

La Costa Azzurra e il mito della felicità

TRA MENTONE E CANNES, PASSANDO PER NIZZA,
SAINT-PAUL DE VENCE E MANDELIEU-LA NAPOULE, ALLA SCOPERTA DELLA NUOVA
RISTORAZIONE D'ECCELLENZA E DELL'ARTE "FRONTE MARE".
UN ITINERARIO SULLE TRACCE DI PITTORI, CHEF E AVVENTURIERI SENZA FISSA DIMORA.
TUTTI STREGATI DA QUELL'INCREDIBILE COLORE DEL MARE

di GUIDO BAROSIO foto MARCO CARULLI





Il porto di Mentone



Mentone, le scalinate del centro storico

L'invenzione della bellezza

William Somerset Maugham, scrittore britannico ricordato come solerte fustigatore del vizio, si fece murare la finestra del suo studio in Costa Azzurra, perché trovava insopportabile tanta bellezza. Quella semplice meraviglia fatta di luce, vento, mare e profumi rendeva impossibile la concentrazione e il caustico incedere della sua scrittura. Ma per tanti altri – a partire dalla fine del Settecento, quando arrivarono gli inglesi, e buona parte dello scenario era ancora Italia – non fu così. Chi scendeva dal nord, o arrivava dalle Americhe, dalla cupa Germania e dalla gelida Russia, trovava tra Mentone e Cannes un sorprendente *lost paradise* fatto di palme, sabbia tiepida, piccoli villaggi colorati, olivi e fiori, pescatori gentili dalla lingua incomprensibile. Col tempo si insediò una folla eterogenea e variopinta, nel 1902 un cronista anonimo azzardò l'elenco: «*Tutti i pazzi, gli squilibrati e le isteriche del mondo si danno appuntamento qui... Ne arrivano dalla Russia, dall'America, dal Tibet e dall'Africa Australe, e che scelta di principi e principesse, marchese e duchi, veri e falsi... Re senza appannaggio ed ex regine sature di budget... Tutte le unioni morganatiche, le ex amanti degli imperatori, tutto lo stock delle ex favorite e dei croupier sposati da milionarie americane, degli zingari rapiti dalle principesse, degli ex sguatterii diventati segretari dei principi, e dei pianisti sconcertanti per i loro concerti intimi sono qui*». Tra i tanti vanno citate le più celebri teste coronate dell'epoca – lo Zar Alessandro II di Russia, Napoleone III e la Regina Vittoria – oltre a numerosi e accertati talenti, praticamente il gotha delle arti e della cultura: Pierre-Auguste Renoir, Henri Matisse, Gustave Flaubert, John Dos Passos, Rodolfo Valentino, Mistinguett, Pablo Picasso, Jean Cocteau, Henry James, Edith Wharton, Francis Scott

Fitzgerald – che riteneva questi luoghi il “centro del mondo” – Ernest Hemingway, Le Corbusier, Juliette Gréco, Boris Vian. Dal 1946 vanno aggiunte tutte le star del cinema per il Festival di Cannes. E ancora Brigitte Bardot, che correva a piedi nudi sul lungomare, Coco Chanel, che fece diventare di moda l'abbronzatura e i costumi da bagno, il playboy Gigi Rizzi, che nel '68 conquistò proprio la Bardot. Il romanzo cult sarà per sempre *Tenera è la notte*, che Fitzgerald scrisse ebbro dell'*art de vivre* che lo circondava. Costa Azzurra è anche un brand attribuibile a un soggetto preciso: l'avvocato e scrittore Stéphane Liégeois, che si ispirò alla Côte d'Or, sua terra natale. Questo è un luogo senza segreti, che ti accoglie per incanto e ti seduce in un attimo, la ricchezza ostentata con leggiadria – cocktail, champagne, diamanti, abiti griffati, auto di lusso – viene per conseguenza, un omaggio alla brillantezza dei colori e alla dolcezza del clima. Per Flaubert: «*Ha qualcosa di serio e tenero che fa pensare alla Grecia, qualcosa di voluttuoso e immenso che fa pensare all'Oriente*». Per Scott Fitzgerald, il piacere dell'abbandono vince su tutto: «*Vorrei passare luglio al mare, ad abbronzarmi e con i capelli appesantiti dall'acqua che fluttuano dietro di noi dopo un tuffo. Vorrei che le nostre più grosse preoccupazioni fossero le zanzare d'estate. Sarebbe bello sentire il profumo dell'amido delle lenzuola e appena appena del talco nelle piscine estive... Ci stenderemo nei lunghi raggi del sole delle cinque del pomeriggio... e ascolteremo il suono di percussioni e pianoforte trascinato sul mare dalle onde*».

