partage et décorations stylées, Mandelieu compose une scène culinaire vivante, généreuse et profondément ancrée dans son art de vivre méditerranéen.

Pierre-Louis Roucaries

Directeur Général Destination Mandelieu



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



Le Boucanier



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

Mille-feuille de rougets et sa crème de poivrons

Red mullet mille-feuille with pepper cream

Ingédients

(pour 4 personnes)

- 2 aubergines,
- 2 courgettes,
- 2 oignons,
- 6 poivrons
- 4 branches de romarin
- 60 g de fleur de sel fumée
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de beurre
- 10 à 12 rougets frais

Ingredients

(serves 4 people)

- 2 aubergines,
- 2 courgettes,
- 2 onions,
- 6 peppers
- 4 sprigs of rosemary
- 60 g of smoked fleur de sel
- 50 cl of single cream
- 50 g of butter
- 10 to 12 fresh red mullets

Préparation

Couper deux poivrons en quatre, vider l'intérieur, réserver au frais. Couper les aubergines et les courgettes en biseau. Couper les quatre autres poivrons en petits morceaux et les faire revenir avec les deux oignons, les ramollir à feu doux, puis mixer le tout finement. Monter les légumes à (avec) la crème dans une casserole, faire réduire à moitié, et finir avec le beurre, vous avez votre crème de poivrons.

Dans la poêle, faire revenir dans de l'huile d'olive les courgettes, les aubergines et les poivrons coupés en quatre, laisser cuire 5 minutes de chaque côté, parfumer avec la fleur de sel fumée et des herbes de Provence.

Faire mariner les rougets frais pendant deux heures dans un mélange d'huile d'olive, de citron vert et de gingembre, puis les poêler 5 minutes de chaque côté, à feu doux.

Montage

Etaler la crème de poivrons sur l'assiette, mettre l'aubergine en premier, puis un filet de rouget, une courgette, un poivron rouge, et répéter l'opération une deuxième fois. Piquer le mille-feuille avec une branche de romarin et le poser au milieu de l'assiette, sur la crème de poivrons.

Preparation

Cut two peppers into quarters, remove the seeds and set aside in the fridge. Cut the aubergines and courgettes into wedges. Cut the other four peppers into small pieces and fry them with the two onions; soften them over a low heat, then blend everything until smooth. Whisk the vegetables into the cream in a saucepan, reduce by half, and finish with the butter – you now have your pepper cream.

In a frying pan, sauté the courgettes, aubergines and quartered peppers in olive oil, cook for 5 minutes on each side, season with smoked fleur de sel and herbes de Provence

Marinate the fresh red mullets for two hours in a mixture of olive oil, lime and ginger, then pan-fry for 5 minutes on each side over a low heat.

Assembly

Spread the pepper cream over the plate, place the aubergine first, followed by a red mullet fillet, a courgette and a red pepper, and repeat the process once more. Garnish the mille-feuille with a sprig of rosemary and place it in the centre of the plate, on top of the pepper cream.





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



Le Néapolis



Au cœur de La Napoule, le Néapolis est dirigé depuis 22 ans par Olivier Campana, qui vient de faire six mois de travaux pour faire de son restaurant un rendez-vous incontournable des passionnés de la Côte d'Azur. Tout a été refait, notamment les cuisines, spacieuses et ouvertes sur la salle, derrière un bar central aussi imposant que stylé. C'est Armelle, architecte et décoratrice de l'agence « Intérieur & Extérieur Design », qui a conçu le nouveau style des deux établissements, le Néapolis et Biskota, avec beaucoup de soin et d'élégance. Tout le mobilier a été changé, la terrasse est désormais équipée d'un patio refermable en partie par de superbes vitres coulissantes. Et surtout il y a désormais un « rooftop » indispensable à tout restaurant sérieux de la French Riviera, avec vue imprenable sur le Château de la Napoule et les îles de Lérins. La cuisine est toujours italienne et méditerranéenne mais la carte a été simplifiée. Quant au coffee shop des deux fistons, Adrien et Luca, baptisé « Biskota », c'est une annexe parfaite à cet établissement haut de gamme et toujours aussi convivial.

In the heart of La Napoule, Néapolis has been run for 22 years by Olivier Campana, who has just completed six months of renovation work to make his restaurant an unmissable destination for lovers of the Côte d'Azur. Everything has been refurbished, particularly the kitchens, which are spacious and open onto the dining room, behind a central bar that is as imposing as it is stylish. Thanks to Armelle, a brilliant architect and decorator at the "Intérieur & Extérieur Design" agency. All the furniture has been replaced, and the terrace now features a patio that can be partially enclosed by stunning sliding glass panels. Best of all, there is now a rooftop terrace – a must for any serious restaurant on the French Riviera – offering breathtaking views of the Château de la Napoule and the Lérins Islands. The cuisine remains Italian and Mediterranean, but the menu has been streamlined. As for the coffee shop run by the two sons, Adrien and Luca, named 'Biskota', it is the perfect addition to this upmarket yet ever-welcoming establishment.



Recette Le Néapolis

Olivier Campana

Propriétaire

Saumon Gravlax

Gravlax salmon

Ingédients

(pour 10 personnes)

- 1 filet entier de saumon (1,5 kilo environ)
- 200 g de sucre blanc
- 300 g de sel fin normal
- Aneth séché (enlever les tiges, garder les feuilles)
- Mascarpone
- Crème fraîche liquide (35%)
- Citron vert, sel, poivre

Ingédients

(serves 10 people)

- 1 whole salmon fillet (approx. 1.5 kg)
- 200g of white sugar
- 300g of fine salt
- Dried dill (remove the stalks, keep the leaves)
- Mascarpone
- Liquid fresh cream (35%)
- Lime, salt, pepper

Préparation

Envelopper les filets de saumon avec le sucre et le sel mélangés, et les feuilles d'aneth, dans une feuille de film plastique et laisser reposer pendant 24 heures au frais, dans le frigidaire.

Le lendemain, dessaler à l'eau et enlever la peau, faire des tranches pour pouvoir le dresser à la minute.

Préparer la crème de mascarpone à l'aneth, en mélangeant du mascarpone avec de la crème fraîche, du sel, du poivre, et du jus de citron vert.

Préparer du fenouil frais, râpé très fin, et le disposer dans l'assiette avec le saumon, la crème de mascarpone, une vinaigrette citronnée et une compotée de betterave, pour donner de la couleur et du goût.

Ajouter éventuellement quelques tomates cerises, pour la décoration de l'assiette.

Preparation

Coat the salmon fillets with the mixed sugar and salt, and the dill leaves, wrap in cling film and leave to rest for 24 hours in the fridge.

The next day, rinse off the salt with water and remove the skin, then slice so it can be plated up just before serving.

Prepare the dill mascarpone cream by mixing the mascarpone with the fresh cream, salt, pepper and lime juice.

Prepare some fresh fennel, finely grated, and arrange it on the plate with the salmon, the mascarpone cream, a lemon vinaigrette and a beetroot compote, to add colour and flavour.

You may wish to add a few cherry tomatoes to decorate the plate.





