

LA TONNELLE
à Cannes

La baie des anges



Rares sont les Cannois qui garderont un bon souvenir de leur ville, transformée en Fort Knox durant le G20. Les moines du monastère de l'île Saint-Honorat, se souviendront quant à eux, de ce mois de novembre

2010 avec un large sourire. En effet leurs cuvées Saint-Césaire et Saint Solanius ont été servis aux 26 chefs d'États présents. Une belle reconnaissance. Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, le restaurant La Tonnelle situé sur Saint-Honorat est dorénavant ouvert toute l'année. Cet établissement cogéré par Marc Dussoullier et le monastère, offre l'un des points de vue, les plus exceptionnels de la région. Ce site classé depuis 1941, le monastère et l'Abbaye ont été construits entre le XI^e et le XIV^e siècle, propose

réputée pour la qualité de son vin

C'est dans ce cadre idyllique, que vit une communauté de moines cisterciens. Lieu de retraite spirituelle, l'Abbaye de Lérins est également réputée pour la qualité de son vin. En effet, l'île de Saint-Honorat, petit bout de

terre de quarante hectares est entouré d'une forêt parsemée d'essences méditerranéennes et de vignes. En véritables entrepreneurs, les moines ont développé une production de vins blancs, rouges et rosés à la réputation bien installée. Du bien boire au bien manger il n'y a qu'un pas que le restaurant La Tonnelle se charge de combler. Le jeune chef Arnaud Ronxin, a maintenant fait ses preuves et la cuisine est à la hauteur du cadre.

Une carte où les saveurs provençales sont en accord parfait avec les crus locaux. Face à la mer turquoise constellée de voiliers et de yachts, loin de l'agitation cannoise – pourtant à dix minutes de bateau de là – le paradis terrestre semble avoir élu domicile en ces terres. Pendant la saison hivernale, des formules à l'ardoise sont suggérées selon l'inspiration du moment. Pour l'exemple citons : poireaux crayons, vinaigrette au balsamique cristal, œuf mollet et mouillettes - filet de marbré sur sa peau, jus au basilic, gnocchis et légumes rôtis - faux filet piqué aux olives Italie, lasagne de blettes, jus réduit, sans oublier la poire pochée au marc de Lérins façon belle Helene. Le bonheur tout simplement..

• **Marc Brunoy** - www.marcbrunoy.com



La Tonnelle - Abbaye de Lérins Ile Saint Honorat, 06 Cannes
Tél. 04 92 99 54 08.

Ouvert tous les midis, toute l'année. Parking payant à l'embarcadere de Cannes. Traversée bateau vers l'île 12 euros A/R. Formule jusqu'au 16 mars : entrée + plat, ou plat + dessert à 25 € ttc, entrée + plat + dessert à 29 € ttc (sauf week end et jours fériés). À la carte uniquement environ 55 euros. Capacité environ 130 couverts en extérieur et 70 en salle.

RDV GOURMANDS
à placer



Supplément de Nice-Matin du samedi 17 décembre 2011

S.A.P.O Nice-Matin
214, route de Grenoble - 06290 Nice Cedex 3
Directeur de la publication : Dominique Bernard
Principaux actionnaires : S.A. GHM
S.A.S. Colombier 58 - S.A.S. Financière Provence
Conception et réalisation : Publicité régionale, EUROSUD Côte d'Azur
214, route de Grenoble - 06290 Nice Cedex 3
Directeur de la publicité régionale : Robert Cerdan

La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite. Dépôt légal à parution.

Ce numéro contient un encart régional : Édition Monaco/Menton «Leclerc» de 20 pages, mis sous blister et tiré à 19 000 exemplaires.