



La Pinède et les pieds dans l'eau

L'établissement iconique d'Elio Guglielmi et de son associé Michel Ghigi ne désemplit pas. Et ce n'est pas uniquement dû à son emplacement exceptionnel en bordure de mer à Cap d'Ail. On y déguste des produits frais, faits maison, dont la qualité de préparation et de service n'est en rien affectée par la forte fréquentation d'une foule de connaisseurs et d'habités. Ce fut le cas hier samedi, où les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco étaient de sortie en compagnie de Gérard Canarie, Bailli de la Chaîne des Rôtisseurs de Monaco.



Gérard Canarie et Elio Guglielmi.   Fabrice Roy

Des produits frais, de saison



Le filet de turbot meunière...   Fabrice Roy

La carte généreuse est accommodée par les 11 éléments de la brigade en cuisine, plongeurs compris. Le poisson est roi, accompagné parfois de calamars en friture. Quand une espèce manque, pas question de passer en mode urgence d congelation. Il n'y en a plus, c'est tout.

C'était le cas de la daurade hier soir, que des filets de turbot meunière prélevés sur l'animal présenté entier à la table ont avantageusement remplacée. Des accompagnements simples, pommes de terre sautées, ratatouille, et un Minuty blanc de fort bon aloi ont complété le dîner qui comportait en outre brochettes de Saint-Jacques et escalope de veau façon oreille de mammoth...

Une belle soirée cap d'ailloise, pieds dans l'eau et papilles réjouies...

La Pinède

Spécialités de poissons et crustacés

10, Bd Raymond Gramaglia

06320 Cap d'Ail

Tél: +33.(0)4.93.78.37.10

www.restaurantlapinede.com