

CaNneS CANNEs Cannes CANNEs CaNNEs CanNEs CannES

di Giorgio Rinaldi

Foto Palais des Festivals et des Congrès de Cannes - Croisette - Ajuria



20

La città è nota, è molto conosciuta. E, non solo perché ospita una delle più importanti manifestazioni cinematografiche e La Croisette è una delle strade più sognate al mondo.

La posizione incantevole e un clima ideale fanno di Cannes la vera perla di tutta la Costa Azzurra.

Una meta molto ambita, perché il nome è associato inevitabilmente al bel vivere e al benessere.

La maggior parte delle persone ritiene che un soggiorno a Cannes sia riservato solo alle persone più abbienti, ed in parte ciò è vero.

Ma, solo in parte, perché Cannes è una cittadina con tante sfaccettature, dove convivono tante anime diverse. Un po' come l'origine del suo nome, che in italiano vuol dire "canne" ed è stato attribuito per la presenza dell'arbusto nel luogo dove ci sono stati i primi insediamenti umani. Le

canne, si sa, solo apparentemente sono tutte uguali, in realtà ciascuna ha una sua specificità.

Così come la cittadina francese.

Non a caso, a Cannes ci sono oltre 150 hotel, per tutti i gusti e per tutte le tasche.

L'offerta di ristoranti, grandi e piccoli, intimi, romantici, da spuntino veloce o solo per gustarsi qualche prelibatezza mentre si è illuminati dai raggi solari, è veramente ampia.

A Cannes ciascuno può scegliere di soggiornare come meglio crede, le possibilità di qualche giorno di tranquillità e riposo, o di vita da sultano, sono pronte alla scelta.

Si può tranquillamente optare per la cura della propria persona alle Terme Marine o in una delle tante SPA o centri di benessere presenti in tutta la città.

Oppure scegliere gli sport acquatici, in mare aperto o sott'acqua. O, il golf.



Fare vita culturale andando a teatro, a cinema, alle mostre: la celebrazione del Nuovo Anno Russo a Cannes è stata l'occasione, per esempio, per conoscere non solo la gastronomia russa, ma anche per ammirare al centro d'arte La Malmaison (47 Boulevard de La Croisette www.cannes.com) ben 60 capolavori della Scuola Russa del secolo scorso.

Più prosaicamente ci si può far travolgere dallo shopping, nelle boutique delle più grandi "firme" internazionali ai mercatini delle pulci.

Chi ama il gioco, nel Casino Croisette (www.lucienbarriere.com), allocato nel complesso ove c'è anche il Palace des Festivals, o in altri pure presenti in città, può forse trovare il brivido cercato.

Chi, invece, vuole attendere l'alba facendosi travolgere dalla musica della discoteca Les Marches (www.lesmarches-club.com) o da una delle tante altre presenti a Cannes, non ha che da prepararsi.

Chi ha voglia di passare qualche giorno coccolato in una spettacolare SPA, pronta a rimettervi "a nuovo" e poi cogliere i superbi sapori della grande cucina francese, officiata dall'ineguagliabile chef Bertrand Schmitt, in un ambiente raffinato e di gran classe, può soggiornare all'Hotel Majestic-Barrière (www.majestic-barriere.com), con la spiaggia privata a pochi metri e tutta Cannes davanti agli occhi.

Oppure, se tentato dalle novità e ricercatezze, passare qualche notte nell'originale Hotel 3.14 (www.3-14hotel.com) dove ogni piano ospita camere arredate secondo i differenti gusti di ogni continente della Terra.

Il bello di Cannes, però, è che accanto alle multicolori luci della cittadina, il cui nome è perennemen-



te affiancato ai fasti del cinema internazionale, si può trovare una pace ed una serenità che solo nei luoghi di grande misticismo religioso è possibile trovare.

Alludiamo all'isola di Saint Honorat, nella baia di Cannes: abitata dai Frati Trappisti (Ordine dei Cistercensi della Stretta Osservanza) sin dall'anno 410 d.c., appartiene a l'Abbaye de Lérins, ove vivono 25 frati che seguono la regola benedettina dell'*Ora et Labora*.

I frati producono vini di eccelsa qualità che si possono degustare visitando l'isola o prenotandoli via internet sul sito dell'Abbazia (www.abbayedelerins.com).

Se si vuole, si può prenotare anche un soggiorno nell'Abbazia a stretto contatto con i frati, avendo –però– l'accortezza di prenotare almeno due mesi prima e di essere consapevoli della solennità dei luoghi in cui dovrà viverci, seppur per breve tempo. Sull'isola è possibile anche prenotare il pranzo nell'unico ristorante esistente: La Tonnelle (www.abbayedelerins.com).





tonnelle-abbayedelerins.com), dove è possibile fare un'esperienza culinaria che resterà impressa nei ricordi. L'altra isola, coperta da pini ed eucalipti, è quella di Sainte Marguerite, immortalata dallo scrittore Alexandre Dumas (padre) che nel suo celeberrimo romanzo storico "Le Vicomte de Bragelonne" vi ambientò la prigione del mitico personaggio della "Maschera di ferro", il gemello di Luigi XIV. Una visita a parte la merita il mercato ortofrutticolo di Forville, nel centro di Cannes.

È un vero piacere mescolarsi ai *cannois* (così si chiamano gli abitanti di Cannes) e scegliere cosa acquistare sui banchetti dei contadini che vendono direttamente i loro prodotti. A pochi passi dal mercato una vera sorpresa, il ristorante "Mon reve de grosse", piccolo, accogliente, la cui cucina è affidata al grande chef Ludovic Ordas (www.mon-revedegosse.com).

Cannes è veramente una di quelle mete da considerare imperdibili.



In esclusiva per i lettori di METE la ricetta di un piatto davvero superlativo ideato dallo Chef dell'Hotel Majestic-Barriere di Cannes, Monsieur Bertand Schmitt.

Guazzetto di pesce San Pietro e Capesante all'anice stellato

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone:

- carote: 150 g, porri: 120 g, cipolle: 80 g, timo e alloro, anice stellato: 2 pezzi, vino bianco: 1 quarto di litro, brodo di pollo disidratato: 10g, pesce San Pietro: 700 g lordo (equivalente 2 filetti), capesante: 4 pezzi, prezzemolo tritato, aneto tritato

Materiale

- tagliere, casseruola, piatto da forno

Tagliare le verdure in bastoncini e farli rivenire in una casseruola con olio d'oliva.

Lasciar cuocere per 3 – 4 minuti, poi aggiungere il vino bianco.

Lasciar cuocere 5 minuti, aggiungere il timo e l'alloro, poi ricoprire le verdure con l'acqua. Aggiungere il brodo di pollo disidratato.

Lasciar cuocere coperto 10 minuti mantenendo le verdure croccanti e condire. Durante la cottura, far cuocere in padella il pesce San Pietro e le Capesante sui due lati.

Prima di passare a tavola, versare il guazzetto in un piatto fondo da forno e aggiungere sopra il pesce.

Terminare la cottura dell'insieme nel forno per 5/6 minuti a 180°

Servire aggiungendo aneto e prezzemolo.

Per ogni informazione è possibile contattare il Palais des Festivals et des Congres www.palaisdesfestivals.com
1, La Croisette – 30051 Cannes – tel. 0033 -4-929998422



Atout France Italia,
via Tiziano, 32
20145 Milano,
tel. 899199072
www.franceguide.com
info.it@franceguide.com