

di storia e cultura, anche contemporanea, per il soggiorno di vari artisti che soggiornarono e lasciarono loro opere, da Matisse a Signac e Modigliani, fino alle grotte dell'Ardèche nella Valle del Rodano.

Paesaggi ricchi di suggestione con una cucina tradizionale e convincente, abbinata ai vini locali: Saint-Péray, Gamay rosso o rosé, Syrah, tanto per citarne alcuni.

Pressochè inesistenti i nostri vini. Tornando verso la Costa, sostiamo a Cannes all'Inter Continental Carlton, sulla famosa Croisette.

L'ultimo piano dell'imponente edificio,

ospita, a fianco del Casinò, il ristorante «Belle Otero», quale omaggio per un'artista che con il suo fascino e stravaganze ha movimentato i locali della Costa Azzurra.

Notiamo nel giovane sommelier Alain Simon (il ristorante ne ha tre in organico), un vero professionista con ampia conoscenza di cucina, è infatti anche chef, acquisita nelle scuole alberghiere dove viene impartita una preparazione rigorosa e globale.

La «Carta dei vini» elenca 350 tipi di vino. Presenti vini australiani, della Nuova Zelanda e California. Fra i vini bianchi italiani il Torcolato di Maculan

e il Cà del Bosco di Franciacorta di Maurizio Zanella.

Fra i rossi sempre di Zanella il Cabernet Sauvignon a 360 franchi la bottiglia.

Riportiamo la bella frase di Louis Forest indicata sulla «Carte des vins»: «il n'est point d'art qui soit plus difficile que celui de faire le vin, de le conserver, de le servir, il faut force, instinct, science, temps, patience et amour» e cioè «non esiste alcuna arte più difficile di quella di produrre il vino, di conservarlo e di servirlo, è infatti necessario avere carattere, istinto, capacità tecnica, tempo, pazienza e amore». □

champagnes

Heidsieck Dry Monopole.....	310
Moët & Chandon Brut Impérial.....	330
Pommery Brut Royal.....	330
Moët & Chandon Rosé Brut Impérial.....	560
Roederer.....	375
Taittinger.....	330

cuvée prestige millésimée

Dom Perignon 1974 (Moët & Chandon).....	800
Cristal Roederer 1974 (L. Roederer).....	800
Comtes de Champagne 1971 (Taittinger).....	800
Louise Pommery 1978.....	800
Mumm de Mumm 1982.....	800

apéritifs

Les Anisés.....	28
Martini - Rouge - Blanc - Rosé.....	28
Campari.....	28
Ambassadeur.....	28
Cinzano - Blanc - Rouge.....	28
Porto - Blanc - Rouge.....	28
Saint Raphaël.....	28
Sherry - Dry.....	28
Suize.....	28
Coupe de Champagne.....	50
Les Amaro.....	40
Martini Gyn.....	40

cocktails

Champagne Cocktail.....	55
Kir.....	28
Kir Royal.....	55
Américano.....	28
Bloody Mary.....	55
Dry Martini.....	55
Gin Fizz.....	55
Manhattan.....	55
Irish Coffee.....	55

les sans alcool

Orange pressée.....	25
Citron pressé.....	25
Sodas divers.....	20
Eaux minérales.....	18
Café - Thé - Infusions.....	12

bières

Heineken.....	22
33 Extra Dry.....	22

whisky

'Ballantine's Finest.....	40
J. And B.....	40
Johnny Walker Red Label.....	40
Johnny Walker Black Label.....	60
Cardhu 12 ans - Pur Malt.....	60
Chivas 12 ans.....	60
Bourbon.....	110

eaux-de-vie d'alsace

Poire William Mielo.....	50
Mirabelle Mielo.....	50
Framboise Sauvage Mielo.....	50
Kirsch Vieux - Mielo.....	50

alcools blancs

Gin Gordon's.....	40
Vodka Moskovskaya.....	50

armagnacs

Armagnac V.S.O.P. J. de Naillac.....	40
Bas Armagnac Hors d'Age Extra.....	75

cognacs

Martel Médaille V.S.O.P.....	50
Rémy Martin Vieille Fine Champagne V.S.O.....	50
Courvoisier V.S.O.P.....	50
Hennessy X.O.....	110
J&F Martell Cordon Bleu.....	110

