

Télé MONACO

Programmes
du 25 avril → 08 mai 2015

Le guide de la Télévision
en Principauté
recommandé par
Monaco Telecom



SAFARIS GUIDÉS | RESTAURATION | HÉBERGEMENT

ALPES-MARITIMES TERRE
ANIMALE
PAR EXCELLENCE



VIVEZ UN SAFARI EN
TERRITOIRE SAUVAGE

VOTRE SAFARI
EN CALECHE



A SEULEMENT
1H
DE MONACO



TERRITOIRE SAUVAGE
DES ALPES-MARITIMES



RÉSERVE DES
MONTS D'AZUR

WWW.HAUT-THORENC.COM

06750 THORENC | ALPES-MARITIMES | RÉSERVATIONS : 04.93.60.00.78

Fiat 500 X : La puce italienne s'agrendit



{ Une salle-terrasse ouverte... ou fermée }

Château le Cagnard : Stéphane Laurin à la relance

Etablishement mythique du haut village de Cagnes-sur-Mer, à l'ombre bienveillante du château des Grimaldi, l'hôtel restaurant Le Cagnard s'est fixé pour objectif de retrouver un peu de sa gloire perdue. Sa propriétaire, Frida Larsson, a rouvert la belle endormie fin 2012 après une année de travaux importants qui ont permis de redonner beaucoup de cachet aux 28 chambres et suites disséminées au fil des ruelles voisines. Et notamment de restaurer les fresques d'Emile Wery ainsi que le mobilier ancien très cosy. On se sent plus là comme dans une maison de famille que dans un hôtel 4 étoiles classique. La configuration des lieux où parfois on se perd, ajoute, s'il en fallait, encore plus de charme au Château Le Cagnard.

Pour la restauration, les deux premières années de gérance n'ont pas répondu aux attentes et les propriétaires ont décidé de confier ce printemps les cuisines à un chef confirmé, en l'occurrence Stéphane Laurin, jusque-là second de Didier Anis - qui fut le dernier grand chef du lieu - au Grand Hôtel du Cap Ferrat. Un beau challenge pour ce cuisinier qui préfère jouer l'extrême fraîcheur avec une courte carte et trois menus qui changent fréquemment. Dans la salle lumineuse au plafond coulissant qui permet de déjeuner ou dîner à ciel ouvert et d'une terrasse à la vue somptueuse, Laurin sait innover avec un excellent foie gras betterave et café, un maquereau juste saisi aux légumes acidulés, un loup de ligne aux asperges blanches et confit de rhubarbe, un turbot courgettes-basilic ou un pavé de bœuf Black Angus au parfum de foie, aubergines et fenouil. Mais il sait aussi suivre la tradition avec l'emblématique (et délicieux) Cagnard Classique, à savoir un pigeon



{ Le chef, Stéphane Laurin }

cuisiné aux asperges vertes et oignons nouveaux ou, selon la saison, aux raviolis de maïs. Les desserts demandent encore à s'affiner mais le crumble crémeux citron ou le sablé breton, lacté chocolat blanc et fruits rouges ne manquent pas d'intérêt.

Voilà une maison que l'on aimera pour son côté intime et exclusif : la rejoindre au travers de ruelles médiévales du Haut de Cagnes est déjà un grand plaisir ! ■

C. Perrin



1. Le Pigeon classique Cagnard 2. Dos de saumon, crèmeux de pois chiches, agrumes et café 3. Dessert

Hôtel** et restaurant Château le Cagnard**
54, rue Sous Barri - Haut de Cagnes - 06800 Cagnes-sur-Mer
Tél : +33(0)4 93 20 73 21 - www.lecagnard.com
Carte et menu du marché, servi au déjeuner, qui évolue chaque semaine suivant les arrivages de produits (2 plats à 24€ et 3 plats à 31€) et menu de saison (3 plats à 46€). 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. Service voiturier sur demande ou parking place Sainte Luce ou Gare routière et navettes gratuites en permanence.