

## Table 22 : un nouvel espace pour les 15 ans de Mantel

2017, une année riche de nouveautés au restaurant de Noël Mantel, qui fêtera cette année ses 15 ans au 22 de la rue Saint-Antoine dans le quartier historique du Suquet à Cannes.

Un changement de nom, tout d'abord, « Table 22 » qui succède au « restaurant Mantel », annonciateur de l'importante phase d'agrandissement et d'embellissement de ce lieu sobre et contemporain, disposant désormais de 2 salles pouvant accueillir une centaine de couverts.

Une table 22 qui sera matérialisée à partir du 10 avril 2017, par la table du chef, en point d'orgue du restaurant face à la nouvelle cuisine ouverte et pouvant accueillir 10 convives.

Puis, aux prémices de la saison, une nouvelle carte à l'heure de l'apéritif proposée dans un espace aménagé en salon cosy : les petites assiettes.

Dans l'air du temps, Noël Mantel a imaginé des plats cuisinés, version miniature, à déguster façon cocktail dînatoire et en toute convivialité, et à escorter de l'une des belles références que composent la cave.

*(De 4 à 15 € les petites assiettes – à partir de 6 € le verre de vin)*

### Des origines à aujourd'hui

Créé il y a 15 ans dans un ancien appartement, le restaurant Mantel a ouvert ses portes avec une capacité de 35 couverts. Si au fur et à mesure des années, la capacité s'est étoffée, c'est l'emplacement de la cuisine qui, elle, retrouve sa place originelle à l'étage en 2017 après avoir vécu de belles années en sous-sol.

Outre la disposition et l'agrandissement du restaurant, c'est la décoration qui s'anoblit dans le nouvel espace lumineux aux teintes naturelles. Assises couleur pastel, jaunes et vertes, font face aux confortables banquettes tout le long de cet écrin actuel et discret, où quelques tableaux contemporains étreignent la salle. L'art de la table se rafraîchit aussi avec notamment les serviettes logotées façon dessin stylisé.

### La Cuisine

A proximité du marché Forville, ce sont les belles saveurs maraîchères et une cuisine subtilement empreinte de parfums provençaux qui ont la part belle à la Table 22. Mais les standards de la cuisine Méditerranéenne côtoient aussi les produits nobles comme le Homard, la Langouste, la Truffe ou encore le Caviar, qui passés par le piano de Noël Mantel, jouent les notes justes du raffinement.

Menu Forville – 35 €/ Menu Saint-Antoine (autour de la Truffe) 75 €

### A propos du Chef

Passé par les cuisines de Jacques Maximin et d'Alain Ducasse, consultant pour ce dernier, Noël Mantel est de ces chefs discrets qui préfère illustrer en cuisine les beaux produits du terroir. En 15 ans, Noël Mantel a inscrit sa table au Collège Culinaire de France, fait partie de la belle famille Châteaux, Hôtels et Collections et sa cuisine est auréolée d'une assiette au guide Michelin.