

Info Presse : Christophe Ferré ouvre son restaurant « Côté Jardin » à Cannes

Mercredi 1^{er} février 2017, le chef Christophe Ferré, déjà aux commandes de son restaurant l'Antidote, a ouvert une 2^{ème} adresse à Cannes : Côté Jardin au 12 rue Saint-Louis.

Côté Jardin by Christophe Ferré : l'adresse « bistrot »

Après quelques travaux de rénovation, changement de propriétaire pour ce restaurant coquet à l'angle de la rue Saint-Louis et de la rue Mireille, Côté Jardin devient Côté Jardin by Christophe Ferré. Une signature qui annonce déjà un renouveau dans l'assiette : des produits frais et une cuisine maison et bon marché qui rappelle le parti pris de Christophe Ferré à l'Antidote.

Sur 2 étages, Christophe Ferré se donne un nouveau défi pour exprimer sa créativité. Au rez de chaussée, en salle comme dans la véranda, des déjeuners et dîners aux tarifs ultra-attractifs sans sacrifier à la qualité, chère à Christophe Ferré. A l'étage, un esprit festif et chaleureux pour déguster les tapas réalisés maison sur fond d'ambiance musicale et dégustation d'une sélection de vins.

En point d'orgue, à Côté Jardin by Christophe Ferré, une belle mise en lumière des saveurs maraichères où selon son envie, on préférera déguster des fleurs de courgette dans les petits plats sous la véranda ou la mousse d'avocat et les caviars de légumes à partager ou pas à l'étage.

Une « cantine » qui partagera aussi les distinctions de l'Antidote, comme le pain maison ou les desserts.

Une nouvelle aventure culinaire que Christophe Ferré partage en famille, avec ses enfants, Alexis et Jade, qui l'accompagnent déjà en cuisine à l'Antidote.

Une carte « tapas » en fin de semaine depuis le 6 avril :

A la carte traditionnelle, Christophe Ferré, à l'étage de Côté Jardin, propose de belles planches apéritives à partager autour d'un verre de vin ou d'un cocktail tous les jeudis soir jusqu'au mois de juin et du jeudi au samedi soir durant la saison.

(prix indicatifs : planche charcuterie : 12 et 19 €/ Planche plats cuisinés 19 €/verre de vin : à partir de 3,50 € et cocktail : 7 €)

A propos de Christophe Ferré et de l'Antidote :

Passé par l'Amandier, le Manoir de l'Etang et la Terrasse à Mougins, Christophe Ferré, chef pâtissier de formation, s'est installé avec sa femme Karin en 2010, dans une belle maison bourgeoise du boulevard de Strasbourg à Cannes : l'Antidote. Dans ce lieu propice à flâner, avec sa terrasse ombragée et fleurie, Christophe y exprime une cuisine d'inspiration méditerranéenne saupoudrée de créativité, avec le même engagement pour des prix justes et des produits locaux et du marché. En Janvier 2017, Christophe Ferré devient maître restaurateur pour cet établissement en retrait de l'agitation Cannoise et qui ouvrira de nouveau ses portes pour la saison, lui aussi, le 1^{er} février 2017.

Côté Jardin by Christophe Ferré – 12, avenue Saint-Louis – Cannes

Déjeuner de presse à venir – Plus d'infos : Carolyn Paul-B. ablacarolyn@gmail.com T : 0624096537