Calvados

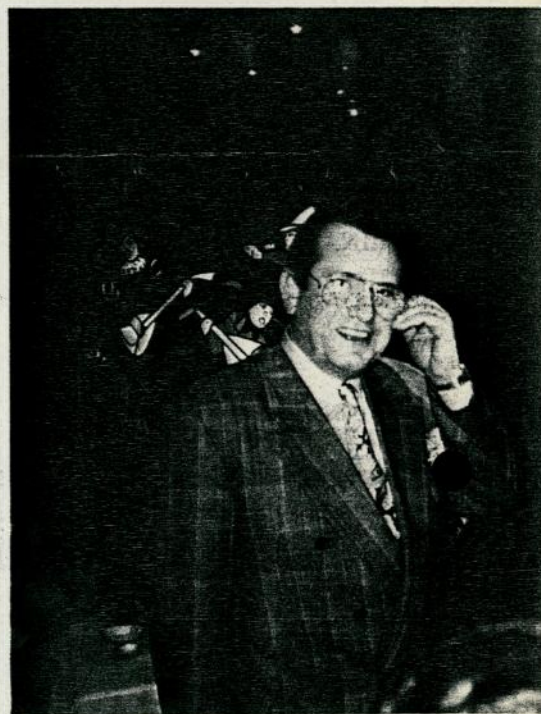
Vieille Fine Marquis d'Aguesseau.....	110
Hors d'Age Marquis d'Aguesseau.....	75

marcs

de Provence - Garlaban.....	40
de Bourgogne.....	40
de Champagne - Pommery.....	60
de Grappa.....	40

liqueurs

Grand Marnier.....	50
Cointreau.....	50
Marie Brizard.....	50
Bénédictine.....	50
Izarra.....	50
Liqueur Café.....	50
Drambuie.....	50
Crème Framboise.....	50
Crème Cassis.....	50
Chartreuse.....	50
Get 27.....	50
Crème de Mûre.....	50



Gino Cannatella del ristorante Boccaccio. Si notano le scene in mosaico di novelle del Decamerone

SCARSA PRESENZA DI VINI ITALIANI NELLA RISTORAZIONE DELLA COSTA AZZURRA

di LINA PASTORI

RICEVUTA IL
30 APR. 1990
CA' DEL BOSCO

Secondo fonti storiche (Esiòdo, Strabone e lo stesso Virgilio) le province di Imperia, Cuneo e Nizza con l'entroterra delle Alpi Marittime, formano una unità etnica della stessa origine, si tratta degli antichi «Ambrones». L'aspetto del territorio presenta molte analogie come flora, fauna e orografia.

Con l'apertura del mercato unico europeo, che eliminerà le attuali barriere, le province hanno in comune gli stessi problemi. Si intensificano così dibattiti, incontri in diverse località della zona, su argomenti come la salvaguardia dell'ambiente, lo smaltimento dei rifiuti, l'inquinamento dei fiumi, cercando di delineare programmi per lo sviluppo di varie attività, dando rilievo all'interscambio commerciale con risvolti legati al turismo.

Nei pressi della frontiera francese, si notano i supermercati e i grandissimi mercati all'aperto di San Remo, Bordighera e Ventimiglia con un notevole afflusso di francesi che acquistano un po' di tutto, vino e liquori compresi. La disponibilità italiana è ampia, dai prezzi esposti in franchi, ai parcheggi vetture agevolati, al cambio talvolta accattivante. In quest'ultimo periodo vi è stato un incremento notevole di turisti italiani che per brevi e prolungati soggiorni

