



Det stolta ägarparet utanför sitt livsprojekt. Restaurangen är uppkallad efter parets första barn, dottern Lara. Snart får hon en lillebror.

Mästerkocken som satsar på att bli bäst i Antibes

Han har arbetat som sous chef på Mirazur i Menton, just utsedd till världens bästa restaurang.

Nu driver han sin egen L'Arazur i Antibes.

Möt mästerkocken Lucas Marini.

L'Arazur ligger i en liten gränd i Antibes. Inte utefter de stora promenadstråken, men bara ett stenkast från Marché Provençal. Restaurangen är liten, modern men ändå mysig. De har inte så många bord så det gäller att boka.

Efter att under 10 år ha arbetat på trestjärniga restauranger i Paris, New York och Menton driver paret Lucas Marini och Jeanne Martin, sedan tre år, den lilla gourmetrestaurangen L'Arazur i Antibes. När de bestämde sig för att starta eget arbetade Lucas som *sous chef* hos mästerkocken Mauro Colagreco på Mirazur i Menton. Den restaurang som nyligen utsågs till världens bästa enligt

World's Best Restaurants. En utmärkelse som anses vara en av de viktigaste i branschen.

Ett livsprojekt

Att starta eget är ett livsprojekt för Lucas, chef, och Jeanne, *directrice de salle*. - Vi valde Antibes för att undvika säsongsberoende eftersom det är en levande stad året om. Det var också viktigt att satsa långsiktigt och bygga upp en verksamhet som kommer att hålla över tid, säger Jeanne.



Enkel, sparsmakad men inbjudande inredning.

Samma dag som de startade föddes parets första barn, Lara, därav namnet på restaurangen. Efter hårt slit har de i år välförtjänt belönats med att bli omnämnda i *Guide Michelin*.

- Min filosofi är att alltid ha lokala och färska råvaror av högsta kvalitet, berättar Lucas. Vi får leveranser varje morgon och använder vårt upparbetade kontaktnät från Mirazur för att hitta de bästa leverantörerna. Alla rätter görs från grunden och för hand. Inga halvfabrikat här inte. Det enda vi köper in "färdigt" är vitt bröd. Vinerna väljs omsorgsfullt ut med hjälp av en vän som är sommelier på Mirazur.

Kocken väljer rätterna

Vi har varit här ett antal gånger tidigare och nu var det dags igen. Redan innan hade vi bestämt oss för avsmakningsmenyn. Den kostar 60 € och erbjuder två förrätter, två varmrätter en dessert och givetvis en *amuse bouche* innan. Kocken väljer vilka rätter som ska ser-



Den goda hummern i magisk sås ackompanjerad av pistagesorbet.



Mör oxfile med hemgjord gnocchi och färsk tryffel.



Läcker avslutning i form av en kiwikomposition med mascarpone och verbenasorbet.

veras. Den här gången fick vi en fantastisk kombination av dorade, hummer, marulk, oxfile och kiwi. Allt tillagat med omsorg och perfekta smakkombinationer. Allra godast var doraden med selleri och knaperstekt ingefära och vitlök, liksom paradrätten hummer med champignoner och pistagesorbet i en himmelsk sås.

För den som inte vill äta en hel meny går det bra att plocka bland rätterna. Det finns tre förrätter (18-21 €), tre varmrät-

ter (28-30 €) och tre desserter (9 €) att välja mellan. Menyn uppdateras kontinuerligt. Vinlistan är inte lång, men väl utvald och rimligt prissatt. Alla viner kommer från olika regioner i Frankrike.

Perfektionister i allt

Det är verkligen en *restaurant gastronomique*. Givetvis är det inte billigt, men med tanke på kvaliteten bedömer jag L'Arazur som mycket prisvärd. Service och organisationen är också imponerande. Det unga paret är perfektionis-

ter i allt och jobbar för att logistiken ska fungera.

- Vilken dag som helst väntar vi vårt andra barn, men jag fortsätter att arbeta sex dagar i veckan tills det är dags, säger Jeanne.

Ett ambitiöst par som garanterat kommer att lyckas.

Gunilla Forsmark-Karlsson
gunillafk@gmail.com

FREDRIC BROSTRÖM

Hjälper dig med de flesta hantverk.
Målning, tapetsering, golvläggning, kök och badrum osv.

Fredric 06 69 23 88 31 - fredbrobro777@gmail.com

Hyra - eller hyra ut?
L. GIULIAN
Specialisten på Franska Rivieran

Medlem i Rivieraklubben får 10% rabatt vid bokning av semesterbostad

contact@rivieraholidayhomes.com
Tel +33 (0)4 93 16 03 44
23, Avenue Jean Médecin,
06000 Nice
www.rivieraholidayhomes.com



RIVIERA PROPERTY ASSIST

Har det hänt något med er lägenhet/villa under er frånvaro?
Kanske ett elavbrott med ruttna varor i frysen.
Eller en vattenläcka med förstörda möbler och mattor.
Obesvarade kravbrev från myndigheter.
Listan kan göras lång, men inte desto mindre beklämmande.

Det är skönt att ha någon på plats som kan ta hand om problemen.

+33 (0)7 68 71 00 54 www.rivierapropertyassist.com



FJORD

SKANDINAVISKA SPECIALITETER
SEDAN 1983

RESTAURANG: Lunchservering - meny 22 € - olika tallrikar 18-28 €
BUTIK: Lättrökt lax, vildlax, biologisk lax, gravlax, äl, sill, matjes, löjrom, renkött, köttbullar, knäckebröd, finn crisp, smörgåsgurka, ärtsoppa, pepparrot, Marabou choklad, godis (saltgodis, Dumble...), pepparkakor, öl, vin, akvavit... **OBS!** Vi ordnar även bufféer och catering på beställning!

21, rue François Guisol, **Nice (hamn)** - Tel. 04 93 26 20 20
www.fjord.fr - öppet: kl. 9.30-19.15 - stängt söndag och måndag