

# or GRANDECUCINA

Ma quanto mi costi?  
**I MENU PIU' CARI  
DEL MONDO**

Minimal o barocco:  
**NUOVA ESTETICA  
DEL PIATTO**

Nuovi trend  
**COCKTAIL  
A TUTTO PASTO**



Le 4 stelle di Bartolini

## **ENRICO IL COLLEZIONISTA**

italiangourmet











# COSTA AZZURRA, *mon amour*

*Simbolo di eleganza e lusso, cinema e turismo d'élite,  
la riviera francese mantiene inalterato  
il suo fascino dai primi del Novecento*

*di Roberta Schira*

Fu il poeta e scrittore di Digione, Stéphane Liégeois, a pubblicare nel 1887 un volume dal titolo *La Côte d'Azur*. Una regione geografica non ben definita, che diventò famosa quasi quanto Parigi.

L'ascesa vera e propria della Costa Azzurra cominciò nel 1946, con la prima edizione del Festival cinematografico di Cannes. Da quegli anni, sulla Costa esplose la voglia di vivere e folle di celebrities presero l'abitudine di trascorrere un periodo sulla riviera; acquistarono ville, frequentarono spiagge, piscine, locali notturni





**ARNAUD POETTEA**  
Executive Chef



e ristoranti. Gran parte di quel successo, consolidato negli anni '60, non si è appannato. Tra gli elementi positivi bisogna riconoscere che quel successo ha portato tanti turisti, diciamo "normali", a scoprire il tratto che va da Hyères fino a Mentone e molta parte dell'interno. Gli abitanti, circa un milione, con la città più grande Nizza, si chiamano azuréens. La Costa

Azzurra è sicuramente meta perfetta per chi ama il mare, il sole, la vita di spiaggia e quella notturna dei locali e delle feste.

In autunno si può riscoprire anche dal punto di vista paesaggistico, spingendosi nell'entroterra. È la stagione per visitare i piccoli musei, le gallerie d'arte dei grandi maestri impressionisti, che proprio qui trovarono ispirazione. Si possono scoprire borghi caratteristici ricchi di fascino antico e centri storici che oscillano fra l'eleganza delle lussuose ville anni '20 e i nuclei medievali immersi nella natura.

## NEGOZI DI ARTIGIANATO

### L'Atelier du Croco

1 place Charles Felix, 06300 Nizza

Tel: +33 (0)4 93 80 00 90

Alla fine di Cours Saleya, si trova la boutique di una famiglia di artigiani che lavora egregiamente la pelle. Qui, ogni oggetto è fatto a mano e su misura. Custodie per coltelli, borse, cinturini e portachiavi sono solo alcune delle proposte che potrete far realizzare secondo il vostro gusto.

### Dubosq

4 & 8 Grande rue, 06140 Tourrettes sur Loup

Tel: +33 (0)6 24 34 29 35

[www.boisdalivier.eu](http://www.boisdalivier.eu)

Dubosq è uno dei migliori atelier del sud della Francia. Tutte le creazioni sono realizzate in legno d'ulivo: coltelli, set da tavola, mobili. Ogni oggetto è unico e personalizzabile.

### UNA LOCATION 100% VIP

Le celebrities internazionali continuano a frequentare questi lidi: l'estate appena trascorsa ha visto Justin Bieber ospite del Jimmy's, il club più famoso della Riviera, in incognito. Anche Jennifer Lopez ha scelto la Costa per una gita romantica con il fidanzato Alex Rodriguez, ex giocatore di baseball. Ha viaggiato da Miami a Nizza in jet privato, con amici e numerose guardie del corpo. Ha affittato uno yacht per visitare le località più glamour della French Riviera: Monte Carlo, Eza Village, Cannes. Ma a Cap d'Antibes Jennifer Lopez ha sostato anche al leggendario Hotel du Cap-Eden-Roc, uno dei nove gioielli della catena di Oetker Collection. Situato all'estremità del Cap d'Antibes, a metà strada tra Cannes e Nizza, l'Hotel du Cap-Eden-Roc domina il Mediterraneo. È uno di quegli stabilimenti che contribuiscono al pre-





stigio della Francia nel mondo intero. Per la cronaca, è in questa cornice unica che Sharon Stone organizza le serate di gala dell'amfAR (la cena annuale della fondazione americana contro l'Aids). L'hotel è diviso in due strutture, collegate dal parco: l'Eden-Roc del 1914, e l'Hotel du Cap, di fine Ottocento. Non c'è attore, magnate, regista o politico di levatura, che non abbia voluto soggiornare in una delle oltre cento camere. O passeggiare negli oltre nove ettari di parco.