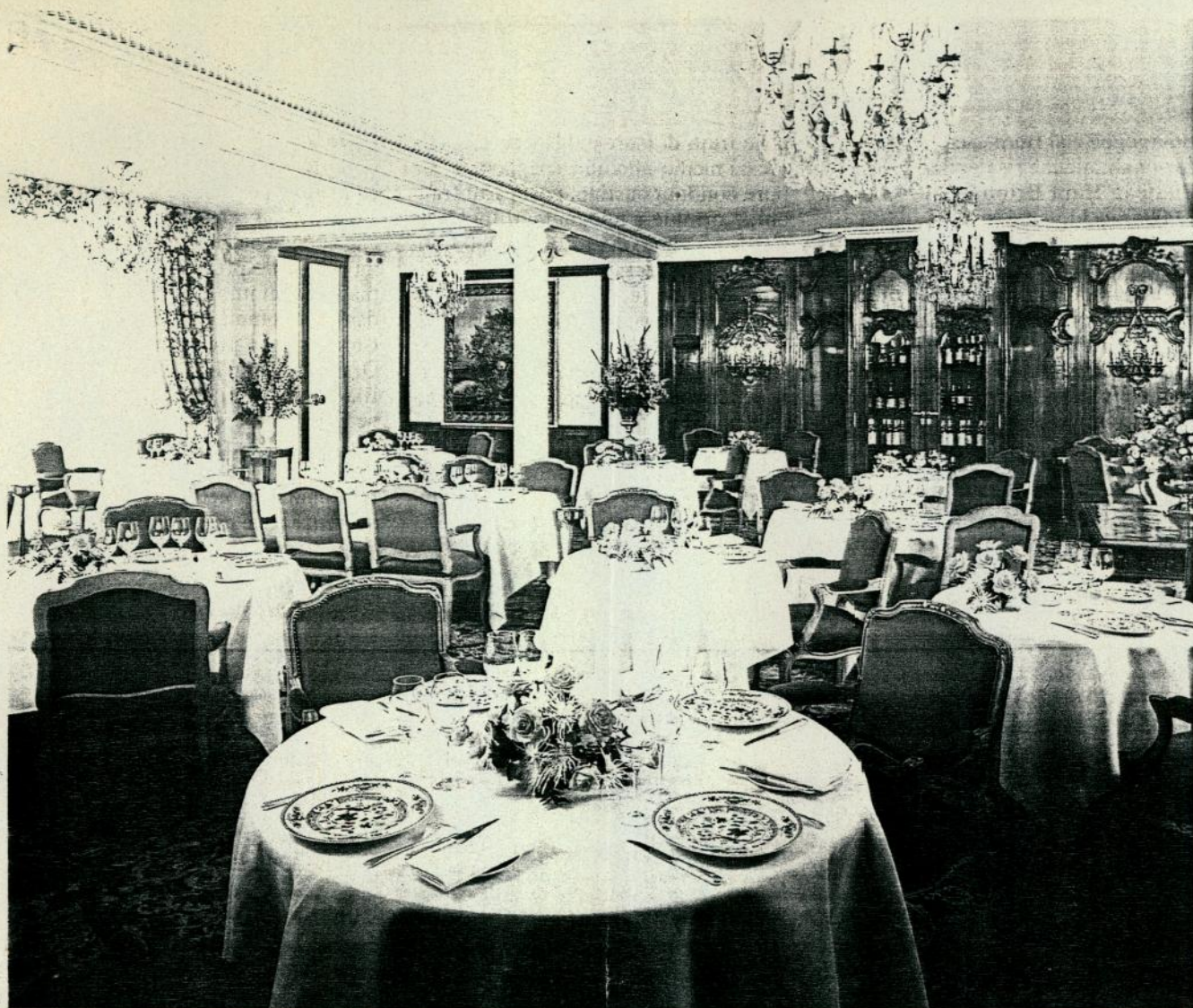


Michel Palmer, direttore generale e amministratore Hotel Negresco.

Alla pagina seguente:

In basso - Le Chantecler: prestigiosa vetrinetta con preziosi Armagnac.

In alto - Le Chantecler, uno dei ristoranti del Negresco.



hanno scelto la Costa Azzurra, un turismo concentrato soprattutto a Nizza. Indubbiamente la città ha validi motivi per attirare: la grande pulizia, il «Nice propre» indicato dappertutto, è una realtà; la vastità delle proposte gastronomiche e una passeggiata a mare, nella Baia degli Angeli, di ben 5 Km, la famosa Promenade des Anglais. A metà di questa troneggia l'Hotel Negresco con l'immensa cupola eseguita dalla scuola di Gustave Eiffel. Punto di ritrovo dell'alta società nella Belle Époque, è stato realizzato dal romeno Henry Negresco, figlio di albergatori, che dopo aver girovagato nel mondo lavorando nei più celebri locali, volle qualcosa che rappresentasse il massimo del lusso e del confort.

