

## Château le Cagnard à Cagnes-sur-Mer. Le renouveau du restaurant



La reprise de la gestion du restaurant par la propriétaire Frida Ivarsson, en septembre dernier, et l'arrivée, un mois après, d'un nouveau chef de cuisine, est une invitation à redécouvrir cette table perchée sur les hauteurs du bourg médiéval de Cagnes-sur-Mer.

*En ouverture : Stéphane Laurin*

**CARTE.** Rouvert en octobre 2012, après plus d'un an de rénovation, le château avait confié le restaurant en gérance. Sans le succès escompté pour relancer ce lieu qui avait atteint une reconnaissance étoilée en 1968 avec Loulou Barel, puis plus récemment en 1998 avec Didier Aniès, le

**CARTE.** Rouvert en octobre 2012, après plus d'un an de rénovation, le château avait confié le restaurant en gérance. Sans le succès escompté pour relancer ce lieu qui avait atteint une reconnaissance étoilée en 1968 avec Loulou Barel, puis plus récemment en 1998 avec Didier Aniès, le restaurant est revenu dans le giron familial. Et c'est justement le second du Grand-hôtel du Cap-Ferrat (où évolue Didier Aniès, MOF), Stéphane Laurin, qui est en charge de relancer le restaurant (*voir son parcours [http://www.email-gourmand.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=997693%3Achateau-le-cagnard-a-cagnes-sur-mer-stephane-laurin-nouveau-chef&catid=35%3Ahs&Itemid=243](http://www.email-gourmand.com/index.php?option=com_content&view=article&id=997693%3Achateau-le-cagnard-a-cagnes-sur-mer-stephane-laurin-nouveau-chef&catid=35%3Ahs&Itemid=243)* ).



*Foie gras, pomme et céleri*





Aujourd'hui, le temps n'est pas à penser à l'étoile, mais à conquérir une clientèle fidèle d'épicuriens. Pour sa première place de chef et réussir ce nouveau challenge dans ce restaurant qui dispose d'une lumineuse salle au plafond coulissant fait de 200 panneaux peints à la main, qui permet de déjeuner ou dîner à ciel ouvert et d'une terrasse qui embrasse le paysage du château de Villeneuve-Loubet au cap d'Antibes, Stéphane Laurin s'appuie sur la fraîcheur des produits déclinés sur une carte courte, composée de 2 entrées, 2 poissons, 2 viandes et 2 desserts, sur le menu du marché, servi au déjeuner, qui évolue chaque semaine suivant les arrivages de produits (2 plats 24€ et 3 plats 31€) et sur le menu de saison (3 plats 46€), qui permet de découvrir la version personnelle de Stéphane Laurin du Cagnard classique, pigeon et raviolis de maïs, plat emblématique du château depuis toujours.



*La salle de restaurant et son plafond coulissant fait de 200 panneaux peints à la main*

**• Hôtel\*\*\*\* et restaurant Château le Cagnard**

**54, rue sous barri - Haut de Cagnes**

**06800 Cagnes-sur-Mer**

**Tél. (0)4 93 20 73 21**

**<http://lecagnard.com>**

**[contact@lecagnard.com](mailto:contact@lecagnard.com)**

Jusqu'au 15 mars, le restaurant est ouvert les jeudi, vendredi et samedi. À partir du 15 mars, il sera ouvert tous les jours, sauf les lundi et mardi et à partir du 4 mai et jusqu'au 30 septembre, 7 jours sur 7, midi et soir.