

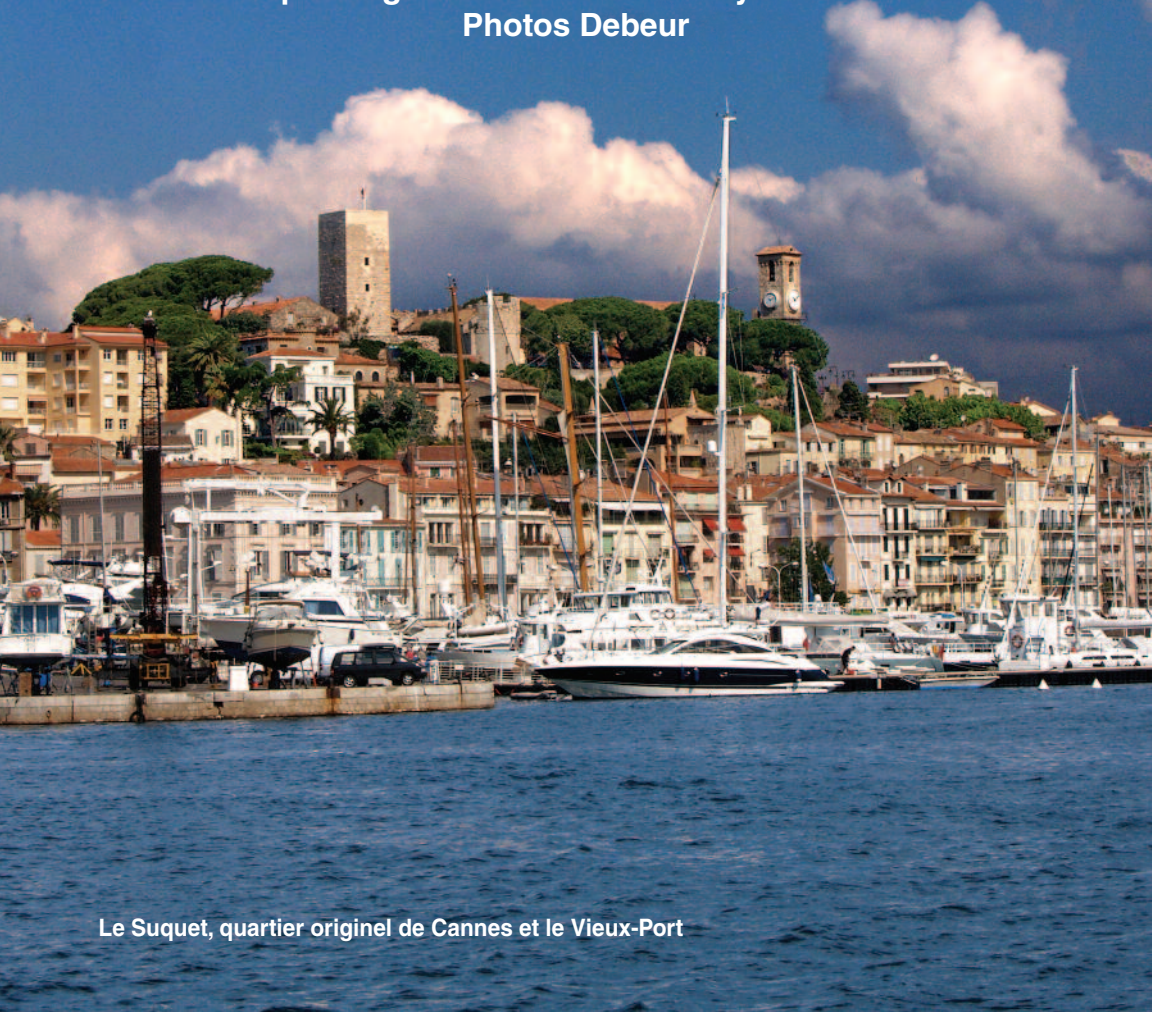


Le célèbre Palais des Festivals (Photo SEMEC)

# Cannes

*ville mythique*

par Huguette Béraud et Thierry Debeur  
Photos Debeur



Le Suquet, quartier originel de Cannes et le Vieux-Port



Célèbre promenade de La Croisette, bordée de palaces comme Le Carlton (avec les deux ogives) et le Martinez

