

# petit village perché



## 3 La Fromagerie du Cannet

### La qualité Mons

En s'associant à la Maison Mons, Philippe Caillouet, ancien du Martinez quitte la Croisette pour le charmant village du Cannet. Plusieurs mois de formation auprès des frères Mons ont donné à Caillouet la connaissance nécessaire pour offrir un conseil pertinent. Mons, fromager du centre de la France n'est pas un inconnu de la Côte d'Azur puisqu'il sert ou a servi des maisons aussi prestigieuses que le Château Saint-Martin à Vence, Le Martinez à Cannes. Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France Fromager et Philippe Caillouet, Meilleur Ouvrier de France en Art de la Table et du Service s'associent dans cette boutique conviviale pour offrir un véritable lieu pour amateurs de fromages. On connaît la qualité d'affinage de ce fromager d'excellence et la passion de Philippe pour présumer

d'une belle adresse gourmande dans cette rue de Cannes. La boutique est avenante et l'ambiance simple et conviviale.

• 1 rue de Cannes - 06110 Le Cannet  
Tél. 04 93 69 10 96  
lecannet@mons-fromagerie.fr  
www.mons-fromages.com

## 4 Trilance

### Les trois mousquetaires

Frédéric Greffet le chef des fourneaux a débuté chez Gilles Goujon puis est passé par le Martinez et le ZPlage à Cannes. De ses expériences, il en tire la quintessence. Qualité des produits, précision des assemblages et cuissons contemporaines. Une cuisine haute en couleur et en saveur (Seiche, juste snackée ail et marjolaine, frisée fine & lolo rossa, melon d'eau, brocoli et granité pamplemousse, tuile à l'encre ; Gambas et palourdes, gaspacho de tomate, baby fenouil et céleri, croustille de pain à la pulpe d'olive

verte ; Risotto Carnaroli au jus d'une barigoule safranée, artichaut, pisté de brocoli, shimeji aux poivrons doux ; Rouget en filets poêlés aux asperges vertes, noques au parmesan, radis noir, jus d'arêtes au thym et purée de citron ; Wok et Roll, volaille marinée au soja et coriandre, légumes du soleil levant au rythme de la flamme ; Carré d'agneau rôti à la sarriette, caviar d'aubergine, poire de terre, jus au épices du Sud et tomates confites). En salle les deux autres compères, William Abello et Martin Plemantl donnent le ton : professionnel, attentionné et enjoué. Ajoutez une épatante formule bistrot à déjeuner, un cadre au calme, une déco tout de blanc vêtue, et vous avez une table à découvrir sans plus tarder.

• Midi Bistrot 15 €  
Menus 35 à 47 €  
5 rue de Cannes - 06110 Le Cannet  
Tél. 07 61 64 99 96  
www.restaurant-trilance.com