



L'équipe de la Boucherie Fabre à Cannes

Boucherie Fabre à Cannes Swensson's à Monte-Carlo

Situé sur le Marché Forville, la Boucherie Fabre (*Boucherie Letellier*) est la boucherie préférée des chefs cannois. Nantie d'une très belle clientèle particulière, la Boucherie Fabre fournit quelques grands chefs étoilés de renom tel Stéphane Raimbault de l'Oasis à Mandelieu. Viandes bovines et ovines d'origine française sont à l'honneur et issues des meilleures régions de France. Une belle enseigne très professionnelle.

Boucherie Fabre - 10, marché Forville
06400 Cannes - Tel 04 93 39 02 6

Spécialisée dans les produits haut de gamme destinés à la restauration gastronomique, Swensson's Monte-Carlo est un des principaux fournisseurs des meilleures tables de la région : Café de Paris, Hôtel Hermitage, Les Thermes Marins, Hôtel Métropole ou encore le fameux Eden Roc entre autres. Saumon fumé provenant des fjords norvégiens, caviar, foie gras du Sud-Est, Swensson's garantit les meilleurs produits.

Swensson's - 2, rue honoré Labande
98000 Monaco - Tel +377 9777 5780

Une des meilleures huiles d'olives du monde

Réservée aux plus grandes tables gastronomiques, l'huile d'olive de Fernando Pensato est certainement l'une des meilleures au monde. Une huile d'olive exceptionnelle qui doit ses grandes qualités aux *oliviers Peranzana* cultivés au sud de l'Italie. Originaires de la Provence, ces arbres avaient presque complètement disparu du reste du monde depuis le XVII^e siècle. Aujourd'hui seuls quelques centaines d'hectares sont encore cultivés avec passion sur les terres familiales de Fernando Pensato dans la région de Torremaggiore au cœur des Pouilles. Fort appréciées par les gastronomes pour leur très faible teneur en acidité les olives Peranzana se révèlent être l'ingrédient idéal pour créer une huile d'olive haut de gamme. Cueillies à la main avant une trop forte maturité, les olives du Domaine Fernando Pensato sont acheminées dans les plus brefs délais au moulin où elles sont broyées sous lourde meule de granite. Cette méthode artisanale, assurée dans les règles de l'art, permet d'extraire à froid une huile d'olive

vierge pour en faire un grand cru vert et fruité. Ainsi après une simple décantation (non filtrée), on obtient une des plus belles merveilles du monde. Cette huile vierge extra Fernando Pensato a déjà gagné ses lettres de noblesse à l'échelle mondiale : Un Sol d'Oro de Vérone, Leone d'Oro, et dernièrement le 1^{er} prix L.A. County Fair 2005. A découvrir de toute urgence.



Pensato & Cie

74 bd d'Italie
98000 Monaco
+377 92 16 76 20

Boulangerie du Grand Pin

Installé à Mandelieu sur l'avenue de Cannes **Michel Mireux** est un artisan boulanger de grande qualité.

En plus de la vente au détail assurée tous les jours, il prépare les pains pour les restaurants gastronomiques et semi-gastronomiques du secteur. Parmi ses clients fidèles restaurateurs, **Didier Seillet du Luna Caffé** vient tous les jours prendre ses pains frais pétris et cuits dans les règles de l'art.

Tél. 04 93 49 13 00

Michel Mireux et son fils