Cannes, élégante et versatile, joyau de la Côte d'Azur, étincelle de tous ses feux le temps des festivals: festival du cinéma, festival du disque... Les rayons du soleil dégoulinent des collines pour embraser le vieux quartier du Suquet, et ensuite couler le long du boulevard de La Croisette. Il faut admettre qu'elle a tout pour séduire: un arrière-pays qui sent bon la Provence, une vieille ville pleine de charmes anciens, une ville moderne émaillée de curiosités et de gourmandises, un marché de fruits et de légumes du pays, de fruits de mer et de poissons, ouvert toute l'année.

Cannes bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré et d'un environnement idyllique. Rien d'étonnant à ce qu'elle soit courtisée par les plus grands de ce monde, riches et célèbres, artistes, écrivains, cinéastes, banquiers, et autres. Situé à vingt-cinq minutes de voiture, à l'ouest, de l'**Aéroport international de Nice**, cet ancien bourg de pêcheurs et de moines est constitué d'une large baie au sable fin, d'un promontoire surmonté d'un château, d'un vieux port accueillant des bateaux de plaisance et des barques de pêche, d'un deuxième port de plaisance privé, le Port Canto, situé à l'est de la ville et enfin de deux îles à quinze minutes de bateau.

L'Anglais **Lord Henry Brougham** découvrit cette ville au 19<sup>e</sup> siècle et y fit venir tant de personnalités des quatre coins de l'Europe, que la ville se transformât vite en luxueuse cité de villégiature, favorisant l'émergence de boutiques haut de gamme et autres produits raffinés. Sa consécration fut certainement due à la création du fameux **Festival international du cinéma** en 1946, qui mit Cannes sur la carte du monde. Cet événement international est le deuxième en importance, après les **Jeux olympiques!**

## Quoi voir absolument

### Rue Meynadier

C'est la rue gourmande de Cannes, une véritable rue marchande du sud, grouillante de monde, colorée, littéralement un incontournable. «Autrefois, il n'y avait là que des boutiques d'alimentation», explique madame Ernest, propriétaire d'**Ernest traiteur** (voir plus loin). Nous avons visité quelques boutiques.

### Boulangerie Chez Paul

**4, rue Meynadier, Cannes.**

**Tél.: 04 93 38 15 59**

**[www.paul.fr/fr/actualites.php](http://www.paul.fr/fr/actualites.php)**

On y trouve d'excellents pains bio, complets, multigrains, etc. Des pains de tradi-

tion et de qualité. Créée à Lille en 1889, l'entreprise compte 250 points de vente en France, dont 34 boutiques dans le monde. Leur philosophie, fabriquer des pains «dans les plus grandes règles de l'artisanat: pétrissage, pointage, façonnage, apprêt, longue fermentation, cuisson... Les consommateurs renouent alors avec la qualité et le goût du bon pain.»

**Jean-Luc Pelé**  
**Chocolaterie, ateliers chocolat**  
**36, rue Meynadier, Cannes.**  
**Tél.: 04 93 38 06 10**  
**[www.jeanlucpele.com](http://www.jeanlucpele.com)**

Les magnifiques chocolats, confiseries et pâtisseries de **Jean-Luc Pelé** sont un des fleurons de Cannes. Ce grand chocolatier, installé dans la région parisienne, a ouvert un magasin en mars 2007 dans cette rue stratégique et y a placé son frère, **Patrice Pelé**, un autre grand passionné, amoureux de son métier. Des chocolats, des macarons aux multiples parfums, des pâtisseries innovantes parfaites, des chocolats exceptionnels, on n'y résiste pas.

**À l'olivier**  
**39, rue Meynadier, Cannes.**  
**Tél.: 04 93 68 03 43**  
**[www.olivier-on-line.com](http://www.olivier-on-line.com)**

**Philippe Graziani** et sa compagne, **Sylvie Fontaine**, sont des passionnés dans leur domaine. Ils peuvent vous éclairer



Au moment du Festival international du film de nombreux hôtels, comme le Martinez ici sur la photo, sont assaillis par les badeaux qui espèrent entrevoir des vedettes monter dans les limousines ou apparaître à l'une des fenêtres

sur bien des points obscurs concernant ce produit mythique qu'est l'huile d'olive. Comment apprécier les différences d'une huile à une autre, les appellations d'origine, l'authenticité du produit, et tout et tout... Ils font partie d'un groupe de dix boutiques dont la première fut fondée en 1822, à Paris.

