

## Méditerranée - Art de vivre

### Restaurants avec vue

Les bonnes adresses... PAR MURIEL GAUTHIER, BEATRICE SOMVILLE ET MARION BIXIO



#### Saveurs panoramiques (1)

C'est à pied qu'il faudra gagner le bonheur de s'asseoir à la table du Château Eza. Une ribambelle de marches grimpent jusqu'à ce qui fut, durant 30 années, la demeure du Prince de Suède. Aujourd'hui transformé en un hôtel de charme d'une dizaine de suites et chambres, ce château composé de petites maisons d'époque, abrite également une table des plus gastronomiques. Le tout ardemment rénové par le groupe Stein et son président, Thierry Naidu, dans un bel esprit d'excellence moderne. Aux fourneaux, Axel Wagner, ancien chef exécutif de Georges Blanc à Vonnas, concocte une cuisine de saison, inventive et goûteuse à souhait : Minute de homard sauté à cru aux artichauts poi-vrade et strate de seigle aux algues douces, carré d'agneau de Sisteron au four, royal de roquette à l'ail doux et jus marbré à l'huile de basilic Thaï. Et pour terminer un Velours de chocolat caramélisé au cœur de jasmin, flocons de sel à la vanille bourbon ! Pour vivre d'exquises sensations le regard rivé sur les flots bleus et la sinuose riviera qui, au pied de ce village mythique, a su préserver tous ses atouts. Possibilité de réserver un balcon privé pour un déjeuner grandiose ! Deux menus saveurs à 39 € et 49 € le midi, et deux menus dégustation à 70 € et 95 € le soir ; Prix moyen à la carte, 100 €. À noter : un service salade et tapas, de 12h30 à 18h dans le lounge bar et sur les terrasses panoramiques, espaces également ouverts pour les Sunset Jazz, programmés dès les beaux jours en fin d'après-midi. *Château Eza - rue de la Pise - 06360 Eze Village - Tél.: 04 93 41 12 24.*

#### Dîners d'exception (2)

L'un des plus intimes et confidentiel hôtel de la Côte d'azur ouvre sa table pour des dîners aux saveurs méditerranéennes à savourer dans un cadre à nul autre pareil. Propriété du groupe Stein, maison d'hôtes prestigieuse, adresse préférée de certains hommes politiques, acteurs, artistes ou prince, construite à l'extrémité d'un cap cerné par la méditerranée, le Cap Estel, permet ainsi

aux non résidents de l'hôtel de goûter au luxe et à la volupté de son décor et de son paysage, et à la cuisine pleine de surprises du chef Nicolas Vie. Menu « découverte », trois plats, 75 € et menu « tradition » 95 €, hors boissons. Réservations obligatoires au 04 93 01 55 20 ou [latable@capestel.com](mailto:latable@capestel.com).

*Cap Estel - 1312, avenue Raymond Poincaré  
06360 Eze bord de mer - Tél. : 04 93 76 29 92.*

#### Villa cassidaine entre terre et mer (3)

Imaginée par le chef étoilé Jean-Marc Banzo et Enrico Bernardo, sacré meilleur sommelier du monde, la toute récente Villa Madie réunit gastronomes et amateurs de vins. Une véritable maison à l'allure épurée et au mobilier contemporain qui se compose de différents espaces. Le restaurant La Madie aborde l'art culinaire autour de la mer avec créativité, La petite cuisine présente une carte bistrot avec ses crustacés, poissons grillés, légumes confits... suivie de la Vinoteca qui propose un tour du monde œnologique. Quant au bar bleu, il invite à la détente tout en offrant une vue imprenable sur la plage du Corton. Sans oublier, les gourmandises et produits sélectionnés que l'on trouve dans la boutique de Madie. Tout un voyage gustatif vers l'harmonie ! Ticket moyen d'environ 140€ pour le restaurant et 70€ pour le bistrot. Possibilité de déguster le vin au verre.

*La Villa Madie - Avenue du Revestel - Anse de Corton - 13260 Cassis - Tél.: 04 96 18 00 01*

#### Variations de sardines et vue portuaire (4)

Dégustation de sardinades avec vue panoramique sur le port de la Ciotat, le chantier naval et l'île verte, c'est que propose le tout nouveau restaurant la Sardine de Marseille. Une ancienne pharmacie datant de 1858 décorée de couleurs flash et aménagée d'une superbe terrasse ombragée. Au choix: quatre sardinades, accompagnées d'une salade et d'un verre de vin. Parmi les suggestions: Rillettes à la sardine et la coriandre, Beignets de sardine au