

Mon food tour

GOURMAND



Le temps d'une journée, partons découvrir cinq établissements pour le plaisir des yeux et des papilles. De Nice à Saint-Tropez, suivez-moi pour une promenade gustative gourmande entre dernières nouveautés et grands incontournables.

PAR CAROLINE VOMERO

CRUNCHY BOL



Le matin, un petit-déjeuner coloré chez Crunchy bol à Nice

Pour bien commencer la journée, rien de tel qu'un petit-déjeuner chez Crunchy bol, le tout premier bar à céréales azuréen. Ouvert en juillet dernier, il propose une grande variété de céréales françaises et américaines : Crunch, Coco Pops, Lucky Charms, Oréo's et pleins d'autres encore. Vous pourrez personnaliser votre bol de céréales aux couleurs de vos envies en ajoutant des friandises et des fruits, sans oublier le nappage. Et si vous n'arrivez pas à choisir, laissez-vous tenter par une sélection de 8 petits bols de céréales et un bon verre de lait bien frais. Pour les plus gourmands, optez pour un milkshake et quelques douceurs américaines incontournables comme les Pop Tarts.

Facebook : Crunchy bol

24 rue Tonduti de l'Escarène
06000 Nice
TEL. 06 86 92 00 19

FUSO



Le midi, on succombe aux poke bowls de Fuso à Antibes

Après un petit-déjeuner complet, on se laisse séduire par la fraîcheur des poke bowls de Fuso. Ces petits bols équilibrés sont un vrai régal. Fuso revisite cette tendance hawaïenne en l'associant aux saveurs du monde. Un véritable meltin' bowl ! Sur un lit de riz vinaigré façon chirashi, retrouvez l'alliance exquise du poisson cru, des crudités et des fruits. De nombreuses recettes vous sont proposées à partir d'ingrédients frais. Il y en a pour tous les goûts, même pour nos amis vegans. Et cette année, en exclusivité, retrouvez des créations uniques : Mama Pacha au ceviche épicé, BKK aux saveurs sweet & chili, et enfin Pampa et sa marinade acidulée.

fusobowl.com

17 boulevard Dugommier
06600 Antibes
Tel. 04 93 34 73 88

« L'ARDOISE DES FRÈRES TOQUÉS »



Au goûter, comment se passer de Marinette Kitchen à Nice ?

Dans ce petit restaurant niçois aux allures de salon de thé, le quatre-heures est une vraie célébration. Des mille et une gourmandises proposées à la vaisselle en porcelaine d'antan, nous voilà replongés en enfance. Et quel délice ! On se laisse tenter par leur cake au citron, brownie, roulé au Nutella, clafoutis aux fruits, mais surtout par leur irrésistible indémoulable au chocolat que l'on déguste directement dans le plat à la cuillère. Son cœur coulant nous fait fondre et sa chantilly maison servie en quantité vient combler nos désirs les plus fous. Avec un bon thé aromatisé, un chocolat chaud ou un capuccino, le goûter chez Marinette devient un pur moment de plaisir.

marinette-kitchen.com

13 rue Colonna d'Istria
06300 Nice
TEL. 04 93 88 29 52

TO SHARE



Pour dîner, direction Saint-Tropez dans une ambiance branchée chez To Share

Après une belle journée, rendez-vous sous le soleil tropézien pour tester le nouveau restaurant pop-up To Share. Créé par le chef Jean Imbert, vainqueur de Top Chef en 2012, et l'artiste Pharel Williams, ce café-restaurant élégant est l'adresse à découvrir. En cuisine, retrouvez le jeune Diego Alary, ancien apprenti de Jean Imbert et candidat de l'édition 2020 de Top Chef. Ce talentueux chef nous promet un dîner authentique et raffiné aux saveurs méditerranéennes. Dans un esprit éco-responsable, To Share revisite les classiques de la street food avec des produits locaux de qualité. Sous les pins de la place des Lices, succombez à ces créations gastronomiques uniques.

toshare.fr

White 1921, Place des Lices
83990 Saint-Tropez
TEL. 04 94 45 50 50