



Hôtel Martinez i Cannes,
Rivierans art déco-palats
framför alla andra!

Bland livsnjutare på

Det finns bara en riktig "Riviera" – den franska! Och här har du dess "livets goda" – i trakterna av St-Tropez, Cannes, Eze och Monte-Carlo – serverat på ett fat! Bon voyage et bon appétit! (Extra förmånliga lunchmenyer i röd text)

Text & foto **Tomasz Smiarowski**
& **Conny Olsson**

St-Tropez

Hôtel Byblos, av Paul Signac, €370,
www.byblos.com

Det var nästan förutsägbart att Alain Ducasse skulle lägga sin Hongkongfilial av trendkrogen "Spoon" på InterContinental (f d Regent). Lika självklara känns

symbiosen med Byblos båda hotellsystrar i Courchevel och St-Tropez respektive. Planetens mest dekorerade krögare – nu med $3 \times 3 + 3 \times 1 = 12$ Michelinstjärnor! – vet vad han pysslar med. Åtminstone finns inget i eller kring åter *ack-så-chica* "St-Trop" som förmår utmana Byblos glamfaktor och appeal på de "rätta" kretsarna.

Detta unika hotell föddes som en libanesisk miljonärs dröm i slutet på 1960-talet och känns banbrytande än idag. Måla upp lika delar provencalsk by och ett rymdålderns *casbah* med huskroppar grupperade kring fontäner, pooler och patios. Sätt lite färg på husen i bästa Portofinoanda att effektivt kontrastera mot en oas av palmer. Handplocka en personalstyrka som är lika

kompetent som gemytlig. Installera ett par äkta kvalitetskrogare – utöver **Spoon Byblos**, www.alain-ducasse.com, och dess "fusion" på olika Medelhavskök, också **Le Bayader**. På den senare åt vi bl a en sagolikt läcker olivspäckad röd mulde med timjansdoftande paprikaconfit och squash i en sås på olivolja, ingefära, lök, vitlök, passionsfrukt och russin.

Krydda sedan med Azurkustens hetaste nattklubb, **Les Caves du Roy**, www.lescavesduroy.com, en "spin-doctor" (DJ) vid namn *Jack E*, samt kustens mest svårflörtade dörrväkteri, och alla från Naomi Campbell, Donatella Versace och Denzel Washington till Elton John, David & Victoria Beckham och grabbarna i U2 flockas. Att de sällsynt bekväma rummen



Övre raden: Provencalsk arkitektur, fridfulla trädgårdar och pool på Château de la Messardière utanför St-Tropez.

Nedre raden: Pool och juniorsvit på Hôtel Byblos, centralt beläget i samma by.



RIVIERAN

och sviterna känns extra hemtrevliga tack vare rustika träarbeten och varma textilier, är sedan bara gräddet på moset. Redan Mick & Bianca Jagger "honungsmånade" på Byblos år 1971, och 1997 lekte Lady Di en sista sommar här. Idag kan t o m såna som du och jag glida in på en drink, matbit eller svängom att kröna Rivieransejouren med. Det vore nästan korkat att *inte...*!

Château de la Messardière, route de Tahiti, €200, www.messardiere.com

Ett *faux*-château med tinnar och torn – i morisk stil! – möter den nyanlände vid uppfartens slut. Lobbyn är en budgetvariant av det eminenta Hotel La Bobadilla nära Granada. T o m poolom-

rådet besitter vibbar av Alhambra! Men där slutar dumheterna och provencalska superlativer tar vid. Låt oss börja med läget – magiskt! Uppe på en hög kulle med panoramavyer över prunkande, pinjeklädda sluttningar ner mot havet.

Cypressträdgårdarna längs de smakfullare haciendalängorna, vilka hyser björnparten av inkvarteringarna, manar till stilla promenader, gärna med ett glas skumpa i hand. De i östra hörnet av ägorna överblickar St-Tropezbukten och byn, medan de på motstående sidan om "château"-byggnaden ser ut över den väldiga Pampelonnebukten med alla sina chica beachklubbar.

Rummen är vad rum bör vara – rymliga – och dekorerade i ljusa pastellfärger.