Giorno 1 e 2. Mentone, il presepe del Mediterraneo

La visita a Mentone prende il via da un luogo... che a Mentone non è, ma proprio lì vicino, a Roquebrune-Cap-Martin. Lo si esplora circondati dalla natura lussureggiante e dai fantasmi di coloro che lo amarono risolutamente. Siamo a Cap Moderne, formidabile esempio di architettura integrata nella vegetazione mediterranea, col mare proprio di fronte, un *rideau celeste* che abbraccia lo scenario. Si accede solo su prenotazione (capmoderne.monuments-nationaux.fr,



I Cabanon di Le Corbusier

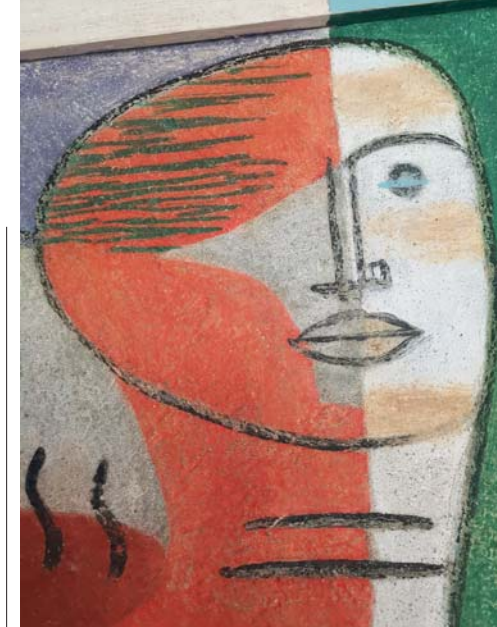
visite anche in italiano), scelta lungimirante perché la delicatezza del luogo – edifici e arredi – impone cautela, e solo una narrazione accurata permette di rivelare ciò che avvenne a partire dal 1926, quando si sviluppò una di quelle relazioni eclettiche che hanno scritto la storia della Costa Azzurra; protagonisti Eileen Gray, architetta irlandese pioniera dell'International Style, Jean Badovici, suo consorte, anche lui architetto, Le Corbusier e Thomas Rebutato, ribelle, chef, e proprietario del bar-ristorante l'Etoile de Mer. La Gray concepì, arredandola in ogni dettaglio, la Villa E-1027, capolavoro dell'architettura “front de mer”, mentre Le Corbusier mise mano all'Atelier e ai Cabanon (patrimonio UNESCO), costruzioni minimaliste, austere, dominate dal legno, dall'estrema funzionalità di ogni dettaglio e dai suoi murales blu brillante, verde elettrico e giallo acceso. Il tutto appare come la perfetta estensione abitativa della natura circostante. L'idillio di questa eterogenea compagnia terminò bruscamente a causa di alcuni murales a tema saffico dipinti da Le Corbusier, che la Gray, bisessuale, trovò offensivi. L'ultimo atto della vicenda andò in scena quando “Corbu” morì nuotando di fronte alle sue opere e alla villa della grande ex amica, era il 1965. Dopo anni di incuria e vandalismo, Cap Moderne è stato finalmente riaperto nel 2021, per essere affidato alle cure del Centre des Monuments Nationaux. Mentone è un presepe di mare, perché se la vedi dall'alto, nell'ora *bleu*, quando cominciano ad accendersi le luci della sera, ha una forma quasi irrealistica, idilliaca, come se