11 rue Charles Pierrugues, 06210 Mandelieu-La Napoule
+33 (0)4 22 53 16 35
biskota@leneapolis.com



Biskota



C'est un coffee shop comme il y en a peu sur la Côte d'Azur, créé par Adrien Campana, juste à côté du restaurant de son père, Olivier Campana. Son frère Luca, pâtissier de métier, travaille au laboratoire, tandis qu'Adrien, 22 ans, se consacre à la gestion et à la communication. C'est aussi, et surtout, un lieu chaleureux où l'on peut choisir parmi de nombreux cafés de grande qualité (Colombie, Éthiopie, Brésil), fournis par « Café Indien », un spécialiste du Vieux-Nice. On peut y déguster un brunch sucré-salé de 8h30 à 15h ou venir pour le goûter jusqu'à 18h. Le choix est vaste : cookies, cakes, pâtisseries fraîches, croque-monsieur, club sandwiches, bagels, avocado toasts... il y en a pour tous les goûts. L'établissement propose également deux produits tendance et très appréciés : le matcha et l'ube, une patate douce violette réputée pour ses propriétés antioxydantes et particulièrement prisée par les jeunes générations de la Côte d'Azur. De plus en plus nombreux, ils font désormais de Biskota leur adresse incontournable.

This is the kind of coffee shop you rarely find on the French Riviera. Founded by Adrien Campana, it is located right next to the restaurant owned by his father, Olivier Campana. His brother Luca, a trained pastry chef, works behind the scenes in the pastry laboratory, while Adrien, only 22 years old, focuses on management and communication. More than just a coffee shop, Biskota is a warm and welcoming place where guests can enjoy a wide selection of premium coffees from Colombia, Ethiopia, and Brazil, supplied by Café Indien, a renowned coffee specialist based in Old Nice. Visitors can indulge in a sweet-and-savory brunch served from 8:30 am to 3 pm, or stop by for an afternoon treat until 6 pm. The menu offers something for everyone: cookies, cakes, freshly baked pastries, croque-monsieur, club sandwiches, bagels, and avocado toasts. The café also showcases two trendy favorites: matcha and ube, a purple sweet potato renowned for its antioxidant properties and particularly popular among younger generations on the French Riviera. It is no surprise that more and more young locals are making Biskota their go-to destination.



1 place du Château, 06210 Mandelieu-La Napoule

+33 (0)4 93 49 95 15

www.restaurantlesbartavelles.com



Les Bartavelles



Installés en face du Château de la Napoule, Céline et Thomas, vous invitent à découvrir une cuisine bistro raffinée qui revisite avec élégance les grands classiques de la gastronomie française. Récompensé par le Gault & Millau, ce restaurant séduit par son excellent rapport qualité-prix, sa carte évoluant au fil des saisons et son menu inspiré des produits du marché. Ici, tout est pensé pour offrir une expérience authentique : des produits frais rigoureusement sélectionnés, des plats entièrement cuisinés sur place, des sauces maison qui subliment chaque création, et des desserts gourmands réalisés avec le même soin. Cette cuisine généreuse, aux accents de tradition bourgeoise française, ravira les amateurs de saveurs sincères et élégantes. En terrasse ou dans la véranda, le plaisir se prolonge avec une sélection de 80 références de vins issues de leur célèbre « cave aux oiseaux », soigneusement choisies pour accompagner chaque mets. Véritable adresse de référence pour les épicuriens, ce restaurant invite à un voyage gustatif où qualité, créativité et convivialité se rencontrent, pour le plus grand bonheur des papilles.

Located opposite the Château de la Napoule, Céline and Thomas invite you to discover a refined bistro cuisine that elegantly revisits the great classics of French gastronomy. Recognized by Gault & Millau, this restaurant stands out for its excellent value for money, its seasonal menu that evolves throughout the year, and its market-inspired creations. Here, every detail is designed to offer an authentic dining experience: carefully selected fresh ingredients, dishes entirely prepared on-site, homemade sauces that enhance every creation, and indulgent desserts crafted with the same attention to detail. This generous cuisine, inspired by the great tradition of French bourgeois cooking, will delight lovers of sincere and elegant flavors. On the terrace or in the veranda, the experience continues with a selection of 80 wines from their renowned “Cave aux Oiseaux,” carefully chosen to perfectly complement each dish. A true destination for epicureans, this restaurant offers an unforgettable culinary journey where quality, creativity, and conviviality come together to delight the senses.



Recette Les Bartavelles

Chef Thomas Roussel

Charlotte au Chocolat, Crème anglaise

Chocolate Charlotte with Custard

Ingédients

- 1 Charlotte pour 8 personnes
- 20 biscuits Cuillère
- 10 cl d'eau
- 100 g de sucre semoule
- 1 c à café de cacao
- 1 c à café de Rhum

Crème Anglaise :

- 50 cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œuf
- 125 g de sucre semoule

- 3 feuilles de gélatine
- 40 g de chocolat noir
- 85 g de cacao en poudre
- 25 cl de crème liquide à fouetter

Ingédients

- 1 Charlotte (Serves 8)
- 20 ladyfinger biscuits
- 100ml water
- 100 g caster sugar
- 1 tsp cocoa powder
- 1 tsp rum

Custard:

- 500 ml whole milk
- 1 vanilla bean
- 4 egg yolks
- 125 g caster sugar

- 3 sheets of gelatin
- 40 g dark chocolate
- 85g cocoa powder
- 250 ml whipping cream

Préparation

Préparer un sirop pour tremper les biscuits Cuillère en mélangeant le sucre et l'eau, à ébullition incorporer le cacao et le Rhum refroidi, y tremper les biscuits Cuillère, « Chemiser » un moule à Charlotte, c'est à dire beurrer le moule puis recouvrir de sucre semoule pour former une fine pellicule de sucre. Y déposer les biscuits cuillère trempés sur les côtés puis au fond du moule.

Mélanger vigoureusement les jaunes d'œuf et le sucre semoule. Porter à ébullition 50 cl de lait entier et la gousse de vanille. Verser sur le mélange œuf sucre puis remettre dans la casserole pour cuire la crème anglaise jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement (pas d'ébullition). Réserver la moitié de la crème Anglaise pour le dressage.

Dans l'autre moitié, ajouter 3 feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau tiède pour les ramollir. Laisser refroidir totalement la crème anglaise avec les feuilles de gélatine Y incorporer le chocolat noir et le cacao. Monter en chantilly 25 cl de crème liquide puis l'incorporer délicatement à la spatule au mélange cacao. Remplir le moule à Charlotte et recouvrir de biscuit cuillère imbibés. Au frais minimum 12 heures. Présenter avec des fruits rouges et dresser avec la Crème Anglaise.

Preparation

Prepare a syrup for soaking the ladyfinger biscuits by mixing the sugar and water. Once boiling, stir in the cocoa powder and rum. Once cooled, soak the ladyfinger biscuits in the syrup. «Line» a Charlotte mold, meaning butter the mold and then cover it with caster sugar to form a thin layer. Arrange the soaked ladyfinger biscuits on the sides and bottom of the mold.

Whisk the egg yolks and granulated sugar together vigorously. Bring 500ml of whole milk and the vanilla bean to a boil. Pour the hot milk over the egg and sugar mixture, then return the mixture to the saucepan and cook the custard until it thickens slightly (do not boil). Reserve half of the custard for garnish.

To the remaining half, add 3 sheets of gelatin that have been soaked in warm water to soften. Refrigerate. Fold in the dark chocolate and cocoa powder. Whip 250ml of heavy cream to stiff peaks, then gently fold it into the cocoa mixture using a spatula. Fill the Charlotte mold and cover with soaked ladyfingers. Refrigerate for at least 12 hours. Serve with red berries and garnish with the reserved custard.