Samtliga har antingen balkong eller *patio* och många förför med himmelssängar. Efter en dag (eller kanske kväll/natt) i vimlet nere i den fashionabla turistbyn är det alls icke fel att retirera till Messardières lugna herre på täppan-läge.

Villa Belrose, *blvd des Crêtes, Gassin*, meny €55/€75-110, alc €65-105, rum: €240, www.villabelrose.com

Villa Belrose tillhör Althoff Hotels, en privatägd liten hotellfamilj specialiserad på god mat. I sitt hemland Tyskland driver Thomas Althoff exempelvis två 3-stjärniga hotellkrogar – båda även med 19 av 20 poäng hos GaultMillau – i samma stad! (Schlosshotel Lerbach och Grand Hotel Schloss Bensberg heter hotellen, ►

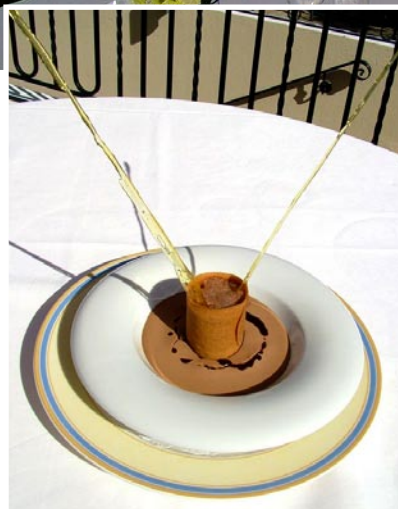


▷ Dieter Müller och Joachim Wissler deras kockar respektive, och staden är Bergisch Gladbach, nära Köln.)

Här i södra Frankrike har Althoff Hotels vid sidan av utmärkta – om än inte 3-stjärniga – kök fokuserat på gourmetmåltider med utsikt. För om Messardières vyer är *o'lala*, så är de från Villa Belrose – i kapp med Chèvre d'Or i Eze och Vista Palace i Roquebrune ovanför Monaco (se båda nedan) – de mest spektakulära längs hela kusten! Och dessutom tillgängliga från nästan var du än vistas på hotellet.

Inled med en *coupe de champagne* på den övre terrassen och förundras över panoramat bort mot Ste-Maxime. Du har *hela* St-Tropezbukten, liksom hotellets gräsmattor, bassäng och restaurangterrass för dina fötter! Nere på den senare kan du låta dig väl smaka av Ducasse-skolade Thierry Thiercelin välförtjänt 1-stjärniga anrättningar. Väljer du att sussa över i något av de 38 gästrummen, kan du nästan leka "St-Trop"-habitué som (sam)disponerar ett privat gods i trakten – snäppet ståndsmässigare än att "bara" bo på hotell.

Tvårs över bukten, i Ste-Maxime, ligger coola **Hôtel Le Beauvallon**, www.hotel-lebeauvallon.com, med sin välkända *plage*, Beach Club och bar. Kommer du utanför den absoluta högsäsongen (sista helgen i juni-sista helgen i augusti) finns dock risk att du, som vi sist gjorde, finner stället spöklikt öde à la *The Shining*. Ännu en toppadress, med Michelinrosat kök därtill, är **Résidence de la Pinède**, www.residencepinede.com, i samma ägo som La Réserve i Beaulieu (nedan). Den som gärna nyttjar faciliteterna på



Medurs: Kökschef Thierry Thiercelin, utsikt från restaurangterrassen och kulinariska läckerheter under middagssolen på Villa Belrose i Gassin, nära "St-Trop".



Hôtel Le Beauvallon "by night" i Ste-Maxime, tvärs över bukten från den glammiga semesterbyn.

fina hotell men hellre sussar prissnällare, har en vän i **Château de Valmer**, www.chateauvalmer.com, ett underbart litet slott med dito trädgårdar ända ned till stranden i Croix-Valmer (9km). Än lindrigare (€48 för två!) kommer du undan på välkomnande **Hôtel Lou Cagnard**, www.hotel-lou-cagnard.com, mitt i stan.