Dopo varie vicissitudini legate alla guerra e al dopo, il Negresco è ritornato agli antichi splendori con arredi che riportano l'arte più significativa della Francia, grazie al talento di madame Jeanne Augier, che ne è la proprietaria da oltre vent'anni.

Dall'ingresso si accede al Salone Royal, sormontato dalla famosa cupola, impreziosito da un tappeto unico al

mondo per bellezza e dimensioni (400 metri quadrati) e da molti dipinti d'autore.

La cucina viene proposta con formule moderne e adeguate ai tempi nei ristoranti: «La Rotonde», «Le Relais» e al «Chantecler» (nome del gallo nel «Roman de Renart» di Rostand, autore del Cyrano de Bergerac).

In questo ambiente raffinatissimo, con possibilità peraltro di un menù degustazione dai 400 ai 500 franchi francesi, operano da non molto lo chef alsaziano Dominique Le Stanc e il sommelier Patrick Millereau.

La Carta dei vini, importante libro con copertina in lussuoso cuoio con la N dorata, è tanto preziosa che qualcuna talvolta scompare, afferma il direttore generale Michel Palmer.

Sono elencati in bell'ordine e suddivisi i vini dei Paesi più significativi dei continenti (una ventina) con prezzi che vanno dai 200 ai 18.000 franchi (all'incirca 4 milioni di lire).

Si tratta di un magnum Romanée Conti, e l'ultima bottiglia è stata servita a un cliente italiano.

Ci sono intere pagine consacrate al



Bourgogne e al Bordeaux di annate eccezionali, alcune risalenti al 1924. Un Chateau Haut Brion del 1945 costa 7.000 franchi.

In una «Carta» così imponente, i nostri vini, come numero, sono alla pari di quelli californiani. Sono presenti il Tignanello (Antinori), il Barbaresco (Gaya) e il Barolo (Mascarello).

Nella zona pedonale di Nizza primeggia la luminosa rue Massena, pullulante di ristoranti e pizzerie, dai locali più sofisticati ai più semplici: alcuni rimangono aperti ininterrottamente da mezzogiorno alle 5 del mattino.

Uno dei più famosi per il pesce, crosta-

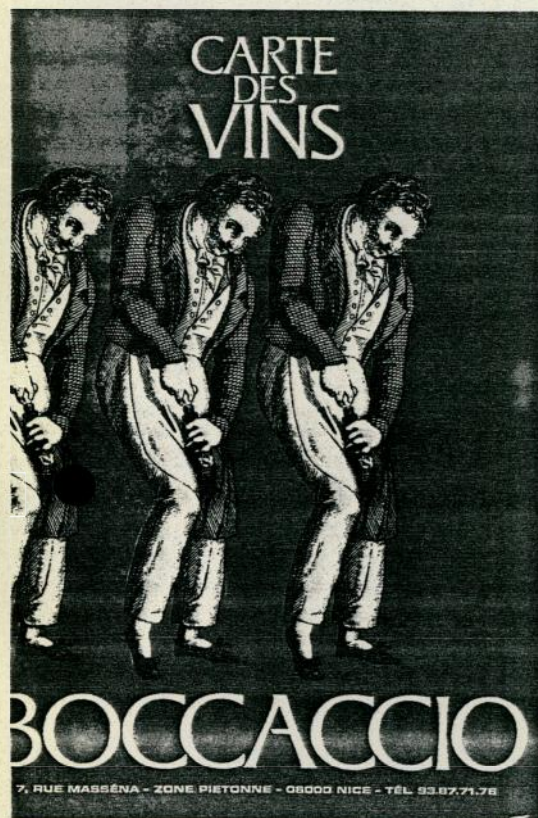
cei e frutti di mare è il Boccaccio, con prezzi medio-alto: una spaghettonata, sia pure con langoustine, costa 150 franchi. Normale e adeguata al locale la Carta dei vini con prezzi dai 100 franchi agli 800 per gli champagne millesimati. Il titolare, Gino Cannatella, di origine siciliana, non propone alcun vino della sua regione.

Gli unici italiani indicati nella Carta sono: Orvieto e Chianti Antinori e Valpolicella Bertani.

Nella stessa via, al Bistingo viene molto richiesto il Chianti Cecchi nei tipici fiaschetti impagliati. La Carta comprende anche Bardolino e Soave.