ATELIER DE CRÉATION DE PARFUM

PERFUME CREATION
WORKSHOP

GRASSE - CANNES



SCANNEZ POUR RÉSERVER
SCAN TO BOOK

USINES-PARFUM.FRAGONARD.COM

Grasse, un «G» comme Gastronomie



Au cœur du Pays de Grasse, territoire de parfums, de lumière et de traditions, la gastronomie occupe une place essentielle. Elle raconte une histoire faite de savoir-faire, de produits d'exception et de femmes et d'hommes passionnés. Je tiens, tout particulièrement à saluer l'initiative du Président Alain Lahouti pour la création de ce guide.

Ici, la cuisine n'est jamais figée. Elle puise dans ses racines provençales tout en s'ouvrant à la créativité, à l'innovation et aux influences contemporaines. Des tables confidentielles aux adresses emblématiques, des artisans du goût aux chefs engagés, le Pays de Grasse offre une diversité culinaire remarquable, reflet de son identité et de son terroir.

Ce guide se veut à la fois une invitation et un repère. Une invitation à découvrir, à savourer, à rencontrer. Un repère pour celles et ceux qui cherchent l'authenticité, la qualité et l'émotion dans l'assiette. Chaque adresse sélectionnée témoigne d'un engagement : celui du respect des produits, des saisons et du plaisir partagé.

En parcourant ces pages, nous espérons transmettre bien plus que des recommandations. Nous souhaitons faire ressentir l'âme d'un territoire où la gastronomie est un art de vivre, un lien entre passé et présent, et une promesse d'avenir.

Bienvenue dans le guide de la restauration en Pays de Grasse.

Pascal Bruchiero
Directeur Général
de l'Office de Tourisme de Grasse



48 avenue Henri Dunant, 06130 Grasse
+33 (0)4 93 70 94 94
www.jacques-chibois.com



La Bastide Saint Antoine



Située en plein cœur de la campagne grasseoise, La Bastide Saint Antoine date du XVIII^{ème} siècle. A quelques minutes de Cannes et aux portes de Grasse, elle bénéficie d'une vue mer imprenable, depuis le restaurant et ses chambres, sur l'Estérel et la Baie de Théoule. Elle est de plus entourée d'un parc en restanques de plus de 600 oliviers millénaires et de toutes les autres essences provençales. Au restaurant pendant cinq mois de l'année, les repas sont servis en terrasse sous de grands arbres au milieu d'un jardin fleuri. Les autres saisons dans un intérieur clair avec cheminée, décoration douce et harmonieuse. Jacques Chibois Chef propriétaire, épaulé de son chef exécutif Jean-François Marre, 3 Toques au Gault Millau, vous propose une cuisine de « Parfums et Senteurs d'Huile d'Olive » comme son livre du même nom. Vous trouverez un salon pour déguster de grands alcools, un salon avec cheminée où il fait bon se reposer, discuter comme chez soi.

Located in the heart of the Grasse countryside, La Bastide Saint Antoine dates back to the 18th century. Just minutes from Cannes and at the gateway to Grasse, it enjoys breathtaking sea views from both the restaurant and its rooms, overlooking the Estérel mountains and the Bay of Théoule. It is also surrounded by terraced gardens planted with more than 600 ancient olive trees, along with a rich variety of Provençal species. At the restaurant, for five months of the year, meals are served on the terrace beneath large trees in the heart of a flower-filled garden. During the rest of the year, guests dine indoors in a bright setting with a fireplace and a soft, harmonious décor. Chef-owner Jacques Chibois, supported by his executive chef Jean-François Marre, awarded 3 toques by Gault & Millau, offers a cuisine inspired by "Perfumes and Scents of Olive Oil," echoing the title of his book. Guests will also find a lounge dedicated to tasting fine spirits, as well as a cozy fireplace lounge - perfect for relaxing and enjoying conversation, just like at home.



Recette La Bastide Saint Antoine

Chef Jacques Chibois

Les Saint-Jacques en ravioles de pomme de terre, émulsion de céleri
Scallops in Potato Ravioli, Celery Emulsion

Ingrédients du plat

(recette pour 4 personnes)

- 16 belles noix de Saint-Jacques
- concentré de tomates
- ail et persil haché finement
- 1 grosse pomme de terre
- feuilles de cœur de céleri
- sel et poivre
- 1 trait d'huile d'olive

Ingrédients pour la sauce

- 30 g de Beurre
- 250 g d'eau
- 40 g d'échalotes coupées finement
- 80 g de céleri rave coupé finement
- 8 g de feuilles de céleri tendre
- 50 g de crème fleurette
- 25 g de vin blanc sec

Ingredients for the dish

(recipe for 4 people)

- 16 large scallops
- tomato paste
- garlic and parsley, finely chopped
- 1 large potato
- celery heart leaves
- salt and pepper
- a drizzle of olive oil

Ingredients for the sauce

- 30 g butter
- 250 g water
- 40 g shallots, finely chopped
- 80 g celeriac, finely diced
- 8 g tender celery leaves
- 50 g whipping cream
- 25 g dry white wine

Préparation : saler et poivrer les noix de Saint-Jacques. Avec un trait d'huile d'olive, les raidir rapidement dans une poêle non adhésive. Les laisser refroidir sur une grille. Les badigeonner de concentré de tomates, mélangé et poivré avec l'ail et le persil dans un bol au préalable
Ravioles de pomme de terre : dans une grosse pomme de terre, couper des lames de 1 mm d'épaisseur avec une mandoline. Les laver et les cuire légèrement à la vapeur. Saler et poivrer. Déposer une noix de Saint-Jacques au centre de lame cuite. Refermer avec les 2 extrémités. Les poser dans un plat beurré avec quelques gouttes d'eau. Les cuire pendant 5-8 minutes dans un four à 180°C, avant leur dressage sur l'assiette.

Sauce : dans une casserole, mettre le beurre et les échalotes. Faire fondre doucement pendant 5 minutes sans coloration. Ajouter l'eau, le sel, le poivre, le céleri rave. Faire bouillir doucement pendant 12 minutes. Ajouter les feuilles de céleri tendre, la crème fleurette et le vin blanc sec. Faire cuire 5 minutes. Mettre dans un bol mixeur, mixer à grande vitesse.

Finitions : passer la sauce dans une casserole avec un chinois étamine, ainsi qu'une petite louche pour presser. Faire bouillir une minute avant de servir. Mettre la sauce au fond d'une assiette. Poser les Saint-Jacques sortant du four. Décorer d'un peu de feuilles de cœur de céleri.

Preparation: season the scallops with salt and pepper. In a non-stick pan, sear them quickly with a drizzle of olive oil until just firm. Let them cool on a rack. In a bowl, mix the tomato paste with the garlic and parsley, season with pepper, then brush the scallops with this mixture.

Potato ravioli: slice the potato into 1 mm thin sheets using a mandoline. Rinse and lightly steam them. Season with salt and pepper. Place one scallop in the center of each cooked slice. Fold the two ends over to enclose it. Arrange in a buttered dish with a few drops of water. Bake for 5–8 minutes at 180°C before plating.

Sauce: in a saucepan, melt the butter with the shallots over low heat for 5 minutes without browning. Add the water, salt, pepper, and celeriac. Simmer gently for 12 minutes. Add the tender celery leaves, whipping cream, and dry white wine. Cook for a further 5 minutes. Transfer to a blender and blend at high speed.

Finishing: strain the sauce through a fine chinois, pressing. Bring back to a boil for 1 minute before serving. Pour the sauce onto the plate, place the baked scallops on top, and garnish with a few celery heart leaves.





