

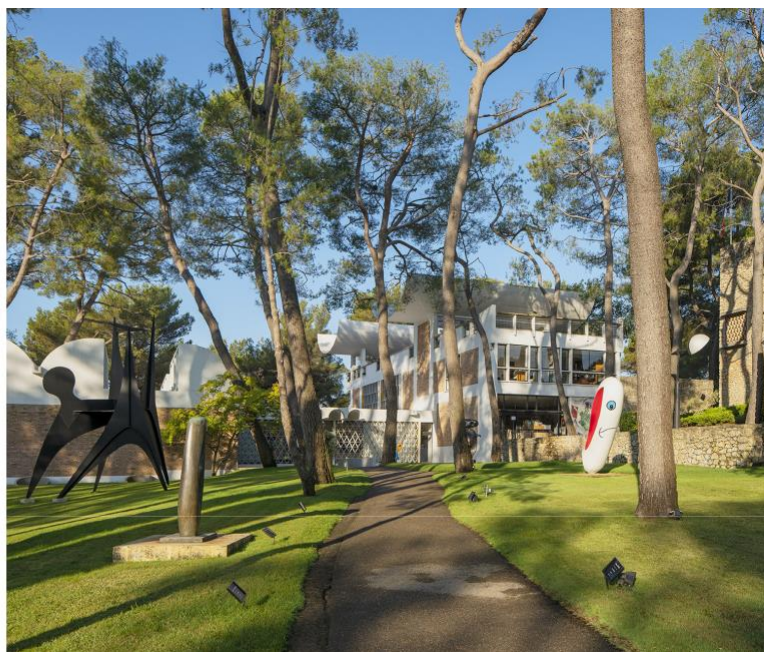


Ouverture du café restaurant *Sous les Pins* par Les Agitateurs

En 1965, un an à peine après l'ouverture de la Fondation Maeght, le café de la Fondation ouvre ses portes après avoir reçu Miró, Giacometti, Chagall, Malraux et Braque. Aujourd'hui, le trio de chefs réunis sous le nom Les Agitateurs redonne vie à ce lieu d'âme et d'esprit alliant simplicité, partage et poésie gourmande aux parfums de garrigue. Il ouvre au public le café restaurant *Sous les Pins* face au jardin de la Fondation.



Les Agitateurs, Photo Thomas Audiffren



Fondation Maeght, Photo Olivier Amsellem

Près du port de Nice, entre mer et montagnes, à deux pas de la frontière italienne, se situe un petit restaurant authentique (1 étoile au Guide Michelin), au jasmin et à la glycine grimpante. À l'angle de la rue François Guisol et Bonaparte se cache le point de départ de nouveaux horizons : Les Agitateurs, trio composé de Juliette Busetto, Samuel Victori et Pierre-jean Arpurt qui se sont rencontrés sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse à Lyon.

« Nous nous réveillons chaque matin, plus aventureux et inspirés que la veille. Nous travaillons tous les jours avec beaucoup d'amour, d'audace et d'engagement pour s'inscrire entre tradition et innovation. Inclassable et affranchie, notre cuisine est avant tout l'héritage de nos expériences, de voyages et de rencontres. Corsé. Animal. Acide. Iodé. Végétal »

À l'ombre des pins d'Alep de la Fondation Maeght, Les Agitateurs ouvrent ce jeudi 16 juillet un nouveau restaurant : *Sous les Pins*. Ouvert du jeudi au lundi de 10h à 18h30, le café restaurant au mobilier signé par Diego Giacometti propose chaque semaine un menu imaginé avec des producteurs engagés qui fera rayonner le terroir niçois pour une cuisine du vivant. Le reste de la journée, le visiteur de la Fondation pourra se restaurer « du bout des doigts ».



Fondation Maeght, mobilier de Diego Giacometti, Photo Olivier Amsellem



Les Agitateurs, Photo Thomas Audiffren

Carte de la semaine du 16 juillet

Plat du jour : 18€

Entrée/plat ou plat/dessert : 26€

Entrée/plat/dessert : 32€

Entrées / Invitation au partage au milieu de la table :

Asperges blanches grillées sauce tonnato envolée de bonite

séchée Beignets de fleurs de courgettes de notre ami Albert

Poisson à cru & vinaigrette acidulée

Brocolis béarnaise aux herbes folles

Oeufs mimosa & anchois

Plats / Simplicité, voyage & poésie gourmande :

Fish & Chips salade de chou rouge aux cacahuètes

Risotto aux champignons parmesan, noisette, sauge &

marjolaine Les tomates farcies souvenirs d'enfance

Desserts / Géométrie sucrée :

Fraises chantilly, glace yaourt, basilic, thym citron & éclats de meringues

Glace vanille de Tahiti, cookie cru et cuit, caramel au beurre salé & éclats de chocolat

Carte « Du bout des doigts »

de 10h à 11h30 et de 14h30 à 18h30

Cookie cacahuètes et dulce de leche 3.5€

La belle tranche de cake citron & verveine 3.8€

Clafoutis cerises & cardamome 4.8€

Tiramisu crème de Bresse et café 4.8€

Chèvre frais aux herbes fraîches 6.5€

Pâté en croûte des Agitateurs 12€

Pain ciabatta pesto, roquette, burrata, jambon cru & cebettes 10.9€

Informations pratiques

Fondation Maeght

623, Chemin des Gardettes

06570 Saint-Paul de Vence

Ouverture du jeudi au lundi de 10h à 18h30

Fermeture le mardi et le mercredi

Horaires déjeuner : 12h-14h30

Le restaurant café sera exceptionnellement ouvert lors des concerts et projections estivales avec une offre spécifique

(programmation en ligne : www.fondation-maeght.com et )