La spiaggia di Mentone



Gli interni della Villa E-1027

fosse stata concepita in un solo istante, cosa che certamente non è. Da un lato la grande spiaggia e gli edifici disposti a parata, poi la spianata dei bastioni e il castello (Museo Jean Cocteau) segnano il confine verso il porto mentre la costa piega di 90°, offrendo un'altra prospettiva, quella del centro storico che sale ripido verso l'alto, con le sue scalinate panoramiche e i colori aranciati delle facciate. Per gli italiani, Mentone è la porta della Costa Azzurra, per i gourmet di tutto il mondo, da qualche anno, una nuova e imprescindibile capitale. Merito del talento di Mauro Colagreco, quarantacinquenne chef franco-italo-argentino, tre stelle Michelin dal 2019 e, nello stesso anno, migliore chef del mondo per i 50best. La sua è una cucina che non si limita a guardare avanti, ma che “avanti” è già arrivata, anticipando tutti sui temi della sostenibilità (*che cos'è la vera ricchezza?*, il suo mantra), e dei sapori vegetali e naturali come assoluta fonte di ispirazione. Dietro quei piatti leggeri, freschi, creativi, coloratissimi – e solo apparentemente semplici – c'è un approccio a metà strada tra il coltivatore-allevatore e l'alchimista. Il post-covid («*non volevo essere uguale a prima*») lo vede impegnato ad interpretare il “calendario biodinamico”; perché, secondo Mauro, la luna, di costellazione in costellazione, regola lo sviluppo delle diverse parti della pianta: radici, foglie, fiori, frutti. Mentone, e strette vicinanze, sono la capitale del suo regno (ma ha già aperto a Courchevel e, per fine anno, sono attesi tre ristoranti a Londra). Ci sono poi il tristellato Mirazur, le due panetterie bio Mitron Bakery, la pizzeria Pecora Negra al Porto, e due ristoranti all'hotel Maybourne Riviera, il Riviera Playa sul mare e il vertiginoso Ceto, che ha già conquistato la prima stella. In questo caso parlare di semplice approdo gourmet è riduttivo. Il Maybourne (recentemente ristrutturato con risultati ancora più impattanti) è uno degli alberghi più spettacolari al mondo, issato su uno sperone roccioso a strapiombo sul mare. I tavoli sembrano galleggiare nel cristallo e si avverte la sensazione mozzafiato del volo. In questa dimensione abbiamo gustato qualcosa di assai vicino all'ittico assoluto: misura ed eleganza in piatti perfetti, dove la semplicità delle ricette si avvale delle camere di maturazione del pesce, allestite da Colagreco per ottenere il massimo nel gusto. La cucina di Ceto è quotidianamente governata da un ventinovenne talento italiano, l'executive chef Andrea Moscardino. Ma quanto vale la presenza di un protagonista assoluto della ristorazione



Murales di Le Corbusier



Il Ceto di Colagreco si affaccia sul Mediterraneo



Dessert firmato Mauro Colagreco



Mentone, il museo Jean Cocteau



Guido Barosio con lo staff del Petit Port

nel fatturato turistico di una località? Tanto, tantissimo, e non solo per la clientela diretta. «Da quando Mauro ha ottenuto questa grande visibilità internazionale – ci spiegano all'ufficio del turismo – i visitatori sono notevolmente aumentati. E non si tratta solo di una clientela gourmet. Mentone ha visto crescere la sua reputazione e la sua visibilità come valore assoluto». Ancora un suggerimento per la cucina locale, in questo caso la più classica e fragrante che si possa immaginare. Al Restaurant du Petit Port, Gabriel, Lisa e Nicole vi accolgono in un luogo fuori dal tempo che sa di mare e di storia (con tante nostalgiche foto di avventori alle pareti) proponendo semplicità e sapori ghiotti, di quelli tenaci nei ricordi. Con i calamari della frittura che sembrano ancora vivi persin dopo averli visti cucinati. Lasciamo Mentone segnalando l'Hotel Pavillon Impérial. Raramente abbiamo provato un due stelle con questi standard: vicinissimo alla spiaggia, camere grandi e confortevoli, ambiente curato e libreria per gli ospiti, accogliente salottino all'ingresso con bevande free, ampio parcheggio, giardino mediterraneo e cordiale gentilezza nel servizio. Rapporto prezzo qualità ideale, non sempre è necessario spendere molto per essere ben accolti.

Giorno 2 e 3.

Nizza, art + food

Più volte ho pensato che Nizza sarebbe una città dove poter vivere. Grande ma non troppo – 344mila abitanti – ha una formidabile spiaggia cittadina ed è vacanziera (4 milioni di presenze l'anno) nello spirito come nell'aspetto, tanto da essere riconosciuta, nel 2021, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Ma Nizza è anche propriamente "città", ricca di bellezza – i quartieri storici, la nuova place Massena con le sue statue che salgono in cielo, la chiesa ortodossa di San Nicola (imitazione conforme di San Basilio a Mosca), un corredo di musei da vera capitale: il Museo Nazionale Marc Chagall, il Museo Matisse, il Museo d'Arte Moderna e Contemporanea, il Museo delle Arti Asiatiche, il Museo della Fotografia Charles Nègre, il Museo Internazionale delle Arti Naïf e il Museo dello Sport. Quest'ultimo si trova all'interno di un nuovo stadio, l'Allianz Riviera (ardito progetto di Jean-Michel Wilmotte), dove gioca l'Olympique Gymnaste (Gym per i fan), anche se molti hanno nostalgia del romantico Ray, demolito nel 2016. Abbiamo lasciato per ultima la trionfale Promenade des Anglais, passeggiata "fronte mare" di sette chilometri, il luogo dove la Baia degli Angeli avvolge la città nel suo celeste abbraccio quotidiano. Proprio al centro della Promenade si alza la cupola favoleggiante del Negresco: definirlo un hotel, un Palais, è riduttivo, questo è innanzitutto il luogo di una storia d'amore lunga 62 anni, quella tra Jeanne Augier e il mondo dell'arte. La storica proprietaria, una leggenda ancora venerata – amica di Cocteau, Chagall e Dalí – collezionò 6mila opere d'arte e mobili di pregio – cinque secoli di capolavori – impreziosendo la sua creatura, che divenne unica, per distacco, nel panorama dell'hôtellerie internazionale. Qui si assiste all'esposizione dell'arte in tutti i suoi stati, un'arte condivisa che troviamo nelle stanze, nelle suite, negli spazi comuni, nel bar e nei ristoranti. Ogni camera è diversa dall'altra, ognuna ha uno stile definito e i suoi pezzi unici. Vince il gusto per il teatro, per lo stupore e la scoperta, nulla a che vedere col rigore museale,

