

Le blog de Gilles Pudlowski

« Les pieds dans le plat »

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique



Coups de cœur

Coups de gueule

Restaurants

Voyages

Produits

Rendez-vous

Livres

Nom de l'établissement...



Suivez moi sur :



Résidences de Vacances

Louez Votre Résidence de Vacances. Location Résidences Vacances France



Restaurants > Restaurants français > Provence-Alpes-Côte d'Azur > Cagnes-sur-Mer > Château le Cagnard

Château le Cagnard

« Cagnes-sur-Mer: le réveil du Cagnard »

Article du 27 mars 2015



Nouvelle donne pour ce beau ex-Relais & Châteaux des abords de Nice et enthousiaste comptendu de notre correspondant azuréen Alain Angenost...



Il était une fois une jolie fée suédoise venue réveiller un château endormi sur les hauteurs de Cagnes-sur-Mer. Joyau du vieux bourg médiéval, depuis le XIIIe siècle, cette bâtisse historique domine les remparts, offrant vue sans égale sur la Méditerranée et les collines environnantes.



Frida Ivarsson et Stéphane Laurin © AA

Depuis qu'avec sa famille, Frida Ivarsson en a repris les rênes, il y a comme un petit air de fraîcheur, avec une nouvelle équipe emmenée par Gregory Cousaert. Chambres spacieuses et literies à la suédoise, comme il se doit, le confort est royal. Au restaurant avec plafond à caissons précieusement décorés, option toit ouvrant et terrasse vue mer, la carte a été confiée à un chef de qualité.

Château le Cagnard

54 Rue Sous Barri - 06800 Cagnes-sur-Mer

Menus: 24, 31 € (dej.), 46 €

Carte: 67 €

Les Restaurants

Les Boutiques

Saisissez une adresse



Les villes les plus recherchées :

Paris || Strasbourg || Bordeaux || Rennes ||

Montpellier || Metz || Toulouse || Lille ||

Rouen || Nantes || Nice || Marseille ||

Derniers commentaires



5 Sens à la Toque

Commentaire par audrey.



Le Petit Bistrot

Commentaire par BOIDIN DEPLANQUE.



Le Petit Bistrot

Commentaire par DEPLANQUE.



Frédéric Vitoux et ses

Désengagés

Commentaire par Nicole Giroud.



Transavia, vol de merde,

compagnie de merde

Commentaire par Aubailly JP.

Découvrez le Costa Rica
et sa Faune et Flore





Une chambre © AA

Stéphane Laurin, formé chez quelques grosses pointures, comme André Daguin à Auch, Alain Passard à l'Arpège, Louis Grondard chez Drouant, a travaillé aux côtés de Didier Agnès, d'abord au Mirabeau à Monaco puis l'Hôtel du Cap de Saint Jean-Cap-Ferrat, en tant que sous-chef. Juste retour des choses, Didier, qui fut le chef du Cagnard, y obtint une étoile en 1988. A son élève Stéphane, tous les espoirs sont permis.



Risotto de scampi © AA

Sur une courte carte, il maîtrise avec justesse les produits terre/mer, dans la saisonnalité. On aime ainsi son foie gras marié à la pomme et au céleri, son très méditerranéen risotto de scampi au Parmesan, comme sa fine sole en croûte de noisettes, avec céleri et poire.



Découvrez mes derniers ouvrages



Voyages en France

Aix-en-Provence || Angers || Annecy || Antibes || Arcachon || Biarritz || Bordeaux || Boulogne-Billancourt || Brest || Cannes || Chartres || Cherbourg || Clermont-Ferrand || Colmar || Courchevel || Deauville || Dijon || Grenoble || Gérardmer || La Rochelle || Le Cap-Ferret || Le Havre || Le Mans || Lille || Lorient || Lyon || Marseille || Megève || Metz || Montpellier || Nancy || Nantes || Neuilly-sur-Seine || Nice || Nîmes || Orléans || Porto-Vecchio || Reims || Rennes || Rouen || Saint-Germain-en-Laye || Saint-Malo || Saint-Tropez || Saverny || Strasbourg || Toulon || Toulouse || Val d'Isère || Valence || Versailles

Paris 1er || Paris 2e || Paris 3e || Paris 4e || Paris 5e || Paris 6e || Paris 7e || Paris 8e || Paris 9e || Paris 10e || Paris 11e || Paris 12e || Paris 13e || Paris 14e || Paris 15e || Paris 16e || Paris 17e || Paris 18e || Paris 19e || Paris 20e

Méli-Mélo de Mots

Hôtels || Tourisme || Musées || Meilleurs Ouvriers de France || Cuisiniers || Grandes Tables || Bistrot || Brasseries || Bars || Brunch || Café || Salon de thé || Terrasses



Sole en croûte de noisettes © AA

Les carnassiers ne seront pas déçus par le joli pigeon flanqué de ses savoureux raviolis de maïs. Et, côté douceurs, on se fait plaisir avec « comme un millefeuille au chocolat » ou encore un très frais crumble au crémeux citron, illustrant de belles leçons retenues auprès de Luc Debove, le chef pâtissier du Cap-Ferrat.



Pigeon et raviolis de maïs © AA

Gageons qu'après la période de rodage, cette belle adresse redeviendra l'une des destinations « so romantic » de la région.



Crumble, citron © AA