Una sua particolarità sono le "cabanes", capanne sul mare, tra le rocce; il lusso consiste nel fatto che sono rimaste sempre uguali, dagli anni Trenta. Le camere sono ovviamente costose, ma se anche non ci si può permettere di passarvi una notte, il ristorante Grill Eden Roc, sulla terrazza mare, è aperto al pubblico. Si può scegliere anche il ristorante gourmet Eden-Roc, tutto il reparto cucina è diretto dagli chef Arnaud Poëtte e Olivier Gâtto con il pastry chef Lilian Bonnefoi.

Un esempio di cosa significa un servizio da grande albergo? Ce lo racconta Philippe Perd, dal 2005 Managing Director dell'Hotel. «Alcuni ospiti lasciano in camera i vestiti per l'anno dopo. Noi fotografiamo gli armadi, e quando tornano facciamo loro trovare tutto com'era». Ed è a Philippe Perd, abituato a fare programmi per gli ospiti illustri, che abbiamo chiesto qualche consiglio sugli indirizzi da non perdere in Costa Azzurra (vedi box).

#### SAINT-TROPEZ

È una città dalle due anime: la nota località turistica estiva, con le frequentatissime spiagge della baia e gli yacht ormeggiati nel vecchio porto, e il villaggio che si anima nella stagione invernale, con mercatini d'artigianato locale e caffè all'ombra dei platani che regalano un'atmosfera incantata. Una buona gita può partire dal Principato di Monaco, dove magari fare un salto al Grimaldi Forum a Monaco che organizza mostre, concerti e numerose attività culturali. È all'interno del centro che si terrà la nuova edizione di Chefs World Summit (da domenica 26 a martedì 28 novembre). Da Monaco si può fare tappa a Eza, piccolo villaggio a strapiombo sul mare, e proseguire per Saint-Jean-Cap-Ferrat, con sosta alla Villa Ephrussi de Rothschild, con i lussureg-

#### CULTURA

##### Fondazione Maeght

623 Chemin des Gardettes, 06570 Saint-Paul-de-Vence  
Tel: +33 (0)4 93 32 81 63  
[www.fondation-maeght.com](http://www.fondation-maeght.com)

##### Grimaldi Forum

10 Avenue Princesse Grace, 98000 Monaco  
Tel: +377 99 99 20 00  
[www.grimaldiforum.com](http://www.grimaldiforum.com)





**BRANZINO IN CROSTA DI PISTACCHIO  
CON POLENTA ALLE OLIVE PITCHOU NETTEA (PAG. 59)  
INGREDIENTI PER 5 PERSONE**

<b>2 kg</b> di branzino	<b>1 kg</b> di carciofi
<b>100 g</b> di pistacchi	<b>250 g</b> di cipolla *
<b>200 g</b> di pane (bianco)	<b>5 g</b> di coriandolo
<b>500 g</b> di burro	<b>1</b> rametto di timo
<b>100 g</b> di farina di mais	<b>15 cl</b> di vino bianco
<b>1 l</b> di brodo di gallina	<b>0,5 l</b> di succo d'arancia
<b>1</b> mazzo di erba cipollina	<b>10 g</b> di sale fino
<b>1</b> mazzo di prezzemolo	<b>0,25 l</b> olio d'oliva
<b>100 g</b> di olive	fior di sale

## PERCORSI

### La verrerie de Biot

A pochi chilometri da Cannes, a Biot, dove erano le terre dei Cavalieri del Tempio (i Templari), c'è il Museo Vivente di Vetro per scoprire l'arte della soffiatura incandescente da cui si ricavano bicchieri, bottiglie e manufatti artistici punteggiati da bollicine d'aria. Oggetti che si possono comprare nella zona shopping delle vetrerie. Consigliata una visita al piccolo borgo di Biot, con stradine medievali ricche di negozi tipici provenzali e di ombrosi caffè per una pausa. 5 Chemin des Combes, 06410 Biot, tel. +33 (0)4 93 65 03 00

