



Découvrez les restaurants étoilés au guide Michelin dans le secteur de Mougins



Le restaurant étoilé Paloma à Mougins a fermé définitivement mardi 15 octobre. L'occasion de faire le tour des tables du secteur répertoriées au guide Michelin.

Après quinze jours de congés annuels, le personnel s'est vu officiellement signifier la fermeture, "*définitive*".

Car "la colombe" (Paloma en espagnol) avait du plomb dans l'aile. Des trous au budget.

L'étoile conservée grâce "*à une belle cuisine méridionale, à son aise dans la tradition comme dans la création*", dicit Michelin, n'a pas suffi à faire recette.

Parmi la trentaine de restaurants étoilés par le célèbre guide rouge dans le département des Alpes-Maritimes, quatre se trouvent à Mougins et dans les communes voisines.

Vous ne les connaissez pas? Suivez le... guide.

Mougins: le candille *



Spécialité : la bouillabaisse.

Prix : menus allant de 98 à 135 euros.

Mot de l'inspecteur du guide Michelin : *"Une table élégante, avec une belle vue en terrasse... Ici, le nouveau chef et sa brigade réalisent une cuisine saisonnière d'inspiration provençale valorisant poissons et produits régionaux, à l'instar du saint-pierre, asperges et polenta. Un superbe mas provençal, dans un immense domaine à l'extérieur du village de Mougins".*

Adresse : boulevard Clément Rebuffel, 06250 Mougins.

Téléphone : 04 92 28 43 43.

CANNES: la Palme d'Or **

Spécialités : mouvement "Le Sud & Son Terroir"; mouvement "L'Agneau Allaiton triple A - Grefeuille Aveyron"; dessert "La Racine" (déclinaison noisette de Piémont et chocolat).

Prix : menus allant de 90 à 225 euros.

Mot de l'inspecteur du guide Michelin : *"Il y a des lieux dont on s'éprend au premier regard: la Palme d'Or est de ceux-là. Dans le somptueux cadre Art déco du Martinez, on domine la célèbre Croisette et la baie de Cannes, tout en savourant le mariage réussi du luxe et du raffinement. Bien sûr, tout cela ne vaudrait rien sans une assiette de haute tenue. Aucune inquiétude de ce côté-là: Christian Sinicropi, chef natif de Cannes, maîtrise son sujet à merveille. Fidèle à sa réputation d'artiste des fourneaux, il joue dans ces lieux divins une partition créative et sophistiquée, gorgée de soleil. Le produit, simplement mis en avant, y rayonne. Vous réclamez des preuves? Citons par exemple cette astucieuse déclinaison en trois mouvements autour de la langoustine et du gamberoni, accompagnée d'un cru provençal d'excellente facture, ou encore ce dessert en deux temps où la mangue est portée au pinacle... Voilà qui mérite incontestablement une Palme d'Or".*

Adresse : 73 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes.

Téléphone : 04 92 98 74 14.

LE CANNET: Villa Archange **

Spécialités : cappuccino de grenouilles au vin jaune; ormeaux de l'île de Groix simplement poêlés et artichauts épineux; de la Bretagne à la Méditerranée, coquillages et poissons marinés; traou mad fraises des bois, sorbet mara des bois; bar de ligne citron-citronnelle.

Prix : menus allant de 72 à 350 euros.

Mot de l'inspecteur du guide Michelin : *"D'une mer à l'autre. Entre le chef breton Bruno Oger et la Méditerranée, c'est une vieille histoire. Cet ancien disciple de Georges Blanc décroche une première étoile en*

[Visualiser l'article](#)

1997 au Majestic Cannes, puis une seconde en 2005. Et deux étoiles de mieux en 2011, dix mois seulement après l'inauguration de la Villa Archange, jolie bâtisse du 18e siècle. Installez-vous dans la petite salle à manger cosy, avec vieux parquet et gros fauteuils, pour déguster une cuisine qui déploie ses saveurs iodées entre Bretagne et Côte d'Azur: une grosse langoustine rôtie et sa marinière riviera côtoient un homard breton, avant qu'un kouign amann et sa crème glacée caramel ne ponctuent la symphonie gourmande. À l'intérieur des cuisines, une table d'hôte autorise les VIP à profiter de la cérémonie culinaire. Parce qu'il est le chef attiré du Festival de Cannes, Bruno Oger aura vu défiler à sa table les plus grands acteurs: Uma Thurman, Robert De Niro ou Audrey Tautou... De quoi justifier des vocations".

Adresse : rue de l'Ouest, 06110 Le Cannet.

Téléphone : 04 92 18 18 28.

MANDELIEU-LA-NAPOULE: L'Oasis *

Spécialité : cuisine de produits frais et de saison.

Prix : menus allant de 65 à 190 euros.

Mot de l'inspecteur du guide Michelin : "Luxuriant patio, cadre lumineux, œuvres d'art originales, savoureuses recettes méridionales aux accents orientaux, caravane des desserts, ateliers gourmands (cuisine, pâtisserie, œnologie) : cette oasis n'a rien d'un mirage".

Adresse : 6 rue Jean-Honoré Carle, 06210 Mandelieu-la-Napoule.

Téléphone : 04 93 49 95 52.