

Bonne table



Olivier Rinaldi, chef du Nobu, le restaurant du Fairmont à Monaco.

# Le Nobu, à Monaco

## DES SUSHIS SO CHIC

**Au cœur de l'hôtel Fairmont à Monte-Carlo, le Nobu vous invite à une redécouverte de la gastronomie japonaise, mais pas que.**

Un camaïeu de teintes caramel et terra cotta, des panneaux de bois naturel séparant les espaces tout en laissant fuser la lumière, et la vue, onirique, sur la Méditerranée. C'est dans cet écrin, celui du Nobu Monaco, qui vient de rouvrir avec une déco rénovée, que le chef Olivier Rinaldi officie désormais. Originaire des Baux-de-Provence, il a fait ses armes au Prieuré Baumanière à Villeneuve-lès-Avignon puis à la Régalido à Fontvieille, avant d'ouvrir son premier restaurant, Le Saint-Pierre, à Monaco, à 24 ans.

### Formé à l'école du chef Nobu Matsuhisa

Venu au Fairmont faire des extras, il a finalement intégré l'équipe de l'établissement, qui s'appelait encore le Loewes. En 2014, Olivier Rinaldi s'est envolé pour Dubaï, afin de suivre une formation axée sur la cuisine japonaise. Et acquérir ainsi la maîtrise des saveurs et des techniques des plats les plus emblématiques, tel que le black cod, du célèbre chef Nobu Matsuhisa. Une sommité à la tête de près d'une soixantaine d'établissements, de Be-

vely Hills à Hong Kong, en passant par Mexico... Connu pour sa cuisine fusion combinant les plats de la cuisine traditionnelle nipponne et les ingrédients du Pérou (son plat-signature est la morue marinée dans une sauce « yuzu den miso » et rôtie au four), ce chef étonnant a même tenu des petits rôles au cinéma grâce à son amitié avec Robert de Niro!

Alors, si l'on trouve bien des sushis et des sashimis à la carte du Nobu, renouvelée tous les trois mois, ces derniers se la jouent stars eux aussi, avec des garnitures composées de caviar, de crabe royal, de loup ou de bœuf Wagyu au miso. Et sont élaborés dans la plus pure tradition nipponne : « Nobu Matsuhisa a grandi auprès d'un maître sushi et a gravi les échelons avant de devenir chef sushiman dans son restaurant à Tokyo, rembobine Olivier Rinaldi. Rien que pour acquérir la cuisson parfaite du riz, cela peut prendre dix ans ! Puis il a été

débauché par quelqu'un qui habitait au Pérou et qui lui a proposé d'ouvrir un restaurant à Lima. C'est ainsi qu'il a développé cette cuisine fusion. »

Outre ces sushis et sashimis de luxe, (avec une mention spéciale pour le sashimi de sériole jalapeño) on trouve ici moult autres plats déclinés au gré de l'humeur du chef dans le menu dégustation Omakase.

Avec souvent des poissons et légumes locaux. Le tout accompagné, par exemple, de l'un des sakés à la carte tels que le Maraschino Hokusetsu... à moins que vous ne préfériez, pour en revenir à l'Amérique du Sud, un pisco signature.

**LAURENCE LUCCHESI**  
Lucchesi@nicematin.fr

Nobu Fairmont Monte Carlo. 12, avenue des Spélugues à Monte-Carlo. Ouvert tous les jours de 18 h 30 à 23 h 30. Plat à la carte à partir de 15 euros, menu signature à partir de 120 euros. Rens 00.377.97.70.70.97. [www.fairmont.com/monte-carlo/dining/nobu-fairmont-monte-carlo-monaco/](http://www.fairmont.com/monte-carlo/dining/nobu-fairmont-monte-carlo-monaco/)



Sashimi de sériole jalapeño, black cod mariné et cheesecake maison. (Photos Dylan Meiffret)