**Mercato** di Vence-Place du Grand Jardin, 06140 Vence  
[www.vence-tourisme.com/it](http://www.vence-tourisme.com/it)

**Mercato** 5-11 Rue du Marché Forville, 06400 Cannes  
[www.cannes-tourism.com/it/1-mercato-di-cannes.html](http://www.cannes-tourism.com/it/1-mercato-di-cannes.html)

La **passaggiata** dopo la Croisettes lungo Rue Meynadier a Cannes. Una strada storica dove si possono trovare altri fantastici prodotti enogastronomici e botteghe caratteristiche.

La **passaggiata** Rues du Haut et Bas Castelet ad Antibes. Un dedalo di viuzze che restituisce la tipica cartolina di Antibes: stradine pedonali, ville dalle facciate in pietra con le tipiche persiane colorate, gelsomini e bouganville.

La **passaggiata** serale a Col de Vence, 06140 Vence  
[www.coldevence.com](http://www.coldevence.com)

La strada panoramica che collega Nizza e Mentone, dalle vedute mozzafiato sul mare e il labirinto di curve a gomito e di villaggi, ideale per chi ama i percorsi on the road.

**Procedimento:** Tagliare il branzino a filetti (5 parti). Conservare al fresco. Preparare la polenta: far bollire mezzo litro di brodo di gallina. Aggiungere la farina di mais, cuocere a fuoco vivo. Aggiungere il burro, le olive, l'erba cipollina e il prezzemolo precedentemente sminuzzati grossolanamente. Disporre la polenta tra due fogli di carta da cucina. Conservare al fresco. Una volta raffreddata, tagliare in bastoncini. Prendere i carciofi. Pulirli e cuocerli in una casseruola con olio d'oliva, cipolla tritata, timo fresco, vino bianco e brodo di gallina. Preparare la crosta di pistacchio: tritare i pistacchi, il pane bianco, aggiungere il burro e una spolverata di fior di sale. Amalgamare il tutto. Stendere il preparato tra due fogli di carta da cucina conservata al fresco. Tagliare in rettangoli della stessa dimensione dei filetti di branzino. Cuocere i filetti di branzino in un filo di olio d'oliva; al termine della cottura, rimuovere la pelle e disporre la crosta di pistacchio sopra il filetto. Gratinare leggermente. Preparare il burro all'arancia: prendere il succo d'arancia e aggiungere il burro. Passare sulla polenta e i carciofi una spennellata di olio d'oliva.

**Impiattamento:** disporre su un grande piatto la polenta, aggiungere quindi il filetto di branzino e i carciofi.

Decorare il piatto con una pennellata di salsa di burro all'arancia e un pizzico di fior di sale. Servire ben caldo.

**Jean-Luc Lefrançois,**  
Executive Chef dell'Hotel L'Apogée Courchevel





gianti giardini. Chiamata la "villa rosa", è aperta al pubblico per poter ammirare la collezione di opere d'arte e mobili antichi della baronessa de Rothschild.

#### NIZZA

La capitale cosmopolita della Costa Azzurra non si può saltare. Finita l'estate si può riscoprire la sua anima archeologica, grazie alle rovine dell'antica città romana di Cemenelum, e di arte. Oltre che al mercato di Forville a Cannes, anche a Nizza è piacevole passeggiare fra i banchi del mercato dei fiori allestito ogni giorno in centro città. Da visitare i musei dedicati ai due grandi pittori Matisse e Chagall, oltre al Museo d'Arte Moderna e Contemporanea. Se si vuole continuare l'itinerario dedicato all'arte contemporanea, imperdibili la Fondazione Maeght a Saint-Paul-de-Vence e la cappella decorata da Matisse, sulla strada che porta a Vence. La Fondazione Maeght è una delle più importanti collezioni private d'arte moderna e contemporanea, fondata negli anni '60 dalla coppia Aimée e Marguerite Maeght. Per una notte con cena brillante e anticonvenzionale, a Saint-Paul merita una visita il Toile Blanche, condotto mirabilmente dai tre fratelli Leroy, che definiscono il loro stile "indulgent cuisine".