67 allée des Anciens Combattants, 06650 Le Rouret
+33 (0)4 92 92 49 89
www.le-clos-saint-pierre.com



Le Clos Saint Pierre



Niché au cœur du village du Rouret, Le Clos Saint-Pierre incarne l'excellence de la gastronomie provençale authentique telle qu'elle est célébrée dans les guides et les critiques culinaires en ligne. Mené par le chef Daniel Ertlinger, cet établissement de charme est régulièrement décrit sur Internet comme une table incontournable de l'arrière-pays azuréen, séduisant les visiteurs par son concept d'ardoise unique qui évolue chaque jour au rythme du marché et des saisons. Installé dans une ancienne bâtisse au caractère intemporel, le restaurant marie la rigueur technique de la haute cuisine à la convivialité d'une auberge de campagne. Les avis des internautes saluent l'extrême justesse des saveurs, la mise en valeur sincère des produits locaux et le cadre enchanteur de sa célèbre terrasse ombragée. Alliant tradition et modernité, Le Clos Saint-Pierre demeure une référence incontournable pour quiconque recherche une expérience gastronomique chaleureuse et profondément ancrée dans son territoire méditerranéen.

Nestled in the heart of the village of Le Rouret, Le Clos Saint-Pierre embodies the excellence of authentic Provençal cuisine, as celebrated in guidebooks and online food reviews. Led by chef Daniel Ertlinger, this charming establishment is regularly described online as a must-visit restaurant in the French Riviera hinterland, attracting visitors with its unique daily menu that changes with the market and the seasons. Housed in a historic building with timeless charm, the restaurant combines the technical precision of haute cuisine with the warm, welcoming atmosphere of a country inn. Online reviews praise the exquisite balance of flavours, the genuine celebration of local produce and the enchanting setting of its famous shaded terrace. Combining tradition and modernity, Le Clos Saint-Pierre remains a must-visit destination for anyone seeking a warm and welcoming dining experience deeply rooted in its Mediterranean heritage.



Recette Le Clos Saint Pierre

Chef Daniel Ettlinger

Salade d'asperges et de fèves avec olives niçoises
Asparagus and broad bean salad with Niçoise olives

Ingrédients

- (pour 4 personnes)
- 8 asperges
 - 100 g de fèves écossées
 - 1 tomate de Marmande
 - 1 mozzarella burrata de 250g
 - Herbes fraîches (basilic, thym, oignons nouveaux, ciboulette)
 - 1 laitue romaine
 - 1 poignée de roquette
 - Olives niçoises
 - ¾ huile olive
 - ¼ vinaigre
 - Sel et poivre du moulin

Ingredients

- (serves 4 people)
- 8 asparagus spears
 - 100g shelled broad beans
 - 1 Marmande tomato
 - 1 mozzarella burrata 250g
 - Fresh herbs
(basil, thyme, spring onions, chives)
 - 1 head of romaine lettuce
 - 1 handful of rocket
 - Niçoise olives
 - ¾ olive oil
 - ¼ vinegar
 - Salt and freshly ground pepper

Vin conseillé

Suggested wine
Clos Saint-Joseph
AOC Côtes de Provence

Préparation :

Pour quatre personnes, commencez par nettoyer soigneusement la laitue Romaine et la roquette. Pelez ensuite 8 belles asperges de Castillon du Gard, provenant de l'exploitation familiale Gaec Moure de L'île, puis plongez-les exactement 4 minutes dans une eau bouillante généreusement salée afin de préserver leur croquant caractéristique.

Plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée pour stopper net la cuisson, puis égouttez-les.

Passez à la découpe : taillez la tomate de Marmande en dés réguliers, coupez les asperges en deux de biais, ciselez finement les herbes fraîches et préparez les fèves écossées. Réalisez votre délicieuse vinaigrette en mélangeant ¾ d'huile d'olive et ¼ de vinaigre, relevé de sel et de poivre du moulin.

Pour le dressage final, alternez harmonieusement les tranches de Mozzarella Burrata avec les feuilles de laitue. Disposez joliment les asperges, les tomates et la roquette. Nappez généreusement le tout de vinaigrette, puis parsemez d'herbes, de fèves et d'olives niçoises. Il ne reste plus qu'à savourer !

Preparation:

For four people, start by thoroughly washing the romaine lettuce and rocket. Next, peel 8 fine Castillon du Gard asparagus spears, sourced from the family-run Gaec Moure de L'île farm, then blanch them for exactly 4 minutes in generously salted boiling water to preserve their characteristic crunch. Immediately plunge them into ice-cold water to stop the cooking process, then drain them. Now it's time to chop: dice the Marmande tomato into even cubes, cut the asparagus in half on the diagonal, finely chop the fresh herbs and prepare the shelled broad beans. Make your delicious vinaigrette by mixing ¾ olive oil with ¼ vinegar, seasoned with salt and freshly ground pepper. To finish the dish, arrange the slices of Mozzarella Burrata and the lettuce leaves in a harmonious pattern. Arrange the asparagus, tomatoes and rocket attractively. Drizzle generously with the vinaigrette, then sprinkle with herbs, broad beans and Niçoise olives. All that's left to do is enjoy!





CouteauxduChef.com

Tout l'univers de la cuisine pour pros et particuliers

18 000 références • 350 marques

En ligne ou en magasin

MANDELIEU

245 allée Louis Blériot
ZI des Tourrades

CANNES

13 rue Hoche
Centre ville

NICE

22 rue de la Liberté
Centre ville



Best of
Les Artisans
du Goût
The Artisans
of Taste



Marc Moudens

Boulangier, pâtissier & toujours artisan !

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

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

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

Le Moulin de Damien 775 chemin de la Plaine, 06250 Mougins +33 (0)6 70 24 54 79

Le Moulin de Damien 370 route de la Roquette, 06370 Mouans Sartoux +33 (0)4 92 98 95 67



Il ne s'arrête jamais. Depuis l'an dernier, Marc Moudens a eu le temps de créer un nouveau laboratoire central de pâtisserie à Mouans-Sartoux, doté de toutes les technologies modernes, et répondant à toutes les normes les plus récentes, pour servir toutes les boulangeries qu'il a créées ou reprises ces dernières années. L'étoile la plus récente dans la galaxie Moudens, c'est la Maison de la Tarte, qui a rejoint l'an dernier, au Marché Forville, le site historique du Marché des Pains, la Boulangerie du Midi, la Boulangerie Saint-Antoine, toutes installées à Cannes, et le Moulin de Damien, à Mougins. Soit cinq jolis points de vente, avec des clientèles différentes.

Marc Moudens, baker, pastry chef... and forever a craftsman!

He never stops. Since last year, Marc Moudens has found the time to set up a new central pastry workshop in Mouans-Sartoux, equipped with all the latest technology and meeting the most recent standards, to supply all the bakeries he has established or taken over in recent years. The latest star in the Moudens galaxy is the Maison de la Tarte, which joined last year the historic site, the Marché des Pains, Marché Forville, the Boulangerie du Midi, the Boulangerie Saint-Antoine – all based in Cannes – and the Moulin de Damien in Mougins. That makes for five lovely outlets, each with its own clientele.

Marc Moudens Boulanger, pâtissier & toujours artisan !



Marc Moudens, natif de Saint-Gaudens, a commencé à 15 ans, du côté de Toulouse, il est arrivé sur la Côte d'Azur dans les années 2000 et n'a jamais changé de credo, même en passant le cap de la cinquantaine : « De la pâtisserie haut de gamme, avec des ingrédients de qualité et des prix raisonnables. Les trois quarts de nos viennoiseries sont faites maison, et nos fraises viennent de France, pas d'Espagne ». Il peut désormais compter sur deux chefs, Hassen et Stéphane, et le passage de plus en plus fréquent des bateaux de croisière ne le dérange pas, bien au contraire, car les passagers suivent fidèlement les avis de Google.