**Ceneri & Fils**  
**Fromagers affineurs**  
**22, rue Meynadier, Cannes.**  
**Tél.: 04 93 39 63 68**

Une institution à Cannes! Des centaines de fromages dont la plupart sont affinés sur place. Connue pour la grande qualité des produits et pour son expertise, cette entreprise familiale résiste au temps et à la concurrence industrielle, avec de petits trésors lactiques des plus savoureux.

**Ernest traiteur**  
**52, rue Meynadier, Cannes.**  
**Tél.: 04 93 06 23 04 et 04 93 06 23 00**  
**[www.ernest-traiteur.com](http://www.ernest-traiteur.com)**

Charcutiers et traiteurs de père en fils depuis 1936, ils affichent partout leur philosophie avec fierté : «Offrir le meilleur! Le meilleur du produit! Le meilleur de la façon! Le meilleur de la tradition! Le meilleur de la création! Le meilleur de la mise en scène!» **Michel Ernest** propose des mets de tradition et d'excellence, aidé d'une brigade de soixante compagnons.





Stéphane Raimbault, chef copropriétaire de L'Oasis

Organisateur de réceptions reconnu pour ses qualités gastronomiques, il possède aujourd'hui trois boutiques. On y fait de la charcuterie fraîche, des plats préparés, des pâtisseries et autres gourmandises de qualité.

**Pêcherie cannoise**  
**16, rue Meynadier, Cannes.**  
**Tél.: 04 93 39 43 04**

Des poissons frais et des fruits de mer généreusement présentés sur des étales de glace concassée. Un grand choix de produits.

## Et puis aussi...

### **Marché Forville**

Tout à côté de la rue Meynadier, le marché public Forville est ouvert tous les matins et propose une foule de produits d'une grande fraîcheur. Poissons, fruits, légumes... Allez-y faire un tour, tôt matin, vous ne serez pas déçu.

### **La Croisette**

Le boulevard de La Croisette s'étend du Vieux-Port jusqu'au casino du *Palm Beach*. À la fois boulevard et promenade piétonnière, cette ceinture du bord de mer est probablement le lieu le plus mythique de

Publicité



Marché Forville (Photo SEMEC)

Cannes. On y trouve un nombre impressionnant de palaces comme le Carlton, le Martinez et le Miramar, d'hôtels particuliers, de résidences élégantes, de boutiques de luxe, de restaurants hors de prix et des plages privées où l'on rencontre des célébrités de tous les calibres.

### Rue d'Antibes

Ici sont plus particulièrement de luxueuses boutiques de vêtements, de joaillerie et de confiserie, des banques, et le reste.

### Palais des Festivals et des Congrès de Cannes 1, La Croisette, Cannes.

Tél.: 04 93 39 01 01

[www.palaisdesfestivals.com](http://www.palaisdesfestivals.com)

C'est là que se tient le fameux **Festival international du cinéma** au mois de mai, chaque année. De nombreux touristes aiment se faire photographier sur les marches, couvertes du célèbre tapis rouge, gravies par tant d'étoiles du cinéma. L'établissement a été construit sur l'emplacement de l'ancien casino de Cannes. Il sert également pour d'autres événements et congrès divers. À droite de l'entrée principale se trouve l'accueil de l'**Office du tourisme de Cannes** ([www.cannes.fr](http://www.cannes.fr)), où vous trouverez de nombreuses informations utiles sur la ville.



Patrice Pelé, gérant de la Chocolaterie et pâtisserie Jean-Luc Pelé



Pâtisseries de la Chocolaterie et pâtisserie Jean-Luc Pelé



Philippe Graziani, propriétaire de À l'olivier, mirant une huile d'olive haut de gamme

### Le Suquet

Ancien château, c'est aussi le fief de la vieille ville, l'origine de Cannes. On y donne des concerts et il y a un musée qu'il faut visiter. Sachez toutefois que le stationnement y est difficile. Mais le point de vue est très beau.

