

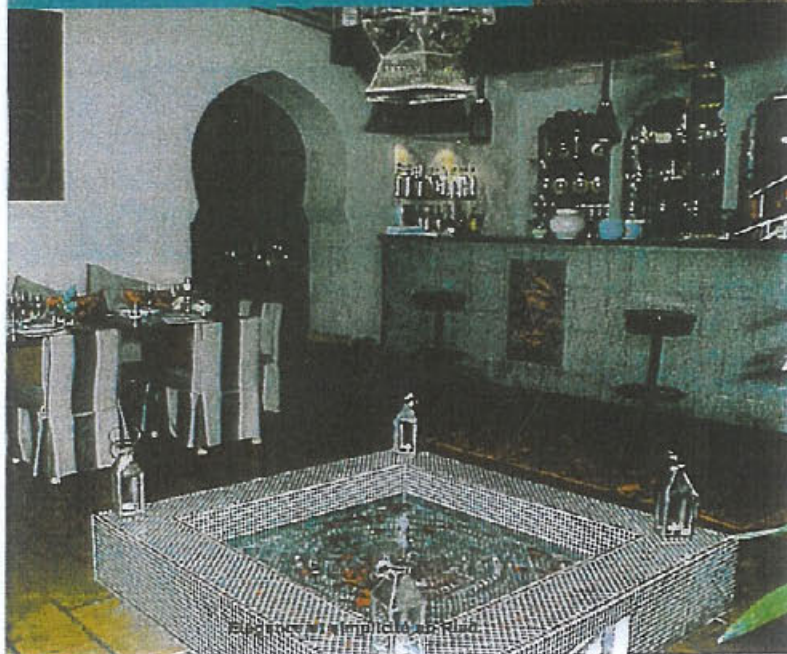
CANNES 2006
Les films, les stars du 69e Festival
The 69th Festival's movies and stars

URBAN SORTIR
Un week-end sur la Côte.
A weekend on the Riviera

CÔTE
MAGAZINE

URBAN
par Alexandre Benoit

CÔTE
AZUR



Le Riad, le Maroc sous le signe de l'élégance Le Riad, elegance the Moroccan way

Élégance et simplicité... Deux termes qui collent comme une seconde peau à Kacem, connu à Cannes où il tenait La Grosse Tartine, qu'il vient juste de quitter pour se lancer dans une nouvelle aventure en ouvrant un restaurant marocain, Le Riad, impasse Florian. Une fois franchies les lourdes portes en moucharabieh, on est immédiatement saisi par la quiétude et la sobriété de l'endroit, fontaine centrale, mur gris en stucco, mosaïque en verre de Murano, tissu tendu au plafond, tables aux lignes contemporaines en métal patiné... Loin des clichés, l'ensemble fuit l'ostentatoire et la caricature, trop souvent constatés dans ce type d'établissement. Quelques clins d'œil, comme les lustres marocains, suffisent à donner une identité au lieu. D'ailleurs, ne vous attendez pas à trouver en fond sonore des rythmes orientaux, mais plutôt du jazz, le péché mignon de Kacem... Côté cuisine, la carte offre un tour d'horizon complet et savoureux du terroir marocain, (Kacem a lui-même recruté la cuisinière à Fez) : couscous, pastilla, brochettes, tajines d'agneau ou de poulet dont on peut choisir l'accompagnement olives et citrons confits, raisins secs et amandes, confiture de tomate et miel... Les prix ne dépassent pas 17 euros, un événement pour le quartier et la qualité offerte ! La sélection des desserts, signés David Pellegrino, étonne : petits choux à la crème, crumble de noisettes aux pommes, tiramisu aux fruits rouges... Un choix parfait pour conclure en douceur votre repas et profiter de l'endroit l'après-midi, le temps d'un narguilé, instant privilégié pour découvrir cette terre d'accueil où l'on aime recevoir avec cœur.

-/ Elegance and simplicity are two adjectives that fit Kacem, who just opened a Moroccan restaurant in Cannes, like a glove. As soon as you walk through the heavy moucharaby doors, you're struck by the place's low-key tranquility with its central fountain, gray stucco walls, Murano glass mosaic, contemporary patinated metal tables, and just a few complicit nods such as Moroccan ceiling lights to give it an identity. And don't expect any oriental background music either, here it's jazz, for which Kacem has a real soft spot. The menu offers a complete and flavorsome overview of Moroccan cuisine (Kacem himself headhunted the cook in Fez): couscous, pastilla, kebabs, lamb or chicken tajines with a choice of accompaniments such as olives and preserved lemons, raisins and almonds. Nothing is priced over €17 - groundbreaking for this district and the quality served! The selection of desserts by David Pellegrino is amazing: little cream choux puffs, nutty apple crumble, tiramisu with soft fruits... a deliciously fitting way to end your meal. You can also drop by in the afternoon to smoke a narguilch, an excellent way of discovering that deservedly famed Moroccan hospitality.

Cannes, 6 impasse Florian - Tél. 04 93 30 60 95