La tendance plus récente, c'est de proposer « un snacking de qualité », avec des tartes originales (sucré/salé), du jambon à l'os et du poulet label rouge. Cerise sur le gâteau, un nouveau partenariat avec le chocolatier Valrhona, référence absolue du chocolat d'exception depuis 1922. En passant chez Moudens, les gourmands vont continuer à se régaler...

Marc Moudens, a native of Saint-Gaudens, started out at the age of 15 near Toulouse; he arrived on the French Riviera in the 2000s and has never wavered from his philosophy, even as he passed the age of fifty: "High-end patisserie, using quality ingredients at reasonable prices. Three-quarters of our pastries are homemade, and our strawberries come from France, not Spain." He can now rely on two chefs, Hassen and Stéphane, and the increasingly frequent visits from cruise ships don't bother him—quite the opposite, in fact, as passengers faithfully follow Google reviews.

The latest trend is to offer "quality snacks", featuring original tarts (sweet and savoury), bone-in ham and Label Rouge chicken. The icing on the cake is a new partnership with Valrhona, the undisputed benchmark for exceptional chocolate since 1922. Food lovers will continue to treat themselves whenever they pop into a Moudens store...

RUE
SAINT ANTOINE



ARTISAN BOULAN

SALON DE THE PATISSERIE

...R
...DINI
...
...LLE
...TH
...
...IB
...K
...LAL
...LLE
...CE
...
...UM
...SION
...ie
...ine





3 rue Louis Blanc, 06400 Cannes
+33 (0)4 93 39 98 94
www.laboutiqueastouxetbrun.com
f @

Astoux & Brun



La boutique Astoux & Brun, juste en face du restaurant historique, a été ouverte il y a 13 ans quand le fleuriste a pris sa retraite. Ouverte de 8h à 20h, tous les jours, elle a permis de déplacer la vente à emporter en donnant plus d'espace aux deux activités de base de la famille Brun depuis les années 50. Tout en mettant en valeur les merveilles culinaires disponibles des deux côtés de la rue. Les soupes de poisson à emporter, préparées avec du poisson de roche fourni par les pêcheurs cannois, le saumon fumé sur place, les lous locaux, et bien sûr tous les fruits de mer disponibles, selon la saison, sont un plaisir permanent pour les papilles des gastronomes cannois. Comme la demande évolue, il y a de plus en plus de plats « traiteur » dans la boutique d'Astoux & Brun, tout près du Marché Forville. Tant mieux !

The Astoux & Brun shop, just opposite the historic restaurant, opened 13 years ago when the florist retired. Open from 8am to 8pm every day, it has enabled the takeaway business to move, giving more space to the two core activities of the Brun family since the 1950s. And showcasing the culinary wonders available on both sides of the street. Takeaway fish soups, prepared with rock fish supplied by Cannes fishermen, salmon smoked on site, local sea bass, and of course all the seafood available, depending on the season, are a constant delight for the taste buds of Cannes gourmets. As demand evolves, there are more and more 'catering' dishes in the Astoux & Brun shop, close to the Forville Market. So much the better!



Recette de la Boutique Astoux & Brun

Chef Hassane Boufenchouche

Quiche au crabe

Crab quiche

Ingrédients

- Farine
- Œufs
- Sel
- Beurre
- Eau
- Crème liquide
- Légumes : carottes, poireaux, courgettes
- Chair de crabe émiettée
- Muscade moulue
- Piment d'Espelette

Ingrédients

- Flour
- Eggs
- Salt
- Butter
- Water
- Single cream
- Vegetables : carrots, leeks, courgettes
- Crab meat, flaked
- Chives
- Ground nutmeg
- Espelette pepper

Préparation de la pâte

Dans un saladier, versez la farine avec une pincée de sel. Ajoutez le beurre coupé en petits dés, puis travaillez la préparation du bout des doigts en l'effritant jusqu'à obtenir une texture sableuse et légère. Formez un puits au centre et versez progressivement l'eau froide. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une belle boule de pâte souple et homogène, qui ne colle pas aux doigts. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer 30 minutes à température ambiante. Ce temps de repos permettra d'obtenir une pâte plus facile à étaler et encore plus fondante après cuisson.

Préparation de la garniture

Lavez les légumes puis coupez-les en brunoise. Dans un récipient, cassez les œufs, ajoutez la crème liquide et fouettez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Incorporez les légumes, la ciboulette ciselée et la chair de crabe émiettée. Assaisonnez avec le sel, la muscade moulue et le piment d'Espelette, puis mélangez soigneusement.

Cuisson

Préchauffez le four à 180 °C.

Graissez un moule à tarte, puis étalez la pâte et foncez le moule. Piquez le fond à la fourchette et faites précuire pendant 15 minutes. Versez ensuite la garniture sur le fond de tarte précuit et enfournez pour environ 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée et prise à cœur.

Preparation of the pastry

Pour the flour into a mixing bowl with a pinch of salt. Add the butter, cut into small cubes, then work the mixture with your fingertips, crumbling it until you obtain a light, sandy texture. Make a well in the centre and gradually pour in the cold water. Mix gently until you have a nice, smooth ball of dough that doesn't stick to your fingers. Wrap the dough in cling film and leave to rest for 30 minutes at room temperature. This resting time will make the dough easier to roll out and even more melt-in-the-mouth after baking.

Preparation of the filling

Wash the vegetables and dice them finely. Break the eggs into a bowl, add the single cream and whisk until the mixture is smooth. Add the vegetables, chopped chives and flaked crab meat. Season with salt, ground nutmeg and Espelette pepper, then mix thoroughly.

Baking

Preheat the oven to 180°C. Grease a tart tin, then roll out the pastry and line the tin. Prick the base with a fork and pre-bake for 15 minutes. Pour the filling onto the pre-baked pastry case and bake for around 40 minutes, until the quiche is golden brown and cooked through.



Astoria & Brown



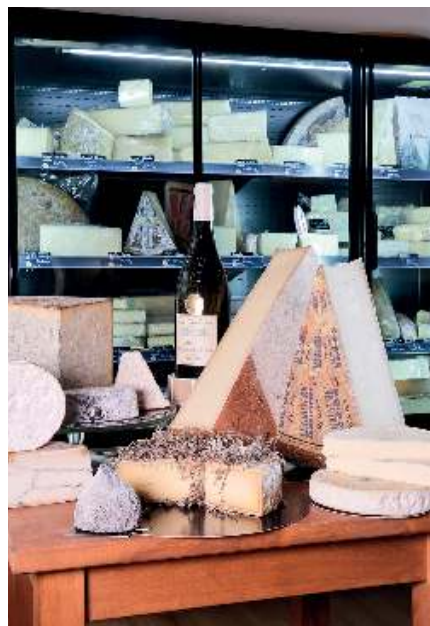
Festin, fromages d'exception

4 rue La Fontaine, 06400 Cannes

+33 (0)4 93 30 36 17

fromageriefestin.fr

© fromageriefestin f Festin-Fromages-dexception



Avec un F comme Fromages !

Le nouveau fromager de Cannes, à deux pas de la rue d'Antibes, c'est d'abord l'histoire d'Arnaud Josserand, un Haut-Savoyard qui a décidé de s'installer à Cannes après avoir accumulé de nombreuses expériences dans l'hôtellerie. Né dans une famille d'affineurs, le Reblochon et l'Abondance n'ont aucun secret pour lui, depuis sa plus tendre enfance. Alors il a franchi le pas et s'est installé rue Lafontaine, dans une superbe boutique où des vitrines réfrigérées lui permettent d'exposer des fromages vraiment appétissants.

