

panorama

EXTRA ▶

VIAGGI
MOSTRE
LIBRI
MUSICA
FILM
EVENTI
GOLA
MUST

IL RISTORANTE

Quel Bistrot sulla Croisette

di Fiammetta Fadda

Sulla Costa Azzurra, eccezione fatta per poche grandi tavole, impegnative sia per il lasso di tempo da dedicare alla visita (quasi tre ore) sia per i prezzi non lievi, è difficile sottrarsi alla cucina turistica di routine. Ecco invece a Le Cannet, a pochi minuti dalla Croisette di Cannes, eppure già con la sensazione della campagna, una certezza. La firma Bruno Oger, uno dei grandi usciti dalle cucine di Georges Blanche a Vonnas. Con-

temporaneo e concreto, Oger ha articolato in tre percorsi distinti e complementari gli spazi di una bella casa di campagna settecentesca: un piccolo ristorante d'élite, un bistrot e un bar raffinato, di gusto anglosassone.

Per un incontro disinvolto con la sua cucina, il Bistrot è l'esperienza ideale. Tre le formule da 24, 29 e 39 euro, scegliendo fra gli esempi di uno stile classico ma delicato, immaginativo ma tecnicamente perfetto: il foie gras al pepe gioca sul dolce-piccante; l'orata in versione bouillabaisse è una geniale reinterpretazione della zuppa di pesce marsigliese;

lo snack di spigola con wok di verdure è morbido-croccante; la rana pescatrice all'ananas in salsa tandoori è avvolgente e complessa. I dolci sono di Sylvain Mathy, champion de France des desserts 2002. Quindi immaginate cos'è l'omelette norvegienne flambée uscita dalle sue mani.

IL PIATTO *Rana pescatrice all'ananas in salsa tandoori.*

BISTROT DES ANGES 15 bis rue Notre Dame des Anges, Le Cannet (Cannes). Tel. +33 (0)4-92181828. Sempre aperto. Formule da 24, 29, 39 euro, bevande escluse. Bruno-oger.com



LO SFIZIO/ AGRO DI POMI

Nella dispensa di un buongustaio non dovrebbero mai mancare aceti di diverse origini, ciascuno destinato a portare la giusta nota di freschezza a ingredienti diversi. La formula di questo «agro» è un connubio tra un aceto di mele italiane e il mosto delle mele stesse. Il risultato è elegante, agrodolce, adatto a esaltare sia le insalate fresche sia quelle invernali, calde: di patate, di cavolfiore, di scorzonera. Molti grandi cuochi ne spruzzano qualche goccia a fine cottura sulle preparazioni di verdure in cocotte.

DOVE E QUANTO 15 euro la bottiglia di 250 ml. Nelle boutique del gusto; galateofriends.it

