



Pièces neuves et d'occasion
Remise **40% à 70%**
Montage rapide **SANS rendez-vous**

AUTO CHOC MINUTE

ZI La Campanatte - CAGNES
04 93 07 70 07

cagnes vence st-laurent carros

nice-matin

PLUS elle est vieille, MOINS vous payez*

AUTO CHOC

6 ans	-8%
10 ans	-10%
13 ans et plus	-14%

* sur pièce neuve et d'occasion

0,85 € - Italie - 1,20 € - N° 21982

www.nicematin.fr

mercredi 4 juin 2008

saveurs

■ le resto de la semaine

La Table du Cantemerle

eden de saveurs à Vence

En reprenant il y a quelques mois l'hôtel Cantemerle, Christian Eberhardt a confié l'exploitation de l'un des fleurons touristiques azuréens au chef bordelais Jérôme Héraud. Avec la mission d'élargir sa table au-delà de la clientèle hôtelière, ce dernier a l'ambition de surprendre et de fidéliser une clientèle locale.

Lové sur une colline boisée de la cité des arts, où le calme n'est troublé que par les trilles des oiseaux et le chant des cigales, entre pins centenaires et massifs fleuris, on découvre une terrasse à proximité de la piscine, eden de saveurs d'hier et d'aujourd'hui. C'est la volonté de ce jeune chef qui se veut ambassadeur d'une cuisine créative qui trouve ses racines dans la tradition culinaire française. Si le cadre provoque à lui seul un plaisir des sens, le vrai spectacle se déroule dans l'assiette. Les trois coups sont donnés, et l'on se laisse emporter par une succession de tableaux éphémères qui laissent une empreinte savoureuse dans un mariage de recettes inspirées du Sud-Ouest, de Provence avec quelques clin d'œil inédits. Recettes innovantes ou piochées dans les cahiers secrets de sa grand-mère, Jérôme Héraud trouve son inspiration dans les produits nobles, frais et de saison



Quand la passion d'un industriel épicurien rencontre la créativité d'un artiste cuisinier, le plaisir est au rendez-vous. (Photo Philippe Lambert)

en proposant une carte renouvelée. De la saveur et un ouvrage délicat interpellent les sens jusqu'au péché de gourmandise, sans culpabilité, avec la simple envie de recommencer. Seul le service manque un peu d'inspiration et de poésie. En revanche,

lorsque la haute technologie se met au service de Bacchus, on ne peut qu'apprécier une centaine de références de vins originaux en bouteilles, ou au verre, conservés dans des caves *ad hoc*, comme le dirait le capitaine.

■ Hôtel*** Le Cantemerle : 258, chemin Cantemerle 06140 Vence. Tél. 04.93.58.08.18. A la carte ou formules à 25 € et 32 € ou menus gourmands quatre plats à 53 €, trois à 45 € et deux à 32 €.

ECHOS GOURMAND

Frais et bons

Jusqu'à dimanche 8 juin, c'est la semaine de la Fraîch'attitude. Diverses manifestations, organisées un peu partout en France et dans la région, permettront de (re)découvrir les fruits et les légumes frais. L'objectif avoué : lutter contre l'obésité. Ainsi à Tourrettes-sur-Loup, l'Atelier des Fleurs (tél. 04.92.11.06.94.) organise des cours de cuisine à base de fleurs fraîches, de légumes et de fruits frais demain et samedi 7 (de 10 h à 15 h) et vendredi 6 de 10 h à 15 h et de 18 h à 23 h. Prix : 45 € et 80 €. A Peillon, l'Auberge de la Madone a élaboré des menus très nature et santé (tél. 04.93.79.91.17) tandis que la ville de Grasse propose des conférences, animations, menus dans les crèches, CCAS et 19 restaurants de la ville. Une quinzaine de commerçants de la ville feront chaque jour une offre promotionnelle sur une fruit ou un légume. Rens. www.semainefraichattitude.com/dans_votre_region

JW *Sans JV, J'y vais pas*

nice-matin
du mercredi 4 au mardi 10 juin 2008

le guide de vos loisirs