With a F for Fabulous

The new cheese shop in Cannes, a stone's throw from Rue d'Antibes, is first and foremost the story of Arnaud Josserand, a native of Haute-Savoie who decided to settle in Cannes after gaining extensive experience in the hotel industry. Born into a family of cheese refiners, Reblochon and Abondance have held no secrets for him since his early childhood. So he took the plunge and set up shop on Rue La Fontaine, in a superb boutique where refrigerated display cases allow him to showcase truly appetising cheeses.

Festin – Exceptional Cheeses



« Je voulais créer une sorte de salon des fromages fins et d'exception », avoue le jeune père de famille, capable en moins d'un an de fidéliser une clientèle d'habituez, tout en assurant le « Room Service » de l'hôtel 5 étoiles, le Mondrian (ex-Grand Hôtel), un peu en retrait de la Croisette. « Je fais 70 % à 80 % de fromages fermiers, en privilégiant les petits producteurs plutôt que les coopératives », ajoute Arnaud.

Le néo-fromager cannois est par exemple très satisfait des fromages de brebis et chèvre qui lui sont livrés régulièrement par une éleveuse de Seillans (Var). Il en aromatise certains qui ne restent pas longtemps en vitrine. Il propose aussi une tomme au Génépi des Alpes et ne manque pas d'idées pour la poursuite de son aventure. C'est beau comme une fable de La Fontaine...

'I wanted to create a kind of salon for fine and exceptional cheeses,' admits the young father. In less than a year, Arnaud has built up a loyal customer base, while also providing room service for a five-star hotel, the Mondrian (formerly Grand Hôtel), just off the Croisette. 'I make 70% to 80% farmhouse cheeses, favouring small producers over cooperatives,' adds Arnaud.

The new Cannes cheesemonger is very satisfied with the sheep's and goat's milk cheeses delivered regularly by a farmer in Seillans (Var). He flavours some of them, which don't stay in the display case for long. He also offers a tomme cheese with Génépi des Alpes and has no shortage of ideas for continuing his adventure. It's as beautiful as a fable by La Fontaine...



FESTIN
fromages d'exception

MAISON
DACCARD
ESTABLISHED 1870

RACLETTE DE SAVOIE
FERMIÈRE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



COMPLÈTEMENT FABRIQUÉ EN FRANCE
TRAICHERIE, AFFinage, PÂSSE
ET EMPAQUÈTAGE
EN SAVOIE

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870

MAISON
DACCARD

ESTABLISHED 1870



V and B

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



Le pari était osé et il est réussi : installer une cave et un bar « afterwork » sur le toit d'un supermarché (Lidl), en plein milieu d'une zone commerciale. Cinq ans après l'ouverture, Nicolas et sa sœur Solène, venus du Var 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 bold move, and it's paid off: setting up a wine cellar and an 'after-work' bar on the roof of a supermarket (Lidl), right in the heart of a shopping district. Five years after opening, Nicolas and his sister Solène, who hail from the Var and are trained 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, riche de plus de 1.000 références de bières, vins et spiritueux du monde entier, en bénéficiant des conseils de cavistes avisés, avec un objectif affirmé : rassembler les générations et les styles, les familles et les amis, sans limite d'âge, pour partager un moment unique autour de produits de qualité (planches de fromage ou de charcuterie), à déguster ou à offrir. Avec en plus, depuis peu, une petite épicerie fine remplie de tartinades et de produits régionaux. Et la possibilité d'acheter des verres originaux pour enjoliver votre table. Côté bar, « V and B » permet de se retrouver aussi à midi pour un déjeuner express en profitant d'une offre chaude élargie (tapas chaudes, sticks de mozzarella, etc.), ou après le travail pour un verre entre collègues, suivant la tendance de l'afterwork. Ou certains mardis pour des Quiz et des Blind Tests. Ou lors de soirées spéciales tout au long de l'année (concerts, retransmissions sportives, soirées à thème, sans réservation). 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.) ou professionnels. Avis aux amateurs !

It is one of the few 'V and B' venues in the South-East region. It covers nearly 500 m² in total, with a huge Biergarten-style terrace (the German term) and, above all, a large car park on the same level. A friendly and welcoming shop, boasting over 1,000 varieties of beer, wines and spirits from all over the world, with expert advice from knowledgeable wine merchants, and a clear aim: to bring together generations and styles, families and friends, regardless of age, to share a unique moment over quality products (cheese or charcuterie platters), to enjoy or to give as gifts.

What's more, it has recently added a small delicatessen stocked with spreads and regional specialities. And the chance to buy original glasses to brighten up your table.

As for the bar, 'V and B' is also the perfect spot to meet up at lunchtime for a quick bite, with an expanded hot menu (hot tapas, mozzarella sticks, etc.), or after work for a drink with colleagues, in keeping with the after-work trend. Or on certain Tuesdays for quizzes and blind taste tests. Or during special evenings throughout the year (concerts, sports broadcasts, themed nights, no booking required).

There's even a darts board for the most skilled. "V and B" Cannes also specialises in beer tap hire for private events (weddings, parties, birthdays, club events, etc.) or corporate functions. Calling all beer lovers!



Don Julio
1942
TEQUILA
100% AGAVE
12 cl (ea) 40% alc/vol

DOMAINE
TARQUET
CHARENTAIS
COGNAC

HIBIKI
JAPANESE WHISKY
SPECIAL RESERVE
響

HIBIKI
JAPANESE WHISKY
響

SHIMAZU
VINTAGE 2014
WHISKY
響

LE MOULIN
FOURSQUARE
Raconteur
Triple Barrel Whisky
40% alc/vol

La Favorite
Cognac
la Flibuste

Favorite
le spécialiste
la Flibuste
Hors d'Age



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



Häagen-Dazs est à Cannes depuis 29 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 milk-shakes, 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.

Häagen-Dazs has been in Cannes for 29 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.



café
MÉLANGE PLATEAU
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE PLATEAU
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE PLATEAU
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE PLATEAU
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE PLATEAU
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE PLATEAU
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE SIGNATURE
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

café
MÉLANGE SIGNATURE
MÉLANGE DE 2 VARIÉTÉS
100% CAFE ARABICA
100% CAFE ROBUSTA
100% CAFE LIBANNAISE
100% CAFE MALAGASY
100% CAFE BURUNDI
100% CAFE ETHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN
100% CAFE ÉTHIOPIEN
100% CAFE COLOMBIEN
100% CAFE INDONÉSIEN
100% CAFE BRÉSILIEN
100% CAFE VÉNÉZUELIEN

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 de 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 Hawaï 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).

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.

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.

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 arabe que vous pourrez déguster sur notre terrasse.

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).

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.

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.

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.





Culinarion

17 rue Jean de Riouffe, 06400 Cannes

+33 (0)4 22 32 83 19

www.culinarion.com

@ Culinarionfr f Culinarion



Le festival des ustensiles

C'est un peu un magasin de rêve (100 m²) pour les cuisiniers amateurs ou les chefs professionnels, au cœur de Cannes, à quelques minutes du Palais des Festivals. Un étalage formidable de poêles, casseroles, fouets, couteaux et moulins à légumes, entre autres ustensiles proposés par cette coopérative de commerçants indépendants. Le Culinarion de Cannes, ouvert en mars 2025, est le 48^e ouvert en France, mais le premier dans les Alpes-Maritimes, grâce à l'énergie et la passion de Franck Paquet, un Luxembourgeois qui a travaillé pour la grande distribution et organisé, entre autres, des tournées du Cirque du Soleil.

