



© MATTHIEU ROGGERO

PAR | BY
DOROTHÉE MARRO

Patrice & Stéphane

LES SAISONS DE BOBO BISTRO ET SARDINE

A SEASON FOR BOBO BISTRO AND SARDINE

Depuis 2014, à Cannes, Stéphane et Patrice ont créé, dans le Carré d'or, un « Bobo Bistro » qui ravit Cannois et touristes, familles et amis. La décoration, du goût subtil de Laurine, la femme antiquaire de Patrice, est chaleureuse et stylée. Quelques touches de mobilier chiné et dépareillé, quelques nappes vichy, de la vaisselle vintage, une jolie tapisserie et des photos d'époque... on s'y sent bien pour déguster les plats gourmands du chef Fabrice Belissent qui propose une carte évolutive au gré des saisons et de ses produits frais, au maximum biologiques : pizzas savoureuses, salade de quinoa, gambas et agrumes, escalope milanaise, purée maison, et une sublime daube aux raviolis. Un succès qui a fait des petits : depuis quelques semaines, le duo a ouvert « Sardine », dans une rue piétonne, avec une plus grande terrasse et le même esprit convivial. La carte fait la part belle aux poissons de la pêche locale, crustacés, huîtres, fish and chips... et la cuisson des aliments aux braises de charbon donne même un délicieux goût de vacances. On en redemande !

Located in the Golden Triangle of Cannes since 2014, "Bobo Bistro" delights Cannes inhabitants and tourists, families and friends. The subtle decorative taste by Laurine, Patrice's antique-dealer wife, is welcoming and stylish. A few original pieces of furniture, gingham table clothes, vintage crockery, attractive wall paper and old-fashioned photos make up the setting in which you'll delight in tasting the gourmet dishes concocted by the chef Fabrice Belissent who proposes a menu that changes with the seasons and produce, organic whenever possible: flavoursome pizzas, quinoa salads, gambas and citrus, Milan-style veal scallop, mashed potato, and a delicious daube with raviolis. The success of the Bobo Bistro has now extended to the newly opened "Sardine", in a pedestrian street, providing a more spacious terrace and the same friendly atmosphere. The menu gives pride of place to locally-caught fish, shellfish, oysters, fish and chips... and the charcoal cooked dishes have a delicious taste of holidays! Can't get enough of it!