Il porto di Nizza



Mentone: la terrazza dell'Hotel Pavillon Impérial



Capolavori d'arte della collezione del Negresco



Hotel Negresco: la brasserie La Rotonde



L'assiette de La Rotonde

tenuto garbatamente dietro la porta. Questo spazio della bellezza, e anche dell'eccesso, è stato un formidabile magnete. Al Negresco hanno soggiornato, tra i tanti: Woody Allen, Charlie Chaplin, Walt Disney, Salvador Dalí, Alain Delon, Brigitte Bardot, Édith Piaf, Pablo Picasso, Ernest Hemingway, i Beatles, Pierre Cardin e tutte le teste coronate del XX secolo. Aggiungiamo che l'hotel è entrato, spesso da protagonista, in 33 tra film e serie televisive. Oggi il Negresco è anche uno dei riconosciuti templi della ristorazione francese. Il bistellato Chantecler è affidato al talento cristallino di Virginie Basselot, che rivisita i codici della grande gastronomia di scuola francese con personalità sicura e un affascinante tocco di leggerezza e contemporaneità. Alla medesima chef è affidata la brasserie La Rotonde – sala circolare e soffitto con l'illusione ottica del cielo di Nizza – dove va in scena lo stesso stile con proposte più semplici, e qualche piatto "a sorpresa", dalla carta del Chantecler. Volete provare i sapori della più golosa cucina nizzarda, ma proposti da uno chef talentuoso di cui tutti dicono un gran bene? Volete esplorare curiosi il futuro e l'originalità di ricette apparentemente semplici, ma dove gli ingredienti fanno sempre la differenza? Allora scegliete senza alcun dubbio Chez Davia. Il locale è gestito dal 1953 dalla medesima famiglia. La capostipite fu Davia Lucchi Altobelli (emigrata italiana di origini bolognesi), l'attuale chef è Pierre Altobelli,

Ispirazione religiosa per le tele di Marc Chagall



Il Musée National Marc Chagall



Guido Barosio con Pierre Altobelli da Chez Davia



Chez Davia, le triglie ripiene

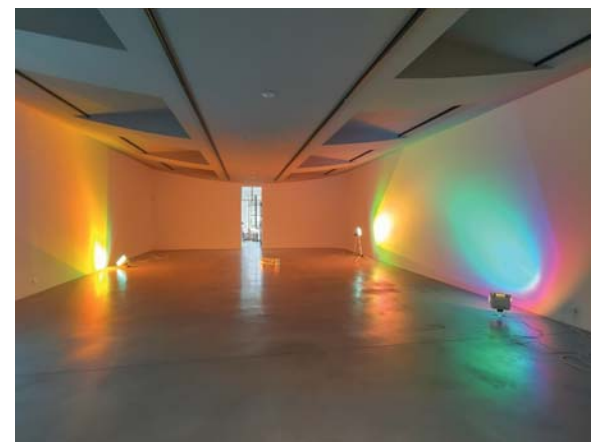
che, dopo essersi formato in titolati ristoranti asiatici e francesi, è tornato a casa per dedicarsi alla cucina del mercato. Di lui incantano le cotture millimetriche, le marinature, l'utilizzo sapiente degli agrumi nelle ricette. Tanto pesce (sembra conoscere i pescatori uno ad uno), molta verdura di stagione, più rari i piatti di carne. Nell'impresa lo aiutano la mamma e la moglie giapponese Sanae, la quale garantisce quel pizzico di cultura nipponica in cucina che potrebbe sembrare un azzardo, ma non lo è. E ora esploriamo il set artistico della prossima estate nizzarda. Al Musée National Marc Chagall – apprezzata sede di concerti, spettacoli di danza e conferenze – fino al 9 gennaio 2023 sarà visitabile l'esposizione *Marc Chagall, Livres en éditions limitées*, dedicata ai preziosi volumi d'autore di un artista che ha sempre esplorato il rapporto tra testo e immagine. Al MAMAC – Museo d'Arte Moderna e Contemporanea tra i più apprezzati di Francia, con una eccezionale collezione permanente, in particolare sulla Pop Art – l'Italia sarà protagonista dell'estate. Fino al 2 ottobre sarà visitabile *Vita Nuova, nuove*