Di fronte all'Acropolis, il moderno complesso con teatro, cinema, sale concerto e per congressi, attira l'attenzione per la gente che affolla il locale o che attende pazientemente per entrare, un ristorante-pizzeria «chez-Cocò». (Il piatto del giorno a 38 franchi è abbondante e di ottima qualità). Vini italiani? Chiediamo al proprietario e chef Jean Orsini. «No malo» risponde. Chianti, Bardolino e in questi ultimi tempi viene richiesto e apprezzato il Santa Caterina di Antinori (60 franchi la bottiglia).

Una puntatina nell'entroterra a S. Paul de Vence (due paesi ben distinti) ricchi



blancs

Côtes de Provence A.O.C.

Maitres Vignerons de Saint-Tropez

Carte Noire	100	55
Estandon - Cuvée Numérotée	100	55
Domaine OTT - Blanc de Blancs 1987.....	215	

Bellet A.O.C.

Château de Crémant 1983 (J. Bagnis)	250	
Clos de la Bernarde	250	150

Cassis A.O.C.

Château Fontblanche	115	90
---------------------------	-----	----

Alsace A.O.C.

Riesling - 'Cuvée Europe' (Dopff)	125	15
Gewurztraminer - 'Réserve' (Dopff)	150	85

Vin de la Loire A.O.C.

Muscadet sur-Lie 1987 (Métaireau)	110	50
Sancerre - Les Garennes 1987.....	115	110
Pouilly Fumé - La Doucette 1987.....	215	
Pouilly Fumé - Baron de L' 1987.....	135	
Vouvray pétillant 19 (Marc Bredif)	150	

Beaujolais A.O.C.

Beaujolais Villages Blanc	150	85
---------------------------------	-----	----

Bourgogne A.O.C.

St-Veran 1987 (Duboeuf)	115	
Mercurey Clos Rochette 1987.....	250	150
Pouilly Fuissé 1987 (Duboeuf)	210	125
Chablis - 1er cru (Drouhin)	215	160
Puligny Montrachet 1987 (J. Drouhin)	600	
Beaune 'Clos des Mouches' 1987 (J. Drouhin)	150	
Château Meursault 1987.....	500	

Bordeaux - Graves - A.O.C.

Château Carbonnieux 1987.....	350	
-------------------------------	-----	--

Côteaux Champenois A.O.C.

Saran - Blanc de Blancs (Moët & Chandon)	215	
Blanc de Blancs Mumm de Cramant	115	

Vin d'Italie

Orvieto Antinori - Castello della Salla	125	
---	-----	--

Vin d'Espagne

Torres Carte Verte	160	
--------------------------	-----	--

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS 15 %

rosés

Côtes de Provence A.O.C.

Maitres Vignerons de Saint-Tropez

Carte Noire	100	55
Estandon - Cuvée numérotée	100	50
Château Minuty - Cuvée de l'Oratoire	150	85
Domaine OTT 1987.....	215	140

Bellet A.O.C.

Château de Crémant 1983 (J. Bagnis)	250	
---	-----	--

Bandol A.O.C.

Château Vannières 1987.....	115	90
-----------------------------	-----	----

Côtes du Rhône A.O.C.

Tavel 1987.....	150	
Vin d'Espagne Torres	100	

rouges

Côtes de Provence A.O.C.

Maitres Vignerons de Saint-Tropez

Carte Noire	100	55
Domaine OTT 1987.....	215	140

Bandol A.O.C.

Château Vannières 1987.....	115	90
-----------------------------	-----	----

Beaujolais A.O.C.

Beaujolais Villages (Duboeuf)	135	65
Brouilly (Duboeuf)	160	

Bourgogne A.O.C.

Chambolle Musigny 1987 (J. Drouhin)	315	
Charmes Chambertin 1987 (J. Drouhin)	600	
Pommard - Clos des Epenots 1987.....	560	

Côtes du Rhône A.O.C.

Châteauneuf du Pape 1987.....	210	
-------------------------------	-----	--

Bordeaux A.O.C.

St-Emilion - Château Lyonnat 1987.....	180	100
St-Julien - Field de Lagrange 1987.....	515	

Vin de la Loire A.O.C.

*Saumur	115	
---------------	-----	--

Vins d'Italie

Chianti - Villa Antinori	115	
Valpolicella Bertani	160	