Topphotellet erbjuder alla fri transfer till den i skvallerpressen så omtalade Pampelonnebukten och dess 30-talet fashionabla beachklubbar. Glammigast är **Voile d'Or**, **Nikki Beach** och **Club 55**. Den senare, glammigast av dem alla, tar sitt namn från året då Roger Vadim anlände till då sömniga St-Tropez för



Övre raden: Romantisk miljö + en virtuos vid namn Stéphane Raimbault i köket = ett koncept på god väg att skänka L'Oasis, nära Cannes, dess tredje Michelinstjärna (bilder: Eliophot).

Nedre raden: Sankte Pers fisk samt *mignardises* (sötsaker) på L'Oasis.



att filma *Och gud skapade kvinnan* med sin dåvarande hustru, en viss Brigitte Bardot, i huvudrollen.

La Napoule

Restaurant L'Oasis, 6 rue Jean-Honoré-Carle, meny €45/€68-145, alc €89-114, www.oasis-raimbault.com

Allt på L'Oasis – matsalen, verandan, vinterträdgården, den reproducerade "klostergården" med sina 100-åriga planträd, m m – är så dramatiskt, originellt och vackert att ambiancen tycks hämtad från en annan era. En blomstrand, paradisk oas är denna världsberömda gourmetkrog minsann, skapad av legendaren Louis Outhier på 1960-talet. Idag huserar Stéphane Raimbault i köket, sekonderad av bröderna François (konditor) och Antoine, och belönas med två stjärnor *plus* (*) i Guide Michelin.

Smidandes planer på en härligt tidsödande *menu dégustation* till lunch, och körandes som vrålhungliga dårar hela vägen från St-Tropez, ankommer vi trots det L'Oasis i La Napoule så sent som strax före två. Och även om köket *officiellt* inte stänger förrän 14:30, får vi rådet att i stället återkomma till midnatten om vi tänkt inta något annat är lunchens (förvisso mycket prisvärda) *prix-fixe*-meny. Vi kör vidare mot

Cannes (6km), checkar in på Hôtel Martinez, beställer lite *service d'étage*, tar en *siesta* och inväntar kvällen.

Efter en apéritif i Martinez jazziga *Bar Amiral*, och ytterligare en på L'Oasis, låter vi bröderna spoliera oss med det bästa huset förmår. Och trots att det *har* sina fördelar att inta långa avsmakningsmenyer lagom till lunchen – piggare kropp, klarare knopp, gynnsammare foto – är L'Oasis ett ställe gott som något att bryta trenden. När annars skulle man kunna spisa i den oslika pation i skenet av lanternor och levande ljus...?

Och inte blir totalintrycket sämre av husnummer som: Sallad på röd multe med nordafrikanska dofter; Ank-*foie gras* med ångad mangold; eller kalvfilé med ingefära och rostad mango. Det sägs att de enklaste gourmetrecepten – à la Ducasse eller Willer (nedan) – är de svåraste. Stéphane Raimbault trotsar tesen med sina komplexa och flamboyant exotiska – men likväl mirakulöst balanserade – texturer och smaker.

(*) Ny distinktion, *espoir*, lanserad 2005 i France-volymen, dvs krogar med gott "hopp" om uppgradering.

Cannes

Hôtel Martinez, 73 La Croisette, meny €55, inkl vin/€70-160, alc €95-180, rum €260, www.hotel-martinez.com

Några av L'Oasis mest hängiva beundrare är ledningen – inklusive kökschefen – på Hôtel Martinez vid Croisetten. Och det trots – eller kanske just *därför*? – att man själva har en 2-stjärnig Michelin-krog i huset, Cannesinstitutionen **La Palme d'Or!** Andra topprestauranger i stan har kommit och gått: *Royal Grey*, på Hôtel Grey d'Albion, avvecklad i sin roll som "prestige-krog" 1993; *La Belle Otéro*, mellan kupolerna på landmärket Carlton Hôtel, sorgligt bommad 2001; *Villa des Lys*, magnifik men ganska färsk och nyligen flyttad till en annan flygel av likaledes klassiska Hôtel Majestic...

Ensam i en ständigt föränderlig värld består La Palme d'Or – Mel Gibsons favorit och fåfängt glamourös nog att klä sina vackra väggar med guldinramade, svartvita foton på skådisar som besökt (och fortsätter att besöka) restaurangen under (och utanför tiden för) Filmfestivalen. Vilket inte betyder att "Guldpalmen" – döpt efter (och poppis firarforum för vinnare av) Cannesfestivalens "Oscar" – inte skulle följa med tiden!

