



Nouilles aux œufs  
250 g

Lait de Coco  
500 ml

Sauce Soja  
715 ml

## SPECIAL

### Nouvel An Chinois

## Actualités classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Restauration

### La renaissance du Cagnard

jeudi 26 février 2015 17:11

[Retour](#)

Réagissez Partager Imprimer A+ A-

**Cagnes-sur-Mer (06)** Stéphane Laurin prend la tête des cuisines de l'établissement.



Stéphane Laurin (à gauche) et Grégory Cousaert.

Après la rénovation totale de l'hôtel en 2012, la propriétaire du château Le Cagnard, à Cagnes-sur-Mer, reprend la gestion du restaurant, mis en gérance le temps des travaux. "C'est une suite logique", explique **Grégory Cousaert** le directeur d'exploitation. "La propriétaire était très attachée à faire perdurer l'héritage et l'esprit de cette belle maison de famille bourgeoise. La priorité a d'abord été de faire les travaux nécessaires pour conserver le classement 4 étoiles de l'établissement. Les 28 chambres et suites ont donc été entièrement rénovées, les fresques et le mobilier d'époque restaurés. Aujourd'hui, nous voulons proposer une table digne de la réputation et du standing de l'établissement. C'est une histoire de cohérence." Pour sa troisième année d'exploitation, la maison vise un taux d'occupation de 45 % et la table est un atout.

#### Réveiller la belle endormie

**Didier Anès**, le chef du Grand-Hôtel de Saint-Jean Cap-Ferrat, y avait décroché sa première étoile en 1998, un an avant le MOF. Et c'est son ex-second, **Stéphane Laurin**, qui est passé aux fourneaux fin 2014. Le chef y propose une cuisine méditerranéenne, raffinée et goûteuse, créative et recherchée. "Travailler avec deux MOF [le second étant **Luc Debove**, chef pâtissier, NDLR], ça marque", explique-t-il. Sa mission : fidéliser la clientèle. "La carte est encore en construction. L'idée est de privilégier la régularité pour s'installer dans le futur et de sublimer le détail pour concurrencer les tables avoisinantes. Je ne vais pas prétendre à l'impossible mais faire le travail comme il doit être fait."

D'une capacité de 40 couverts en intérieur et 18 en terrasse et disposant d'une vue imprenable sur la Méditerranée et les collines alentour, le restaurant tenu par **Thibault Gasnier** accueille ses clients midi et soir autour d'un menu de marché (24 et 31 €) et de saison (46 €).

Anne Sallé

Château Le Cagnard  
Les Hauts de Cagnes  
54 rue Sous Barri  
06800 Cagnes sur mer  
[www.lecagnard.com](http://www.lecagnard.com)  
Tél. : 04 93 20 73 21

[Recevoir la newsletter quotidienne](#)

## Blogs des experts



**La cuisson sous vide à juste température expliquée**  
Bruno Goussault

“Blanquette de veau sous vide : comment la préparer et à quelle température la cuire ?”  
Johann57

Tous les blogs des experts (42)



## Vidéos



[Autres vidéos](#)

### Nouveaux étoilés Michelin 2015

- 2 nouveaux**
  - Yannick Alléno, Pavillon Ledoyen à Paris (retrouvez le Secret de chef consacré à Yannick Alléno)
  - René et Maxime Meilleur, La Bouitte à Saint-Marcel (Savoie)
- 7 nouveaux**
- 37 nouveaux**



### Vous avez la parole

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE avec tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration



### Newsletter Quotidienne

