

email = gourmand

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

- [Accueil](#)
- [Agenda gastronomique](#)
- [Archives](#)
- [Contact](#)
- [Numéros spéciaux](#)

Rechercher...

La Palme d'Or à Cannes. Nulle part ailleurs !



Au fil des années, Christian Sinicropi a réussi à imposer une griffe très personnelle et donner une réelle identité au restaurant gastronomique de l'hôtel Martinez dirigé brillamment par Philippe Caillouet, MOF service de la table.

En ouverture : de gauche à droite, Nicole De Bruin, commis de rang, Jean-Baptiste Lucand, chef de rang, Claude Parcou, maître d'hôtel, Christian Sinicropi, chef exécutif et Philippe Caillouet, directeur de restaurant

MINUTIE. Tout est unique dans ce lieu mythique qui borde la Croisette, des assiettes en

céramique spécialement dessinées, créées et façonnées par Christian et Cathy Sinicropi, à la partition culinaire jouée par l'ancien élève de Christian Willer, Sylvain Duparc, Jean-Marie Gauthier, Antoine Westermann et Alain Ducasse. De l'originalité, du goût, de la minutie avec le triptyque d'artichaut sphérique au goût d'une caponata de noisettes du Piémont, enrobé d'une cuisson barigoule en chaud froid, condiment gustatif de céleri, coppa et anchois selon la pêche locale ; de la simplicité gourmande avec des filets de maquereau juste poêlés, associés à de jeunes fèves au jus de coquillages et à des pieds d'agneau en ragoût de poivrons jaunes ; de la précision dans les cuissons avec le filet d'agneau de lait d'Aubrac, cuit au sautoir au moment, moelleux à souhait, jus de cuisson court tomate, accompagné de rouleaux de figue séchée remplis de purée de cacahuètes et enrobés de sésame, pour jouer sur les textures et apporter une touche subtile de sucré-salé ; de la fraîcheur avec la pomme cubique cuisinée à basse température, imprégnée à l'hibiscus et au thé matcha, enveloppée d'un voile sphérique arachnéen de transparence d'agrumes.

La plupart de ces plats proposés à la carte - certains également servis en portion dégustation - se retrouvent dans la composition des différents menus "Plaisirs" (90€ en 2 services et 125€ en 3 services), "Collection printemps" (155€) "Et l'inspiration de saison" (180€), où figurent également les excellents fromages affinés d'Hervé Mons, MOF fromager (remarquables fromages de montagne).

Au déjeuner, du mercredi au samedi inclus, "Le panier gourmand de Christian Sinicropi" est proposé au prix de 66€ (entrée, plat, dessert, vin sélectionné par Dominique Vion, chef sommelier, successeur d'André Toscano, et café compris).

Triptyque d'artichaut sphérique