Martinez berömd kökschef sedan 20 år, Christian Willer, överser ännu ruljansen men har lämnat över toquen till Christian Sinicropi, fostrad på bl a La Belle Otéro, Buerehiesel i Strasbourg ▶



Övre raden: Full fart i orangeriet lunchtid på Le Moulin de Mougins, ovanför Cannes; Apéritifer i form av champagne, ombesörjda av barmästaren på samma krog. Nedre raden: Pilgrimsmusslor med nypotatis, ostron och en tartar på alger; Mignardises; och Mille-feuille ("Napoleon") med isade hallon, à la Alain och Jean-Michel Llorca.

▷ och Le Louis XV i Monaco. Sinicropi filosofi är att kapitalisera på Provences solmogna aromer – ingen "crossover"-spejsad provrörsbefruktning här inte, utan geniala symbioser mellan lokala råvarors *naturliga* texturer och smaker. Dessa kan njutas i en ytterst stilfull, nyligen uppiffad lokal som fångar all den glamour man tillskriver Filmfestivalen, alternativt på terrassen med utsikt över Martinez poolområde, Croisetten och Medelhavet.

Croisettens gnistrande vita *art déco*-palats – likt Hôtel de Crillon i Paris i champagnefamiljen Taittingers ägo – upplever också i övrigt en förnygringsfas. Härom året invigdes "7ème", takvåningen med Cannes ledigt fräschaste och lyxigaste sviter och juniorsviter. Här uppe återfinns även Rivierans enda fullfjädrade **Givenchy SPA** med angränsande **Fitness Centre**. Och nere på privatstranden frodas **Zplage**, en världens trendig strandkrog med kreativt hälsosamma menyval och fruktdrinkar

till lunch under sommarmånaderna.

Sussar du över, och avböjer "7ème", välj då ett rum på våningarna ett, två eller sex – de är nyrenoverade. Martinez är det mest relaxade av Cannes tre "hotelltårter", så slink i annat fall åtminstone in på en Martini i goda vänners lag i jazziga vattenhållet **Le Bar Amiral**, där pianistlegenden Jimmy underhållit i 20 år.

Två logialternativ med massor av stil och tilltalande priser är **California's Hôtel**, www.californias-hotel.com, och i synnerhet **Le Cavendish**, www.cavendish-cannes.com. Definitivt värda besöken är strandrestaurangen **La Plage** och **Le Petit Bar** intill lobbyn, båda på **Carlton Hôtel**, www.interconti.com, vilket i övrigt börjar se lite slitet ut. För sanna finsmakare är givetvis Bruno Ogérs temperamentsfulla gastronomiska skapande på 2-stjärniga **Villa des Lys** (*Hôtel Majestic*, meny €65/€150, alc €95, www.lucienbarriere.com) ett "måste", precis som **Le Loft** (13 rue du Docteur Monod, tel: 04-9339 4039) och **Bâoli** (*Port Pierre Canto, La Croisette*,

www.lebaoli.com) är för nattuglor. (Vill du se nåt riktigt *hiskligt*, titta in på www.3-14hotel.com/)

Mougins

Le Moulin de Mougins, *Notre-Dame-de-Vie*, meny €48/€98, alc €120, rum €140, www.moulindeMougins.com

Legendaren Roger Vergé som här – parallellt med Jacques Maximin på Le Chantecler på Hôtel Negresco i Nice – under 1970- och 80-talen placerade Rivierans *Cuisine du Soleil* på de kräsmagades kartan, drog sig tillbaka 2003. Axlats kommandot inte bara i köket utan över hela Moulin de Mougins, som även offererar sju rustika gästrum, har Alain Llorca, fram till övertagandet 2-stjärnig chef de cuisine på Le Chantecler.