### Les plages

Le long de La Croisette, la plupart des plages sont privées. Néanmoins, il y a de nombreuses plages publiques tant sur La Croisette qu'à la Plage du midi, celle du Mouret rouge près du *Palm Beach* et le long de la route qui va vers le massif de l'Estérel.

### Les îles de Lérins

Au large de Cannes émergent deux îles que l'on peut visiter. L'une très touristique, l'île Sainte-Marguerite héberge une forteresse, construite par Vauban, qui eut comme pensionnaires des célébrités tel le fameux masque de fer. L'autre plus paisible, Saint-Honorat, pour nous la plus intéressante, appartient à des moines cisterciens qui produisent un vin excellent et fabriquent des eaux-de-vie aux herbes et aux plantes dont ils gardent jalousement les recettes depuis des décennies. Sous la direction de **frère Marie Pâques**, l'intendant de l'**Abbaye Notre-Dame de**

**Lérins**, on y cultive, vinifie et embouteille des vins assez exceptionnels. Les prix le sont aussi, d'ailleurs. Mais ils vendent toute leur production à des restaurants de luxe et à quelques amateurs bien nantis. Nous avons eu le privilège de faire une visite, disons bien le privilège, car, à de rares exceptions près, personne ne peut visiter les caves et encore moins goûter aux tonneaux. Ce que nous avons fait en compagnie du truculent frère Pâques, un ancien apiculteur, artiste dans son genre, qui, s'il prie le ciel sept fois par jour, a les pieds bien sur terre et maîtrise parfaitement son sacerdoce. Il fait des vins atypiques avec des cépages non autorisés dans l'appellation Côtes de Provence, comme le pinot noir et le chardonnay. «On veut se dégager du carcan des règlements des appellations contrôlées et se faire plaisir», dit-il. Ses vins sont francs et nets, aromatiques, fins et généreux. Très belle expression des cépages et du terroir. Surprenant! Ils font également des eaux-de-vie, dont un marc de Lérins et des liqueurs aux herbes aromatiques.

### Accueil de l'Abbaye Notre-Dame de Lérins

Tél.: 04 92 99 54 00

[www.abbayedelerins.com](http://www.abbayedelerins.com)

### Dormir sur l'île

#### Hôtellerie de l'Abbaye de Lérins

Tél.: 04 92 99 54 20

Les prix y sont très abordables.



La fameuse boulangerie Paul

## Manger sur l'île

### La Tonnelle, restaurant

Réservez : 04 92 99 18 07

Un agréable restaurant situé près de l'embarcadere. Outre une belle salle moderne, on peut manger sur une immense terrasse ombragée, qui accueille les amoureux de la nature en lui offrant une vue magnifique sur la mer et l'île Sainte-Marguerite juste en face. Nous recommandons les viandes, poissons et fruits de mer préparés sur le gril.

## Accès maritime

### Service de navette Planaria

Tél.: 04 92 98 71 38

Un service de navette permet de visiter ces îles. Mais, attention, elles sont desservies par deux compagnies maritimes indépendantes qui se font une concurrence féroce. Ne vous trompez pas, en prenant votre billet de passage, l'accès à l'île Saint-Honorat est assuré par Planaria.

## Les hauts de Cannes

En plus de pouvoir y admirer les villas célèbres, comme celle d'Éléonore-Louise construite par Lord Brougham, celles des Rothschild, de la Begum Aga Khan, etc., il faut monter plus haut, jusqu'au super Cannes, pour y faire des photos de la ville. C'est magnifique, surtout le matin et le soir au coucher de soleil.

## Gastronomie cannoise

Elle est tout à la fois très provençale et internationale. On trouve même des recettes du pays revues et corrigées au goût du jour, ou à celui du chef qui revisite son patrimoine. Parmi les classiques provençaux, il y a la fameuse bouillabaisse, l'aïoli, la brandade, les farcis, les plateaux de coquillages...