Opere d'arte animalier a Saint-Paul de Vence

Giorno 4 Saint-Paul de Vence, l'Olimpo degli artisti

Issato su un colle anticamente edificato per sfuggire alle scorrerie saracene e magnificamente preservato nel tempo, cartolina inconfondibile della Provenza, Saint-Paul de Vence si è rivelato un formidabile magnete per artisti e intellettuali di tutte le generazioni: Matisse (che ci ha lasciato la stupenda Cappella del Rosario), Marc Chagall (che vi trascorse i suoi ultimi giorni), James Baldwin, Jacques Prévert, Bernard-Henry Lévy, Jean-Michel Folon (che vi dipinse anche lui la sua cappella, evidentemente una tentazione irresistibile) e persino Bill Wyman, bassista dei Rolling Stones. Oggi *intra-muros* ci sono 350 residenti, che salgono a 3500 se si calcola tutto il villaggio. Ma le gallerie d'arte e gli atelier sono 60: una ogni 58 abitanti, sostanzialmente record del mondo. Quello che più stupisce è lo stile proposto da questa insolita comunità di artisti: coloratissimo, allegro, stupefacente, un po' folle, per nulla concettuale o minimalista, l'ideale per portarsi a casa un protagonista che non passerà mai inosservato, il mood Saint-Paul de Vence. I visitatori all'anno sono circa due milioni, quindi evitate come la peste le stagionalità più frequentate. Nei mesi alternativi invece la magia si ricompone, coi



Le sale della Fondation CAB



Nizza, le sale del MAMAC

sfide per l'arte in Italia 1960-1975: un viaggio emozionante non solo nelle arti figurative – con Boetti, Nespolo, Pistoletto, Rotella, Schifano e tanti altri – ma nel cinema, nella letteratura, nel costume, per arrivare alla politica. Dello stesso tono la seconda mostra, *Lucia Marcucci, il segreto del linguaggio*, dal 2 giugno al 28 agosto, dove l'artista fiorentina viene esplorata in un confronto tra le sue opere del periodo tra gli anni '60 e '70 e quelle di recentissima realizzazione. Per un soggiorno nizzardo strategico e rilassante consigliamo l'Hotel Villa Victoria, centrale ed accogliente, con un magnifico giardino a disposizione, dove riflettere distesi nel verde. Se siete fortunati farete amicizia col *résident chat Nikita*, una panterina nera che vi osserverà complice e curiosa. Consiglio per i bibliofili: non lasciate Nizza senza una produttiva sosta al Brouillon de Culture – Sorbonne Bouquinerie, di fronte ai giardini Wilson, vi attendono oltre centomila volumi, pronti a una nuova vita, tra le vostre mani.



Nizza, place Massena



Veduta aerea di Saint-Paul de Vence

residenti che giocano alla *pétanque* come se il tempo non dovesse trascorrere mai. Se poi volete gustare la più genuina cucina provenzale del villaggio, fate una sosta a Le Tilleul, amatissimo da generazioni di pittori, come dargli torto. A pochi minuti da Saint-Paul, la Fondation Maeght è un luogo cult da visitare e rivisitare, ad ogni viaggio. Presto riaprirà il ristorante, mentre, dal 2 luglio al 20 novembre, è prevista una delle sue esposizioni memorabili: *Al cuore dell'astrazione. La collezione della Fondazione Gandur per l'Arte*. Protagonisti i grandi artisti che accorsero a Parigi, tornata capitale del futuro, tra il 1950 e il 1980. Profeti dell'astrattismo come Tinguely, Hartung e Vasarely. Tra Saint-Paul e la Maeght, ha da poco aperto i battenti la Fondation CAB. Dedicata all'arte minimalista (esposta su grandi spazi), riflette la collezione di Hubert Bonnet. Questo luogo eclettico di grande originalità prevede: sale da esposizione, un bar e il ristorante SOL, residenze d'artista e originalissime proposte di soggiorno. Nei prossimi mesi sono visitabili le opere della collezione e la personale di Ann Veronica Janssens. A pochi chilometri dal villaggio si trova un altro

