

# Fragonard

MAGAZINE

2017

5



## LES CROQU'AZUR

Antibes. Pâtisserie Cottard  
8, boulevard Dugommier  
Tél. : +33 (0)4 93 34 09 92

Le pâtissier antibois Christian Cottard a créé une nouvelle génération de biscuits sublimant les saveurs azuréennes. Les croqu'Azur, à mi chemin entre le macaron, la meringue et l'amaretti, offrent un goût prononcé de fruits secs et d'agrumes de Menton. Une irrésistible douceur locale.



## LA CUISINE DE MORGANE

Mougins. 1063, avenue Maréchal Juin  
Tél. : +33 (0)4 92 99 21 87

Elle se souvient encore de son premier plat, lorsqu'elle avait 11 ans et que sa maman lui avait expliqué comment faire les pâtes au bleu. Depuis, la passion des fourneaux ne l'a jamais quittée. Originnaire de Grenoble où elle a été première du département lors de l'obtention de son CAP de cuisine, Morgane Martinez concocte, au sein de son restaurant sobrement nommé La Cuisine de Morgane, des plats sincères, généreux et savoureux mettant à l'honneur les produits locaux au fil des saisons. Une suggestion ? Les gambas au whisky accompagnées d'un risotto au parmesan et légumes (23 €).



## CHRISTINE BODINO DESIGN

Valbonne Village. 16, rue du Pontis  
Tél. : +33 (0)4 83 14 90 33

La talentueuse décoratrice cannoise vient d'installer une boutique au cœur du village de Valbonne. On y découvre du petit mobilier stylé (sofa, tables basses, consoles, luminaires, miroirs...) dont quelques pièces de créateurs (Kelly Wearstler), des textiles en cachemire, une belle sélection de pièces d'art de la table ainsi que quelques accessoires féminins : bijoux, mailles et les sacs et pochettes Claris Viroten exclusivité (à partir de 300 €).

Christine Bodino Design



## LA TARTE VALBONNAISE

Valbonne. Chocolaterie Christian Camprini  
11, rue de la République  
Tél. : +33 (0)4 93 75 03 61

Après avoir œuvré pour de grands hôtels azuréens, le maître chocolatier Christian Camprini - MOF\* chocolatier-confiseur en 2004 - a installé dans le cœur de Valbonne son petit temple sucré où ses spécialités cacaotées, toutes fabriquées au sein de son laboratoire à Mouans-Sartoux sont présentées avec délicatesse. On y découvre ses bonbons cacao, ses créations mêlant chocolat, agrumes de Menton et noisettes du Piémont, sa nouvelle collection de chocolat vegan et son incontournable tarte valbonnaise au biscuit dacquoise aux amandes et fourrage calisson à l'orange confite et fleur d'oranger. Un délice ! (12 € la tarte entière ou 2 € la part).

\* Meilleur Ouvrier de France



La Tarte Valbonnaise

Entre  
Nice et  
Cannes