A dreamland for cooking lovers!

It's a bit like a dream shop (100 m²) for amateur cooks and professional chefs alike, located in the heart of Cannes, just a few minutes from Palais des Festivals. A wonderful display of frying pans, saucepans, whisks, knives and vegetable mills, among other utensils offered by this cooperative of independent retailers. Culinarion is in Cannes since March 2025, as the 48th outlet to open in France, but the first in the Alpes-Maritimes. Thanks to the energy and passion of Franck Paquet, a Luxemburger who worked in mass retail and organised, among other things, Cirque du Soleil tours.

Culinarion



Le patron, fils de bouchers du Grand-Duché, a du vécu et le sens du relationnel, avec ses clients particuliers comme avec les chefs de la région, ou chefs privés, ou chefs de yachts, qui n'hésitent pas à venir lui demander conseil, surtout l'été. Il avoue que le Covid a été un atout pour Culinarion, car « pendant les confinements, les gens se sont remis à faire la cuisine ». Certains produits reviennent à la mode, comme les cocottes en fonte émaillée ou les moulins à légumes, et la demande dépend aussi des saisons, avec beaucoup de plats à fondue ou à raclette, l'hiver, même sur la Côte d'Azur.

« Nous privilégions les marques française comme Cristel (Franche-Comté), Le Creuset (Nord), Staub (Alsace), Tellier (Touraine), De Buyer (Vosges) et européennes comme Zwilling, Woll, Beka ou Arco », ajoute Franck Paquet. Il essaye aussi, avec toute son équipe, d'organiser tous les mois des démonstrations en magasin autour de différents thèmes: la pâtisserie, comment réussir sa cuisson dans l'inox, les cuisines du monde, les pâtes fraîches, dans une ambiance conviviale. Culinarion, à Cannes, c'est donc l'endroit idéal pour s'informer, tester des ustensiles ... et se régaler à la fin !

The owner, the son of butchers from the Grand Duchy, has a wealth of experience and a knack for building relationships, both with his individual customers and chefs from the area, private chefs and yacht chefs alike, who are always happy to ask him for advice, especially in the summer. He admits that Covid has been a boon for Culinarion, because 'during lockdown, people started cooking again'. Certain products are coming back into fashion, such as enameled cast iron casserole dishes and vegetable mills. Demand also depends on the season, with fondue and raclette remaining popular in winter, even on the French Riviera.

We focus on French brands such as Cristel (Franche-Comté), Le Creuset (Nord), Staub (Alsace), Tellier (Touraine), and De Buyer (Vosges), as well as European brands like Zwilling, Woll, Beka, and Arcos," adds Franck Paquet. He and his entire team also strive to organize monthly in-store demonstrations on a wide variety of themes - such as pastry making, how to cook successfully in stainless steel, world cuisines, and fresh pasta - all in a friendly atmosphere. Culinarion in Cannes is therefore the ideal place to learn, test out kitchen tools... and enjoy a delicious treat at the end!



Café

Hôtel

Restaurant

Traiteur

Établissement de nuit

Bowling

Thalasso

**1^{ère}
organisation
professionnelle**

umih.fr



L'Union des métiers de l'hôtellerie restauration



Notre organisation

Depuis plus de 70 ans, l'Umih représente, défend et accompagne les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans toutes les régions et départements de France (métropole et outre-mer).

L'Umih fédère 4 syndicats associés (culture nuit, France Thalasso, Le Club du Tourisme de Saint-Martin, UCHRA) et 4 structures interdépartementales (SNEG & Co, Umih Prestige, Umih Bowling Loisirs, Umih Nuit).

L'Umih, présente et active partout en France avec plus de 106 fédérations départementales, 2 000 élus et 400 collaborateurs, est en contact direct avec les professionnels. Ce maillage territorial permet une connaissance du terrain et une appréhension globale et précise des enjeux du secteur.

Tous secteurs confondus, l'Umih est la 3e organisation professionnelle en nombre d'entreprises adhérentes au plan national.

Notre secteur

Le secteur CHR*D* est un acteur clé de l'économie française, représentant 229 000 entreprises, 84 milliards d'euros de chiffre d'affaires et employant plus d'1,1 million d'actifs dont 18 % ont moins de 25 ans. Chaque année, 100 000 jeunes sont formés à nos métiers.

*Café, Hôtel, Restaurant, Traiteur, Discothèque

N°1
L'Umih,
1^{ère} organisation
professionnelle
des indépendants

69 %
soit 2/3 des entreprises
qui adhèrent à une organisation
professionnelle (71 % avec
ses syndicats associés)

51 %
des salariés des entreprises
qui adhèrent à une organisation
professionnelle (62 % avec
ses syndicats associés)

Présentation des syndicats associés



Culture Nuit est le syndicat des lieux nocturnes culturels et musicaux. Il représente depuis 1952 le secteur de la nuit, du spectacle et des débits de boissons, dans toute sa diversité, et accompagne ses adhérents dans les mutations de nos métiers, l'évolution des législations et les changements sociétaux.



Créé en 2008, FRANCE Thalasso regroupe la Fédération Internationale de la Thalassothérapie et le Syndicat National Professionnel de la Thalassothérapie. C'est un organisme garant du respect de l'appellation « Thalassothérapie » et des valeurs fondamentales de la Thalasso.



中華餐館及酒店協會

Union des Cafés-Hôtels-Restaurants Asiatiques. Créée en juin 2004, est l'unique association de l'industrie de la restauration asiatique en France.



Le Club du Tourisme de Saint-Martin

Nos missions

1

Informer, accompagner et conseiller

L'Umih accompagne au quotidien les professionnels dans les domaines juridique, fiscal, social, emploi, formation et environnemental.

2

Assurer la promotion et la renaissance des métiers et du secteur

L'Umih, porte-parole de la profession, agit pour faire valoir le poids économique du secteur CHRD et pour une meilleure prise en compte des spécificités de nos métiers.

3

Représenter et défendre les professionnels

Au niveau national et local, l'Umih est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des instances économiques et interprofessionnelles (CCI, comités départementaux et régionaux du tourisme, conseils de prud'hommes, Conseil interministériel du tourisme, MEDEF, GPS, CPME, U2P...). Au niveau européen, l'Umih agit au sein de l'HOTREC (l'organisation professionnelle européenne du secteur HCR).

4

Démontrer le rôle majeur des cafés, hôtels, restaurants au sein du tourisme

L'Umih est à l'origine en 2017 de la création de la Confédération des Acteurs du Tourisme (CAT) qui regroupe 20 organisations représentatives de la filière tourisme.



L'Umih c'est :

5 branches professionnelles

- Umih Cafés, Brasserie et Établissements de nuit
- Umih Hôtellerie française
- Umih Restauration
- Umih Saisonniers
- Umih Traiteurs et TOR

2 magazines numériques

- « **L'Essentiel** » magazine destiné aux adhérents, partenaires et institutionnels
- « **Umih Magazine** » à destination de tous les professionnels

1 assurance Santé Prévoyance

Une offre santé et prévoyance, la solution de protection sociale sur-mesure, adaptée aux besoins spécifiques des professionnels du secteur des Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteurs et Discothèques et leurs salariés.

et structures interdépartementales



Le SNEG & Co réunit les professionnels des établissements festifs et de convivialité : bars et restaurants d'ambiance musicale, clubs et autres lieux accueillant tous les types de clientèle, de l'apéritif jusqu'au bout de la nuit. Fondé en 1990, présent sur toute la France, le SNEG & Co représente et défend les établissements festifs et alternatifs.