villaggio, consacrato al buon gusto e all'*art de vivre*, quello di Alain Ilorca. Il suo regno è composto dall'omonimo ristorante – una stella Michelin – e da dieci suite panoramiche, magnifiche *villas* provenzali, talmente accoglienti che potresti anche dimenticarti di pittori e fondazioni. Alain, 54 anni, è un mix di formidabile esperienza e inesausta voglia di esplorare, arrivare, affermarsi in un mestiere che ama con inossidabile risolutezza. «*Ho una stella? Certo, ma sento di meritarme due, anche perché a due sono già arrivato*». Così ti racconta di quando conquistò il doppio macaron al Negresco, sia al Chanteclere che a La Rotonde. Poi ancora due stelle al mitico Moulin de Mougins, dove subentrò a Roger Vergé. Adesso però ci prova a casa sua, e avrà tutto un altro sapore. Il suo è uno stile sostanziale e goloso, da uomo del Sud che ha le sue radici tra la riviera e la Spagna. «*Quello che conta è l'assiette – afferma sicuro – la decorazione e la presentazione hanno un valore, certo, ma sono i sapori che devono convincere sopra ogni altra cosa. Altrimenti la teatralità pretenziosa non ha alcun senso. E oggi ce n'è fin troppa*». Alain non segue le mode perché:

Costa Azzurra online

www.cotedazurfrance.fr
www.france.fr
www.menton.fr
www.explore Nice cotedazur.com
www.saint-pauldevence.com
www.mandelieu-tourisme.com
www.cannes-destination.it



Lo chef Alain Llorca e le sue creazioni



La bastide principale dell'Hotel restaurant Alain Llorca

«Stiamo tornando tutti all'essenziale, ai fondamenti della cucina del territorio, all'intransigenza sulle materie prime, e io conosco tutti i miei fornitori uno per uno, per me non hanno segreti». Quando ti siedi a tavola è un viaggio provenzale senza incertezze: triglie d'alto mare, ceviche di gamberoni, asparagi di Villelaure col prosciutto iberico, bonbon di foie gras, suprême di piccione arrosto, millefoglie con le fragole di Carros. Sul suo regno il sole non tramonta e la seconda stella ce l'ha già in tasca. Prima di tornare sulla costa facciamo un omaggio doveroso al "re dei cuochi e cuoco dei re" Auguste Escoffier. A Villeneuve-Loubet Village si trova la casa natale del Maestro e il museo a lui dedicato, l'unico d'arte culinaria in Francia. L'impressione è quella di aggirarsi per un luogo ancora abitato, tra oggetti, scritti, immagini e straordinari menu d'epoca. L'omaggio romantico e partecipato a un personaggio indimenticabile, che inventò la cucina moderna ispirandosi all'arte militare. Chapeau, Monsieur Auguste.

Giorno 5.

Mandelieu-la Napoule, Tolkien di fronte al golfo

Avete presente *Il Signore degli Anelli* e *Il Trono di Spade*? Bene, offrite loro un'ambientazione mediterranea e affacciate un maniero sul golfo, tra yacht e ville viste mare. Cambiano i profumi e la luce, le onde si rompono a pochi metri dai bastioni, ma l'effetto resta quello: un medioevo di fantasia dove i codici si infrangono ma lo spirito rimane, tra guerrieri, maghi, animali fantastici, imperatori e principesse. Il misterioso castello di Mandelieu-la Napoule è proprio questo.

Edificato nel XIV secolo a difesa della costa, col tempo cadde in rovina, tanto da renderne impossibile la vendita. Ma due sposi americani – Henry Clews, erede di una famiglia di banchieri, e Maria Whelen, ricchissima amante dell'arte – se ne innamorarono, lo comprarono, e ci misero mano. Attraverso 18 anni di lavori, la trasformazione fu radicale e nacque un capolavoro fantasy, di eclettismo assoluto: sognanti giardini, statue di creature mitologiche completamente inventate, creazioni architettoniche di un neogotico fiammeggiante. Tutto all'insegna di una repulsione per il progresso e per la scienza che, secondo Henry, distruggono la meraviglia e il mistero del mondo. Se amate le fiabe questo è il vostro posto, ve ne accorgete appena varcato l'ingresso, dove è incisa la frase *Once upon a time (C'era una volta)*. Toccante la torre dove la coppia venne sepolta: sulla cima si trova una stanza senza porte né finestre, il luogo dove le loro anime sono destinate a ricongiungersi. Sempre di fronte al mare, a pochi minuti dal castello, si trova Villa Logis d'Azur, un raffinato spazio culturale dedicato all'arte moderna – di notevole interesse le sue esposizioni temporanee – appartenente al leggendario Domaine de Barbossi; che è un luogo a parte, preservato e protetto, 1350 ettari tra mare e montagne, consacrati allo sport, al lusso, al charme e all'autenticità. La tenuta comprende: il Riviera Golf, l'unico campo al mondo arricchito da 23 opere d'arte en plein air, il ristorante gastronomico l'Arbre Jaune, una raffinata boutique, il bistrot de L'Oasis, l'enoteca Le Vignoble, l'hotel Hermitage e un centro ippico. Il nostro soggiorno a Mandelieu ha coinciso con l'apertura, al Port de la Rague, del ristorante Repère, che in francese significa "punto di riferimento", nome perfetto per il più recente approdo del talentuoso Nicolas Decherchi, già una stella al Cyril Lignac a Parigi (come executive), due con Bruno Oger (sempre come executive) e due (in soli due anni) alla guida del Paloma di Mougins. Oggi Nicolas cambia paradigma in un bistrot di mare emozionante, dove all'esterno si può mangiare nel solarium e quasi toccare le acque del golfo. La sua cucina è stata una delle migliori sorprese del viaggio, approccio stellato e identitario per soluzioni semplici e golose, con mai più di tre ingredienti nell'assiette. Proposte ittiche dove si