## Le meilleur restaurant de Cannes

### La Palme d'or

#### Hôtel Martínez

73, La Croisette, Cannes.

Tél.: 04 92 98 74 14.

<http://martinez.concorde-hotels.fr/fr>



La Famille Ernest, de grand-mère en petit-fils.



Mme Ceneri des fromagers affineurs Ceneri & Fils

La Palme d'Or est le seul restaurant de Cannes honoré par deux macarons Michelin. Le chef **Christian Willer** a formé le jeune chef **Christian Cinicropi**, pendant six années, avant de lui céder la direction des fourneaux, lorsqu'il a pris sa retraite en novembre 2007.

Christian Cinicropi est un créatif et un passionné, mais ça ne l'empêche pas de se montrer très exigeant aussi. Pour lui, un produit standard n'est pas assez bon, il faut qu'il soit exceptionnel. Pour cette raison, il propose une carte à deux vitesses: celle qui est faite de produits courants et celle qui se compose de produits exceptionnels que l'on ne trouve qu'occasionnellement. «Le produit dans l'instant du moment, dit-il. Le client cherche un moment privilégié, alors il doit s'adapter au rythme de la nature, il doit sa-



Salle à manger du restaurant L'Oasis, s'ouvrant sur un magnifique jardin d'été.



Soleil levant de poisson cru retour de Forville, Salade d'orge perlé aux saveurs nippones du restaurant L'Oasis

*voir attendre! Les gens n'ont plus de repères avec les produits en vente toute l'année. Lorsque vous allez au resto, vous devez être surpris. Si c'est pour manger au quotidien, c'est inutile.»*

«Hyper créatif» est une expression qui revient souvent dans son discours. Et c'est ce qu'il est. Il dessine des assiettes aux formes et aux couleurs en harmonie avec les mets servis. Chaque plat a son assiette attitrée. Ses présentations sont comme des tableaux, il joue avec la couleur et les formes autant qu'avec les saveurs. Sa cuisine? Française méditerranéenne raffinée avec le respect du goût du produit.

L'élégante salle à manger se prolonge sur une très belle terrasse qui surplombe La Croisette, offrant une vue exceptionnelle sur la baie de Cannes. Elle est dirigée par **Philippe Caillouet**, meilleur ouvrier de France, et le service du vin est assuré par le sommelier **André Toscano**.



Assiette pâquerette: Langoustine rôtie, glace fondue comme une bisque, voile blanc parfumé aux feuilles de verveine et brunoise de melon gorgé de soleil

## Deux belles tables à proximité de Cannes

**La Bastide Saint-Antoine**  
**48, av. Henri-Dunant, Grasse.**  
**Tél.: 04 93 70 94 94**  
**[www.jacques-chibois.com](http://www.jacques-chibois.com)**

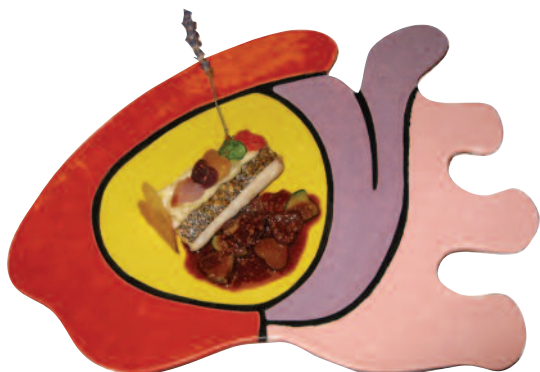
Deux macarons au guide Michelin. Le chef **Jacques Chibois** est un homme très sympathique, ouvert, d'approche claire et généreuse, très proche de la nature. À l'entendre parler, tout paraît simple, et il nous fait prendre conscience que, quelque part, nous avons perdu l'écoute des traditions anciennes qui renferment une très grande vérité. Il cuisine avec les produits typiques de la Méditerranée, suivant les saisons qui apportent, dit-il, la variété des produits. Il les trouve aussi



Macarons de la Chocolaterie et pâtisserie Jean-Luc Pelé



Christian Cinicropi, chef de La Palme d'or



Dans l'assiette Love: le loup sauvage de Méditerranée effleuré à l'huile d'olive fruitée, cœur d'une noix-se aux parfums d'Italie (restaurant La Palme d'or)

bien dans son jardin que chez des petits producteurs locaux et authentiques qu'il encourage.

