

# Antibes-Juan

Eurosud publicité : 04.92.90.43.50  
Rédaction : 1, place Guynemer - Tél : 04.92.90.40.50 - antibes@nicematin.fr

RECHERCHER UN BIEN IMMOBILIER DEVIENT UN PLAISIR



www.surfaceprivéebynicematin.com

\*Magazine disponible en présentoir et chez les revendeurs de Nice-Matin participants.

## Deux restaurants antibois distingués par le Michelin

Les restaurants *Le Michelangelo* et *Le César* (plage Keller) entrent dans l'édition 2016 du guide répertoriant les meilleures tables de France. Une reconnaissance tardive... mais méritée

Dans l'anonymat le plus complet, les inspecteurs Michelin sillonnent les restaurants de France, goûtent et paient l'addition. Et chaque année, de nouveaux établissements font leur entrée dans ce guide. Faire parti de la nouvelle édition, c'est la garantie d'une véritable reconnaissance publique. Deux des restaurants les plus populaires de la cité des Remparts sont à l'honneur dans l'édition 2016 : *Le Michelangelo* et *Le César* (plage Keller), qui reçoivent chacun une "assiette" (1). « C'est une reconnaissance pour nous et notre cuisine, sourit Mamo, patron du *Michelangelo*. Surtout pour notre cuisine. C'est toute une équipe qui se voit récompensée ».

### Un livre pour les 25 ans du Michelangelo

Mamo, fin diplomate, a-t-il reconnu les inspecteurs du guide Michelin ? « Quand ils sont venus manger, j'ai su que c'était eux. Je ne sais pas pourquoi ; une sorte d'instinct. On n'a rien changé à notre façon de faire. Je leur ai parlé comme à tous mes clients. Michael Morel, mon chef cuisinier, les a rencontrés et a discuté avec eux - mais à la fin du repas, après qu'ils ont payé la note ». Le charismatique restaurateur antibois est qualifié « d'attachant pa-



Mamo et Victor Bensimon sont désormais dans le guide Michelin avec *Le Michelangelo* et *Le César*.

(Photo Laurent Thareau)

tron du restaurant italien, dont on aime entendre les passionnantes histoires ». Le guide le classe dans la catégorie « auberge italienne ». Mamo, qui vient d'ouvrir une franchise à New York, s'appête à donner son nom à un troisième restaurant à Paris, dans le quartier chic du XVI<sup>e</sup> arrondissement. Il fêtera par ailleurs, cette année, les 25 ans du *Michelangelo* avec la sortie

d'un livre de souvenirs. Son associé, Victor Bensimon, est doublement heureux : le restaurant *Le César* (plage Keller), qu'il a créé avec son fils Philippe et sa fille Laura, est également reconnu pour « ses beaux produits de la mer ». « Nous avons toujours été soucieux de la qualité de nos produits surtout de nos poissons sauvages »,

précise Philippe Bensimon. Les critiques du guide Michelin conseillent de déguster un « sar grillé » sur cette plage de la Garoupe, qui rouvre le 15 mars prochain. « On est plutôt content d'être répertoriés. Les inspecteurs ont mangé discrètement ; ils ont réglé la note puis nous ont dit qui ils étaient. Du coup, on leur a fait visiter les cuisines. Être reconnu comme un éta-

blissement de qualité, ça fait plaisir ! »

**ROBERT YVON**  
ryvon@nicematin.fr

1. Les inspecteurs Michelin décernent des macarons (ou étoiles) aux restaurants les plus notables. Pour les restaurants à la cuisine plus modeste, mais néanmoins de qualité, le guide a créé un système de fourchettes, remplacé depuis cette année par des « assiettes » décernés aux restaurants qui proposent « une bonne cuisine ».

## FAITS DIVERS

### 280 grammes d'herbe de cannabis découverts

De fil en aiguille, l'enquête se tisse. Tout commence vendredi, aux alentours de 16h30, avenue Jules-Grec. Un contrôle routier, somme toute classique, qui amène les agents des forces de l'ordre à interpellé deux individus dans un véhicule. Et pour cause : sur les genoux du passager trône un sachet d'herbe de cannabis de 58 grammes. Placés en garde à vue, les deux hommes ne sont pas encore au bout de leur aventure policière. Lors de la perquisition effectuée chez

le passager juanais de 22 ans, les enquêteurs font une nouvelle découverte : 280 grammes d'herbe de cannabis. Une marchandise qui appartiendrait au conducteur. Devant les faits, ce Vallaurien de 19 ans reconnaît vendre depuis deux ans. Il aurait ainsi demandé à son ami de lui rendre service en gardant chez lui les produits stupéfiants à écouler. Laissés libres, les deux individus seront convoqués devant la justice dans les prochains mois.

V. B.

## “Défi de femmes” et “SOS Cancer du sein” ont leur place à l'hôpital



Le partenariat entre l'hôpital et les associations qui soutiennent les femmes atteintes d'un cancer a été officiellement entériné.

(Photo Dominique Agius)

Une rencontre officielle mais chaleureuse a marqué le partenariat conclu entre l'hôpital d'Antibes et les associations *Défi de femmes* et *SOS cancer du sein* (1). Mireille Cohen et Barbara Prot, respectivement présidentes des deux associations, ont rappelé leur action : soutenir les malades et leur entourage en proposant aide psychologique, loisirs, activités sportives et séances de détente. Depuis le 1<sup>er</sup> février, les bénévoles de ces associations travaillent, au sein de l'hôpital, en appui des équipes pluridisciplinai-

res. Leurs interventions, qui ne sont pas imposées aux patients mais proposées, ont lieu en fonction des opérations chirurgicales ou de traitements médicamenteux. Des séances de massage, pendant ou après le traitement, sont suggérées, ainsi que des conseils de mise en beauté. Pour se reconstruire doucement mais sûrement.

**M.-C.A**  
mabalain@nicematin

1. En présence, entre autres, de Jérémie Sécher, directeur de l'hôpital, du Dr Daniel Re, médecin spécialiste en oncologie et du chirurgien-gynécologue et obstétricien Thierry Dufrestel.