Scultura di Henry Clews



Il castello di Mandelieu-la Napoule



La balconata verso l'infinito all'Hotel Pullman

apprezza un gusto grafico nella composizione, eleganza mediterranea a prezzi ragionevoli. Altro nome celebre del set di Mandelieu è Bessem, ristorante gastronomico nascosto nel suo bel giardino, un luogo silenzioso e curato, dove il servizio non è mai un dettaglio, ma una componente dell'esperienza. Lo ha

creato nel 2017 Bessem Ben Abdallah – un "tunizardo", di origini tunisine ma col cuore a Nizza – che è stato il braccio destro di Pierre Gagnaire e due stelle a Courchevel. Se vi aspettate una cucina meridionale e colorata preparatevi a cambiare opinione. Bessem è misura, rigore, precisione, i suoi sono sapori "di referenza", orchestrati con misura estrema. La Provenza c'è, il mare pure, ma li riscoprirete nobilitati da un maestro amante dei dettagli, che poi fanno sempre la grandezza di un piatto. Per soggiornare a Mandelieu facendovi avvolgere dai colori del sole e del mare, la soluzione ideale è l'Hotel Pullman: un resort a quattro stelle, dove le ampie balconate offrono la suggestione di una grande nave pronta a salpare. Gli arredi sono firmati Tristan Auer, pupillo di Philippe Starck, che propone uno stile elegante ed accogliente, tra avanguardia e minimalismo. Ci sono anche un casinò e una discoteca, ma se non li cercate neanche li sentite.