Umih Prestige fédère les établissements de prestige : les palaces, les hôtels 5 étoiles et 4 étoiles, ainsi que les restaurants étoilés et certains Meilleurs Ouvriers de France.



Umih Nuit a été créée en 2018, il rassemble les acteurs de la nuit et prend en compte les enjeux et les particularités du secteur. Le syndicat a été mis en place pour soutenir les établissements de nuit dans leurs démarches.



Umih Bowling Loisirs a été créée en novembre 2016 et réunit la Fédération Nationale des Bowlings Français (FNBF) et le Syndicat des Propriétaires des Bowlings. C'est le seul syndicat professionnel du monde du bowling.

Le tourisme en France

- **188 milliards d'euros** de consommation touristique (2023)
- **8 %** du PIB
- **2 millions** d'emplois directs et indirects
- **98 millions** d'arrivées internationales (2023)
- **63,5 milliards d'euros** de recettes internationales (2023)
- **18.6 milliards d'euros** d'investissement touristique (2022)

*sources : INSEE et Atout France

Les chiffres clés de la branche HCR

- **122 000 établissements employeurs** dont **64,5%** restaurants, **15%** hôtels, **18%** débits de boissons, **2,5%** traiteurs.

84
milliards d'euros
de chiffre d'affaires

1,2 million
d'actifs dont 200 000
saisonniers été

4^e employeur
privé de France (après
l'industrie, le transport
et le bâtiment)

105 000
jeunes en formation
initiale chaque année
à 35 métiers

Le secteur
est créateur net de
10 000
postes/an

86 %
d'entreprises de
moins de 10 salariés

*source : AKTO Portrait national 2024



Thierry Marx
président confédéral
de l'Umih



L'Umih est l'organisation professionnelle représentative du secteur CHR/D. Le nombre de nos adhérents, la diversité de leur profil et notre implantation territoriale, grâce à nos fédérations départementales, nous permettent d'avoir une connaissance approfondie des problématiques terrain, des attentes des professionnels et nous procurent une vraie puissance de parole et d'action dans nos échanges avec les pouvoirs publics, l'administration et les médias.

Notre mission est d'accompagner le quotidien des chefs d'entreprise dans la gestion de leur établissement et de leur apporter la solution adéquate face à une situation impactant leur activité.

Notre rôle consiste également à anticiper les changements, les mutations et être force de proposition sur des chantiers tels que l'attractivité de nos métiers, le positionnement social de nos entreprises, l'accès à une offre de formation dédiée, l'intégration du développement durable dans les établissements, la problématique des commerces en ruralité.

L'Umih est la maison mère où tous les professionnels du secteur CHR/D indépendants, franchisés ou de chaîne, ont leur place.



umih.fr



22, rue d'Anjou 75008 Paris
Tél. : 01 44 94 19 94



UMIH Formation devient AKTIVEO Formation

Depuis plus de 20 ans, nous formons les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Aujourd'hui, nous évoluons pour aller plus loin, plus vite, plus fort à vos côtés.



Parcours certifiants

- Barman
- Commis de cuisine
- Serveur en restauration
- Manager d'exploitation

Formations clés

- Techniques culinaires
- Management & performance
- Relation client
- IA & digital
- Hygiène alimentaire
- Permis d'exploitation et bien d'autres...

Infos pratiques

- Sessions toute l'année
- Financement OPCO possible
- Formations sur mesure possibles

**RETROUVEZ LES PROGRAMMES
ET LES CALENDRIERS DE NOS
FORMATIONS SUR NOTRE SITE**

[aktiveoformation.fr](https://www.aktiveoformation.fr)

0806700701

Service & appel
gratuits

La recette du succès



Umih Formation devient Aktiveo Formation

Depuis 2002, notre centre de formation a formé plus de 500000 stagiaires. Notre contribution à la professionnalisation du secteur de l'hôtellerie restauration a été majeure depuis ces 2 décennies écoulées.

Notre réussite aujourd'hui nous permet d'appréhender le futur sereinement et avec ambition.

Notre volonté est bien de créer ce grand centre de formation de branche du tourisme en France et à l'international en dépassant largement les frontières de notre secteur originel de l'hôtellerie restauration et de rassembler tous les acteurs qui nous aideront à réaliser cette vision.

Notre nouveau nom fait partie intégrante de notre stratégie pour conquérir de nouveaux horizons et poursuivre ce travail d'alliance avec les plus grands. Aktiveo Formation sera le centre de formation de l'innovation pédagogique, de la promotion de la formation sous toutes ses formes, de la compétence au service du plus grand nombre. Ensemble toutes nos équipes sont tournées vers l'avenir pour accompagner dans leur réussite les chefs d'entreprise, salariés demandeurs d'emploi et apprentis qui nous feront confiance.

Aktiveo formation c'est la recette du succès !

Michel Bedu
Président d'Aktiveo Formation



7^e édition
Best of Cooking & Drinks®

SGcom, Cannes, 06 70 93 74 81
georges.lacombe.sg.com@orange.fr

en collaboration avec
alain lahouti, président
de l'Umih06 HCR
Cannes Restaurateurs

7 rue Léopold Bucquet, Cannes
06 52 71 37 57
umih06hcr.fr
umih06hcr@gmail.com

They contributed to this issue:
Jean-Pierre Guillard, Eylka Graphic,
Eric Dervaux,
Daniel Ortelli,
Creamania



Abbaye de Lérins
Ile Saint Honorat - Cannes

Liqueurs fabriquées de manière artisanale par les moines de l'Abbaye de Lérins



Tradition, Authenticité & Excellence

Tradition, Authenticity & Excellence

Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, un frère liquoriste élabore des liqueurs artisanales et monastiques sur l'île Saint-Honorat, au large de Cannes. Les recettes se transmettent de frère liquoriste à frère liquoriste. Si les plus emblématiques demeurent la **Lérina Verte** (50°) et la **Lérina Jaune** (43°), elles ne font plus d'ombre aux créations plus récentes qui rencontrent un véritable succès, telles que la liqueur de **Verveine** (35°), la **Mandarine** (42°) et le **Lérincello** (25°), élaboré à partir de citrons biologiques de Menton.

*Since the end of the 19th century, a monk liqueur-maker has been crafting artisanal monastic liqueurs on Saint-Honorat Island, just off the coast of Cannes. The recipes have been passed down from one monk liqueur-maker to the next for generations. While the most iconic remain **Lérina Verte** (50% ABV) and **Lérina Jaune** (43% ABV), they now share the spotlight with more recent creations that have become highly popular, including **Verbena Liqueur** (35% ABV), **Mandarin Liqueur** (42% ABV), and **Lérincello** (25% ABV), made from organic lemons grown in Menton.*

www.excellencedelerins.com

Dégustation possible au caveau de l'abbaye,
derrière le restaurant La Tonnelle,
tous les jours, sauf le mercredi,
de 11h30 à 17h, durant la période estivale.

*Wine and liqueur tastings are available
in the Abbey's cellar, located behind
La Tonnelle Restaurant,
every day except Wednesday,
from 11:30 am to 5 pm,
during the summer season.*



www.umih06hcr.fr
umih06hcr@gmail.com



Umih 06 HCR Cannes Restaurateurs



Alain Lahouti

Prix Public : 15 euros

ISBN : 978-2-9548979-9-8



978-2-9548979-9-8