A pochi chilometri da Vence, troviamo il secondo gioiello della collezione Oetker, Chateau Saint-Martin & Spa, splendido castello sulle alture che abbracciano tutta la Costa. Il giovane Jean-Luc Lefrançois, che divide il suo talento tra il Sud della Francia e le montagne di Courchevel presso l'hotel L'Apogée Courchevel, è l'unico chef proveniente dalla Costa Azzurra ad avere conquistato la stella Michelin, fra i 56 premiati di quest'anno. Se non è in cucina, si allena: è un triatleta professionista. Dice: «Amo il cibo leggero, semplice, preciso e creativo». Ci regala la ricetta di uno dei suoi signature dish: branzino in crosta di pistacchio con polenta e olive Pichounette. Accanto a Lefrançois c'è la giovane chef pâtissier Eve Moncorger, creatrice di dolci sublimi, nonché nipote di Jean Gabin. □

## INDIRIZZI

### Cave l'Empereur

7 Cours Masséna (Marché Provençal), 06600 Antibes  
Tel: +33 (0)4 93 34 04 86  
[www.foie-gras-empereur.fr](http://www.foie-gras-empereur.fr)

Questa piccola cantina è gestita da una coppia di russi esperta di vino. I proprietari propongono una vasta scelta di etichette importanti e alcune bottiglie provenienti da piccoli produttori.

### La Cave Forville

5 Rue du Marché Forville, 06400 Cannes  
Tel: +33 (0)4 93 99 60 98

Questa cantina con soffitto a volta accoglie i clienti con una motocicletta vintage utilizzata come fermaporta. Qui si possono trovare numerosi vini della regione, specialità provenzali e un'accurata selezione di vini delle isole Lérins, di fronte a Cannes.

### Ristorante e piccolo Hotel Toile Blanche

826, Chemin de la Pouchouinière  
06570 Saint-Paul de Vence  
Tel: +00 33 (0)4 93 32 74 21  
[www.toileblanche.com](http://www.toileblanche.com)

### Ristorante La Onda

3 Rue Place Vieille, 06140 Vence  
Tel: +33 (0)4 93 32 90 97  
[www.la-onda.fr](http://www.la-onda.fr)

Cucina francese con contaminazioni spagnole.

### L'Auberge des Seigneurs

1 Rue du Dr Binet - 06140 Vence  
Tel: +33 (0)4 93 58 04 24  
[www.auberge-seigneurs.com](http://www.auberge-seigneurs.com)

In un'originale casa in pietra con una bellissima terrazza, nel cuore della città vecchia. Specialità della casa è la carne alla griglia.

### Le Baôli

Port Pierre Canto Boulevard de la Croisette,  
06400 Cannes  
Tel: +33 (0)4 93 43 03 43  
[www.baolicannes.com](http://www.baolicannes.com)

Un bar e ristorante del jet set internazionale.

### Tenuta vinicola Île de Saint-Honorat, Îles de Lérins

Baie de Cannes, 06400 Cannes  
Tel: +33 (0)4 92 99 54 32  
[www.excellencedelerins.com](http://www.excellencedelerins.com)  
<http://excellencedelerins.com/fr/>

L'isola di Saint-Honorat, nella baia di Cannes, è un luogo unico al mondo: ospita 7 ettari di vigne di proprietà di monaci che qui si sono installati già dal V secolo. Le uve vengono raccolte da volontari ed è possibile organizzare visite guidate e degustazioni in loco.

### Cantina Château de Bellet

482 chemin de Saquier, 06200 Nizza  
Tel: +33 (0)4 93 37 81 57  
[www.chateaudebelle.com](http://www.chateaudebelle.com)

Lo Château de Bellet si trova sopra Nizza ed è circondato da una dozzina di vigneti. Qui si trovano varietà di uve autoctone che crescono solo sulla collina di Bellet. Lo Château produce eccellenti vini rossi, bianchi e rosé.