Sur la terrasse, dans un cadre provençal enchanteur, nous avons fait un repas magnifique de neuf services, très bien orchestré. Une symphonie de saveurs et de couleurs, tout en harmonie et légèreté, servie par des professionnels hors pair. Un parcours sans faute.

**L'Oasis**  
**Rue J.-H. Carle, Mandelieu.**  
**Tél.: 04 93 49 95 52**  
**[www.oasis-raimbault.com](http://www.oasis-raimbault.com)**

À proximité de Cannes, au pied de L'Estérel (massif des Maures), les frères **Raimbault** y travaillent avec passion. Trois chefs, deux cuisiniers, **Stéphane** et **An-**



Dessert: La fraise en transparence, gourmandise d'agrumes préparée à votre table (restaurant La Palme d'or)

**toine**, et un pâtissier, **François**, concoctent des mets originaux et recherchés. Une succession de très belles salles à manger tourne autour d'un atrium de plantes et d'une terrasse ombragée, carrelée de céramique rouge et chocolat. L'ensemble respire le luxe sans ostentation et un confort très agréable. Dans ce décor enchanteur, voire paradisiaque, ils proposent une assiette d'influence à la fois orientale et française. C'est beau, c'est harmonieux et surtout c'est excellent. Certains plats sont de véritables tableaux. Un plaisir à la fois pour les yeux et pour les papilles. Pas de fausse note, un parcours parfait.



Frère Marie Pâques dans la cave à vin de Saint-Honorat



Abbaye Notre-Dame de Lérins sur l'Île Saint-Honorat

Créé en 1954 par **Louis Outhier**, élève du célèbre **Fernand Point**, cet établissement avait obtenu trois macarons au guide Michelin en 1970, qu'il dut remettre au moment de fermer en 1988. Stéphane Raimbault, qui y avait autrefois travaillé, en est devenu le propriétaire en 1991, lui a progressivement associé ses deux frères et a reçu deux macarons au guide Michelin en 1992.

### Environs de Cannes

Quelques suggestions de villes et sites à visiter aux environs de Cannes: **Mougins**, ce petit village pittoresque, **Vallauris** et ses fameuses poteries, **Juan-Les-Pins** et ses plages, le **Cap d'Antibes** en balade, **L'Estérel** en promenade, **Grasse** et ses mille parfums, **Saint-Paul de Vence**, magnifique village moyenâgeux et ses artistes, **Antibes** avec son fort, ses remparts, sa vieille ville et son *musée Picasso*, **Villeneuve-Loubet** et son *Musée Escoffier de L'Art culinaire...* et **Nice**, bien sûr!

### Transport

Pour les déplacements à destination, nous avons, une fois encore, opté pour le plan achat-rachat Renault au lieu de louer une voiture. Cette formule a de multiples avantages: la voiture est neuve et, chaque fois, on obtient le dernier modèle muni des plus récents équipements. Le prix comprend le kilométrage illimité, l'assurance multirisque sans franchise et l'assistance routière en tout temps. Parmi les 11 modèles, c'est la **Renault Cléo 1,5 dCi diesel** de 80 ch, 5 vi-



Déambulatoire de l'ancienne abbaye fortifiée de l'Île Saint-Honorat, face à l'Abbaye Notre-Dame de Lérins

tesses que nous avons achetée. Cette petite voiture nerveuse, rapide et maniable tient bien la route et roule vite. Bien adaptée au circuit routier européen, elle se faufile partout. L'équipement, des plus modernes, est supérieur à celui des grosses voitures américaines. Elle est dotée d'un régulateur de vitesse, et les essuie-glaces se règlent automatiquement selon le débit de la pluie et la vitesse de la voiture. Les degrés de température à l'intérieur et à l'extérieur s'affichent au degré près au tableau de bord. Le modèle diesel consomme peu de carburant: avec un plein, on fait facilement 700 km. *Info: [www.renault-eurodrive.com](http://www.renault-eurodrive.com) ou 450 461-1149 Renault Canada.* **D**