

La Cuisine de Morgane – présentation

Que peuvent bien avoir en commun l'Isère et Mougins ? Fabrice et Morgane ! Ces jeunes Grenoblois, passionnés de cuisine du Sud, ont atterri sur la Côte d'Azur en novembre 2015 pour y réaliser leur rêve : celui de partager leur amour pour la gastronomie.

En contrebas du village de Mougins, à quelques dizaines de mètres de l'avenue Tournamy, le restaurant La Cuisine de Morgane s'est installé dans un écrin que Fabrice et Morgane ont complètement façonné à leur image : tendre et chaleureux.

Déjà distingués en Isère par un titre de Maître-Restaurateur au **restaurant le Gloria à Saint-Etienne de St Geoirs**, ils renouvellent cette distinction ici, dans leur nouvel eden à Mougins, à peine quelques mois après leur ouverture. Pas de secret mais un parti pris avoué pour *la slow food* et une cuisine 100 % fait maison par Morgane qui explore les saveurs méditerranéennes dans l'assiette et réinvente les plats de son enfance.

Philosophie & Cuisine

Attachés aux valeurs du mouvement locavore, Fabrice et Morgane ont su, cette première année, se faire un solide réseau de producteurs locaux dont ils sont fiers de citer à l'Ardoise. De l'huile de l'olive de Spéracédès en passant par l'agneau de Valderoure ou les primeurs à Cannes, à l'exception de quelques denrées nécessaires à la réalisation des plats de leur Isère natale, tous les produits proviennent de la région.

Féru de cuisine ensoleillée, Morgane revisite les spécialités locales comme le *ragoût de pérugines accompagné de panisses maison et légumes selon le marché* ou encore les figues qui accompagnent le magret de canard. Et puis, par touches, dans la carte ou à l'ardoise, quelques réminiscences de leur région natale comme *la salade de St Marcellin* ou les fromages rôtis, que l'on partage autour d'un verre avant le dîner.

En filigrane de ces plats éclectiques, toujours la même envie, la même générosité : le partage des valeurs et du goût.

L'Ambiance

Aux couleurs douces et aux lumières diffuses, le cadre se veut simple et accueillant. Les sets de tissus tressés roses réveillent les tables et illuminent les plats. Dotée d'une terrasse couverte, il fait bon s'y attarder à l'heure du déjeuner comme du dîner. Quelques tonneaux de vins posés ici et là, entre l'intérieur et l'extérieur, ajoutent à la convivialité et à l'esprit authentique du lieu.

Le chef : Morgane Sibut

Morgane a débuté sa carrière il y a 10 ans dans un restaurant gastronomique « L'Auberge du Château » en Isère. Très vite, elle vole de ses propres ailes en proposant un service traiteur à Saint-Etienne de Saint Geoirs avant de reprendre le restaurant Gloria avec Fabrice, où, ensemble, ils vont

obtenir le titre de maître-restaurateur. Trois années au cœur de ce restaurant Isérois, qui leur ont donné envie d'aller plus loin.... Ici, dans le Sud !

Extrait de la carte

- Burger Rustique accompagné de pommes de terre sautées et légumes selon le marché

(pain au lait maison, bœuf haché minute, lard fumé, légumes croquants, mayonnaise, ketchup, salade, sauce camembert)

- Pavé de saumon grillé et sa réduction aux agrumes, accompagné de ses panisses maison
- Pana Cotta crémeuse vanille/romarin et son coulis de fruits

Plat du jour à 10,90 €, Menu Gourmand à 16,50 € (entrée, plat, dessert) – déjeuner

Menu à 27 € et à 32 € le soir.

La cuisine de Morgane

1063, avenue du Maréchal Juin – 06250 Mougins

Tel : 04 92 99 21 87

Relations presse : Carolyn Paul-Bouchard

ablacarolyn@gmail.com

T : 06 24 09 65 37