# A TABLE



### LA TABLE DU CANTERLE

258 chemin du Cantemerle  
06140 VENCE  
**04 93 58 08 18**  
[www.hotelcantemerle.com](http://www.hotelcantemerle.com)

### AU COEUR D'UN PARC PAYSAGER, SUR NOTRE TERRASSE D'ÉTÉ AU BORD DE LA PISCINE

Tous les jeudis soirée live musique & tous les vendredis soirée brasero & live musique. Célébrez la fête des Pères autour d'un déjeuner brasero le 16 juin. Participez à notre fête de la musique le 21 juin et partageons un brunch le dimanche 30 juin.

Suivez notre actualité sur [f](#) [@](#) [in](#)



### CHEZ CANE

317, avenue de Fabron  
06200 NICE  
**04 93 86 78 03**  
[www.chezcane.com](http://www.chezcane.com)

### CUISINE LOCALE ET AUTHENTIQUE SUR LES HAUTEURS DE FABRON

Véritable institution familiale de la gastronomie niçoise, venez déguster des produits frais de saison dans un cadre convivial. Large terrasse ombragée et terrains de pétanque à disposition.

Au menu ou à la carte  
Ouvert tous les jours midi et soir  
Menu Fête des Pères le 16 juin  
Menu réception à la demande

Rejoignez-nous sur [f](#) [@](#) [in](#)



### ASSIETTE AU BOEUF LÉO LÉA

CROS-DE-CAGNES  
MARINA BAIE DES ANGES  
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT  
[www.assietteauboeuf.fr](http://www.assietteauboeuf.fr)

### ENFIN LES BEAUX JOURS !

Savourez cet instant en terrasse dans un cadre exceptionnel en bord de mer. Régalez-vous avec nos cocktails rafraîchissants, nos délicieux plats accompagnés de frites fraîches maison à volonté dans une ambiance chaleureuse. Notre spécialité le Boeuf Paradis. Une véritable parenthèse gourmande !

Cagnes-sur-Mer : 04 93 14 33 43  
Marina : 04 97 10 40 29  
St-Jean-Cap-Ferrat : 04 93 85 79 50  
Ouvert 7/7j  
Suivez-nous sur [f](#) [@](#) [in](#)



### HOYA TERRE ET MER

24 avenue des Oliviers  
06800 CAGNES-SUR-MER  
**04 93 31 68 60**  
[www.hoya-cagnes.fr](http://www.hoya-cagnes.fr)

### AU COEUR DU CROS-DE-CAGNES

Hoya Terre et Mer a remplacé la Cabane de l'Écailler au cœur du Cros de Cagnes. Toute l'équipe vous attend avec la générosité, la simplicité et la joie de vivre qui la caractérise. Côté assiette, des idées gourmets à petits prix, établies avec des produits frais et de saison, dans un cadre dépaysant où l'on s'y sent bien.

Menu du déjeuner du lundi au vendredi à 22€  
Entrée plat dessert, café offert  
Soirée Summer Party Night le 21 juin, 19h-1h, DJ live, cocktail, tapas gourmets

Venez nous suivre sur [f](#) [@](#) [in](#)



### CHÂTEAU LE CAGNARD

54, rue sous Barri  
06800 Cagnes-sur-Mer  
**04 93 20 73 22**  
[contact@lecagnard.com](http://contact@lecagnard.com)

### LA RESTAURATION TOUJOURS À L'HONNEUR...

La nouvelle carte « signature » du Château Le Cagnard créée par le chef Rodolphe Loury propose une cuisine méditerranéenne basée sur les produits de saison dans un cadre d'exception. Vue panoramique époustouflante sur la mer et sur Cagnes-sur-Mer, le toit du restaurant s'ouvre en été pour révéler le ciel étoilé. Menus à partir de 62 €. Palette tarifaire entre 76 € et 125€ et menu végétarien

Suivez notre actualité sur [f](#) [@](#) [in](#)