

CANNES, TRA MARE, FESTIVAL E BUONA CUCINA, PER ASSAPORARE IL GUSTO PITTORESCO DELLA CITTÀ



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

Cannes è una delle destinazioni più popolari in **Costa Azzurra** tra i turisti italiani: sia perché è facile da raggiungere, sia perché esprime sempre il fascino delle stelle del cinema che nel mese di maggio calcano il palcoscenico del Palais des Festivals et des Congrès per l'assegnazione dell'ambito riconoscimento della Palma d'Oro,



Cannes-centro Città-©SEMEC-
HERVE-FABRE-06

che rivaleggia con la notte degli Oscar di Hollywood quanto a popolarità e importanza. Inoltre fa premio la posizione della città magnificamente adagiata sul mare con l'arcuata passeggiata della Croisette punteggiata di alte palme, una lunga spiaggia sabbiosa su cui in inverno fervono i lavori di manutenzione per allargarla per l'inizio della prossima stagione estiva.

Da ultimo il clima, baciato quasi tutto l'anno dal sole, consente veramente di svernare e seduce soprattutto chi abita nelle città dell'Italia settentrionale. Affollata di ristoranti per tutti i gusti, Cannes è anche nota per la sua buona cucina, anche se bisogna saper scegliere possibilmente evitando, come del resto in tutte le città con grandi movimenti turistici, i ristoranti a menù fisso frequentati solo da frettolosi stranieri di passaggio.

Rue Saint Antoine è una delle stradine del quartiere Le Suquet da percorrere con calma a piedi per salire dal porto, dove parte tra l'altro l'imperdibile escursione in barca alle isole di Lérins, verso la chiesa di Notre Dame de l'Espérance, da ammirare per l'atmosfera raccolta ed i numerosi ex voto legati alla gente di mare, ma anche per la posizione con il cammino delle mura che guardano dall'alto il porto, il mare e le isole.

Discendendo questa via, ricca di interessanti negozietti, bar e ristoranti, si trova sulla sinistra il piccolo ingresso di un grande ristorante. Si chiama **Table 22**, in onore al numero civico della via appunto ed è il regno di **Noël Mantel**, ben conosciuto a Cannes per la qualità della sua cucina. Nelle tre sale raccolte e ben arredate, dove non si notano i 140 coperti complessivi, ma si percepisce un'atmosfera calda e conviviale grazie anche al servizio molto curato del personale, davanti a una cucina a vista dove si affollano i cuochi e la brigata di cucina si può scegliere da una ampia lista di proposte oppure affidarsi al suggerimento della casa. Lo chef propone appunto un menù per conoscere il meglio della sua cucina articolato su quattro portate con foie gras cotta al naturale, ravioli d'aragosta e porri teneri, petto d'anatra accompagnato da chicchi d'uva bianca e nera e per finire un dessert fondente al cioccolato amaro con nocciole del Piemonte e gelato pralinato. Chi ha ancora fame può abbinare un piatto di formaggi francesi, un vero rito da provare nei ristoranti transalpini.

www.restaurantmantel.com
www.cannes-destinazione.it
<https://it.france.fr/it>

(Leonardo Felician)



Piatto chef Noël Mantel