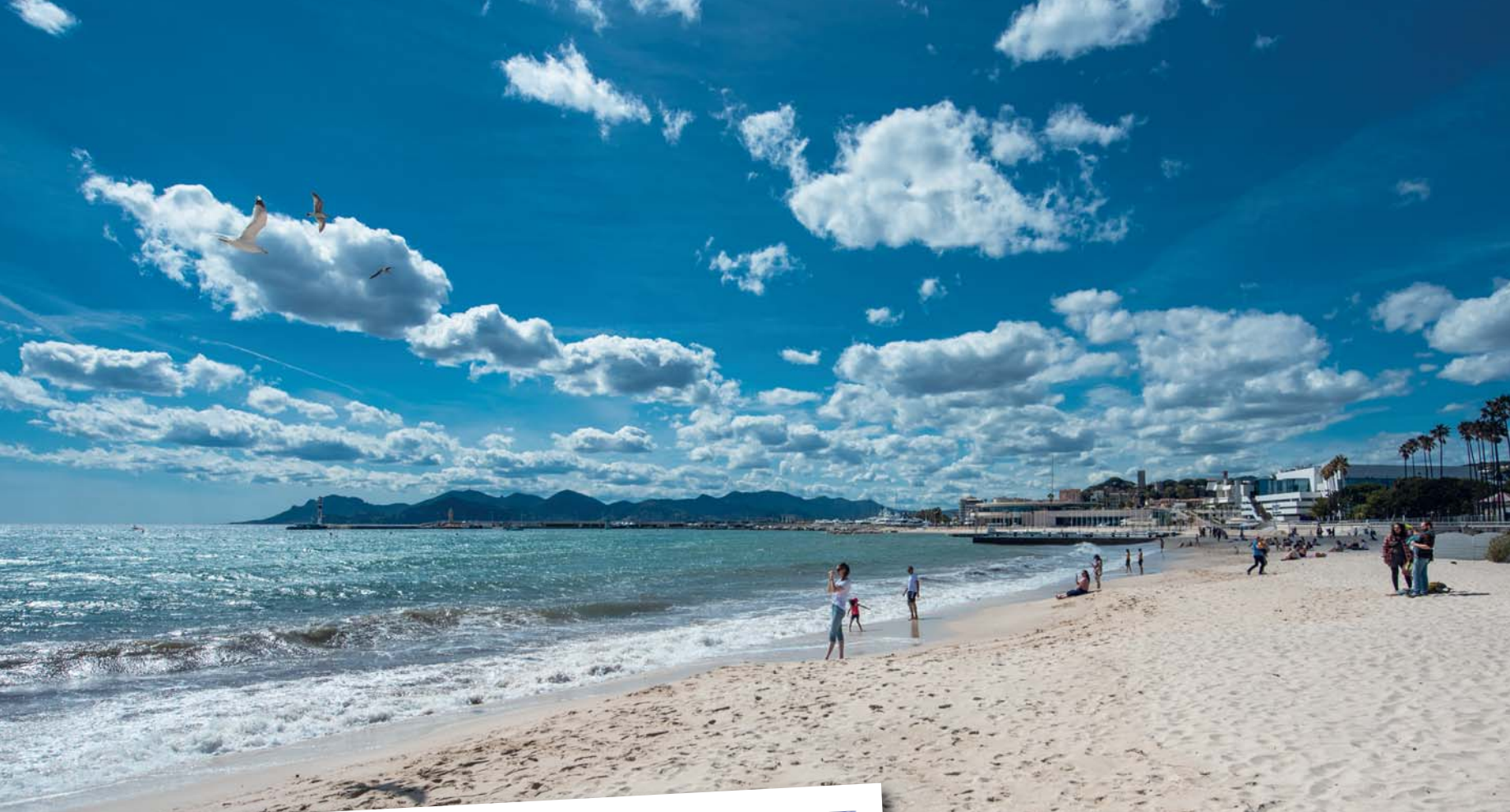
Bessem Ben Abdallah



Il ristorante Repère



Lo chef Nicolas Decherchi



La spiaggia di Cannes



Panorama su Cannes a le Suquet



Cucina di mare della Mademoiselle Gray plage



Il bar della Mademoiselle Gray plage



Cannes: il museo dell'Esplorazioni del Mondo



Cannes: il Palais les Festival



La Mademoiselle Gray plage

Giorno 6.

Cannes, al Majestic per sognare

È possibile esplorare una Cannes differente? Lontana dalla Croisette, dalla folla modaiola, dal Palais des Festival, dai negozi con tutte (ma proprio tutte) le griffe del mondo? Sì, ed è una sorpresa, quasi un villaggio parallelo, colorato, coi suoi bistrot al sole, con le case dalle facciate color pastello. Benvenuti a Le Suquet, la collina che domina il mare, incoronata dal castello che si affaccia sulla sua baia, oggi come ieri sembra pronto a respingere i saraceni. Protetto dalle sue mura si trova il Museo delle Esplorazioni del Mondo, che racconta di viaggi, avventure, conoscenze e narrazioni nei cinque angoli del globo. Ma se volete vivere la Cannes scintillante delle star e dei mille festival il luogo ideale per l'incontro è Le Majestic Barrière: un mondo a sé, un'esperienza prima ancora di un Palais; e non perdetevi a cercare volti noti nella grande hall fuori dal tempo, quelli li incontrerete di sicuro, quando meno ve lo aspettate. Magari ai bordi della piscina perennemente riscaldata (28°), coi

sui caratteristici ombrelloni rossi. L'elenco delle meraviglie a Le Majestic non è per nulla sintetizzabile, così ci limitiamo a segnalare le balconate delle camere rivolte verso la baia e una spa degna dei sultani. I servizi di ristorazione sono una sorta di festival permanente: si va dalla iconica brasserie Fouquet's, a bordo piscina, al BFire sulla spiaggia con la carta firmata da Mauro Colagreco (di nuovo lui!), per proseguire col Paradiso Nicole & Pierre, che sarebbero superflue le presentazioni. Noi abbiamo amato particolarmente il Mademoiselle Gray Plage, dove l'executive chef del Barrière, Pierrick Cizeron, ha immaginato un avamposto orientale sulla riva del Mediterraneo. Saperi che rimandano all'India e alla Thailandia e atmosfera clubbing con tanto di deejay set. Il vento accarezza gli ombrelloni, arrivano un paio di giri di cocktail, c'è chi si alza e balla nella brezza... Siamo in Costa Azzurra, la festa può cominciare. >>>



Opere enigmatiche al museo delle Esplorazioni del Mondo

mezzo giorni di viaggio km percorsi luoghi hotel ristoranti stelle Michelin