Vi blev bekanta med Llorcas talanger första gången år 2000, då vi i Negrescos finmatsal serverades hans fabulösa signaturnummer, *La Ronde des Tapas* – en gourmetkavalkad i 11 *dégustation*-små steg, inklusive ostar och desserter. Där



Château de la Chèvre d'Or, medurs: Baren i Louis XIII-stil utgör ett värdigt forum för en apéritif på Dom Perignon serverad i Laliqueglas; Lamm från Aveyron stekt med citron och peppar, serverat med sauterade grönsaker samt knaprig lamnbräss med provencalska örter; Aprikosorbet med skogsbär; Anklever från Les Landes med svart nougat och citrusspetsad sötmelon, samt kyld melonsaft med maräng, mynta och muscatvin vid sidan om.

fanns grönsaksbruschetta med ansjovis; Sushi-paella (jo, just det...!); Havsabborre med alger och skaldjur; Träkolsgrillad foie gras med chutney; "Orientalisk" duva, m m... rubbet på 2- och 3-stjärnig nivå. Denna säsongsanpassade festmåltid upprepades två år senare, och var lika strålande trots att ingen enda rätt gick i repris. Och lika impad lät varenda kotte jag talade med som gjort erfarenheten.

Vår "tapasrunda" intogs inte i den moderniserade olivkvarnen från 1500-talet, med verk av bl a César, som är restaurangens kärna utan i ett nybyggt orangeri. Och visst var det bra, men samtidigt *en annan grej*. Rätterna var nu 13 till antalet, portionerna större, och vissa nummer begrep vi bara inte: som *Fratcheur de homard/orange sanguine*, en hummerklo i ett cocktailglas begravd under ett tjockt lager blodapelsinpuré som helt nollställde kräftdjurets smak. Där hade lika gärna kunnat vila en bräserad chihuahua!

Var våra förväntningar för stratosfä-

riska? Eller hade vi bara otur? Hur som helst så var Alain Llorca i Kina just då. Vi återkommer en annan gång.

Eze

Château de la Chèvre d'Or, rue du Barri, meny €65/€150, alc €120-170, rum €275, www.chevredor.com

Walt Disney kom en gång för att äta lunch och stannade i två veckor. Nietzsche skrev sin *Also sprach Zarathustra* här långt innan det fanns något hotell. Château de la Chèvre d'Or, eller "Guldgetens slott", är en naturlig del av den pittoreska bergsbyn Eze-Village som bokstavligen hänger från en klippa 400m över Medelhavet, och mer dramatiska vyer står knappast att uppbringa längs kusten.

I höstas anlände undertecknade för att prova köket från den tredje i raden av briljanta kockar som här glatt våra smaklökar och andra sinnen genom åren. Det första vi noterar är att den rektangulära dammen ute på cocktailterrassen – ofta misstolkad som badbassäng,

stundom agerandes "fälla"/"utmaning" för smålulliga middagsgäster – avlägsnats. Dessutom behövde man utrymmet, då Chèvre d'Ors popularitet bara tycks öka. För vem skulle inte vilja spisa och skåla till denna utsikt, med den mimosaparfymmerade brisen, cikadornas aftonserenad och terrassens romantiska ambiancen runt om?

Chef du moment är unge Philippe Labbé, och bara att läsa hans menyer är en studie i poesi. Redan på detta stadium vet du att ett unikt gastroäventyr stundar. Det spelar nästan ingen roll vad du beställer, för allt på la Chèvre d'Or bygger på de *allra* bästa av ingredienser. Foie gras från Les Landes, lamm från Aveyron, grönsaker från lokala odlare... Det känns som att här kunde inget gå snett om det så stod en 5-åring i köket! Alain Ducasse i Monaco, uppbackad av furstefamiljen på *money no object*-basis, har alltså inte patent på att hålla sig med en leverantör – den allra bäste – för varje enskild råvara. Chèvre d'Ors persiske ►



Le Louis XV, Monte-Carlo, medurs: Den obligatoriska champagneapéritifen är på väg; Alain Ducasses ställföreträdare i köket, Franck Cerutti; En furstlig restaurangmiljö som någon på denna jord.

► ägare har uppenbarligen lika höga ambitioner han!

Eller kom för en prisvänlig lunch eller ett dito glas Dom Perignon i Louis XIII-baren eller på terrassen. Om kvällen kan du å andra sidan låta dig trollbindas av Beaulieus och Cap-Ferrats skimrande ljus *en bas* och Vintergatans dito stjärnor *en haut*. Chèvre d'Ors nattetid upplysta omgivning är *magiska*!

Än högre upp i byn, om dock inte med bättre utsikt, ruvar **Château Eza**, www.chateaueza.com, som under flera decennier ägdes av Gustav VI Adolfs bror, prins Wilhelm. Nere i Eze-bord-de-Mer, på havsnivå, har **Hôtel Cap Estel**, www.capestel.com, förvandlats till Rivierans (vad vi vet) enda lyxparad som inte släpper in icke-husgäster för en drink eller matbit. Vackert, rofylldt och exklusivt är det... om än lite kyligare än förr.

Monaco

Restaurant Le Louis XV, *place du Casino*, menu €110(w)/€170-210, alc €180-220, www.alain-ducasse.com

Planetens guldkrog nr 1 – icke tu tal om den saken! Eller som svenska tidningen *Gourmet* uttryckte det: "Vägg i vägg med Monte-Carlos berömda kasino, är det stället där man kan förlora sina sista tusenlappar på en strålande överdådig måltid innan man går ut och skjuter sig på terrassen." En "sorti" värd att beakta! Nu behöver inte en festmåltid här be-

tinga mer än någon *enstaka* tusenlapp – inklusive vin! – om du klokt väljer att luncha hellre än supera. Och en måltid ute på den där terrassen – med utsikt över kasinoplatsens alla Lamborghini och Aston Martin – är en milstolpe i varje resenärs memoarer.

År 1995 hade undertecknad på Le Louis XV en kulinarisk upplevelse som till dags dato inte överträffats. Fast det var när Alain Ducasse "bara" hade tre Michelinstjärnor knutna till sitt namn. (Idag har han 12! Tre vardera på *Le Louis XV*, *Plaza Athénée* i Paris och *The Essex House* i New York – första NYC-guiden kom den 1/11 2005! – plus tre 1-stjärniga i Paris, Monaco och Provence, respektive.) Ducasse vad den gången också personligen på plats. Idag är han det rätt sällan, och basar i köket på Le Louis XV gör i stället Franck Cerutti, en ung man talangfull nog att hålla Michelins toppbetyg på plats.

Eller välj, som vi sist gjorde, att spisa i själva matsalen – sannolikt planetens mest ornamentala offentliga matforum. Vår meny: "Primörer från Provence trädgårdar" med svart tryffel, olivolja från Toscana, balsamvinäger och *fleur de sel*; Halstrade skaldjur i sina syrliga safter med mandel och senapskål; Pasta på toskanskt vis med tomater i tre tillagningar, svart tryffel och basilika; Piggvar i gryta med vin från Arbois (Loire), russin, kantareller, kokos och "bjällror" av lök;

Duva från Haute-Provence med bräserad anklever, färskpotatis och en sky smak-satt med fågelns inälvor; Speciallagrade ostar; Smultron från Arrières skogar med mascarponesorbet; Mignardises à la Alain Ducasse...

Undertecknad har spisat på Le Louis XV ett flertal gånger, och denna gång var den *näst* bästa! Det är inte fel att avrunda med en cognac i baren, tvärs över lobbyn, på hysteriskt historiska Hôtel de Paris, innanför vars *belle-époque*-fasad Le Louis XV ligger.

Otroligt spännande är att "århundradets kock" Joël Robuchon, flyttat in på nyuppbyggda **Hôtel Métropole**, www.metropole.mc – efter våra oerhört positiva möten med JR:s *L'Atelier* och *La Table* i Paris kan vi bara inte vänta med att återvända till MC och äta här. Ett relativt nytt, spännande, trendigt och (för Monaco) filantropiskt pris-satt pang är **Columbus Hôtel**, www.columbushotels.com, med glamourös bar. Givetvis ska du se kasinot – vilket kostar €10 men du dricker å andra sidan inte billigare någonstans i furstendömet än i det senares **Salon Rose**. Legendariska **Jimmy's** på Le Sporting Club, www.sbm.mc, är inte längre hetast i stan, men likväl ett "måste" för den som aldrig varit där. För obeskrivbara vyer över Monte-Carlo, samt ett Michelinrosat kök därtill, bila upp till **Vista Palace**, www.vistapalace.com, i Roquebrune – och hör sen! □