

Cannes

Riviera Magazine
LA REVUE DE LA CÔTE DE VIVRE

Français-English



Les plus beaux
**BIJOUX
DU MONDE**

HORLOGERIE

D'OR ROSE ET DE PLATINE

Portrait de M. Swatch

NICOLAS HAYEK

par Claude Dronsart

Art

*De Jonckheere :
Les Flamands par paires*

MAREK HALTER

le passeur de mémoire

Gourmandises

Ceux qui les font

Les vins selon

Isabelle Forest et Marc Berrut

2005

2^{ème} CANNES
SHOPPING FESTIVAL



Soyez bien
traité!
 (Be Well Treated)

you? Any other day you can choose your menus via the Internet, and he will prepare them with mastery.

Alain Regnault, chef à domicile.
 Tél. : 06 22 26 76 36
www.alain-regnault.com

Madame est servie !

(Madame is served!)

Vous êtes bon cuisinier? La question se pose aussi au féminin et même si la réponse est positive, peut-être n'avez-vous pas envie de passer vos fêtes de fin d'année dans la cuisine. Plusieurs solutions s'offrent à ceux qui ne se contentent pas l'enseigne d'un chef de pour réguler leurs hôtesses. Il y a les traiteurs, les chefs à domicile, des sociétés spécialisées dans la gastronomie à domicile, ou encore des restaurants qui proposent d'exporter leurs plats à la carte. Petit tour d'horizon...

Are you a good cook? Open question to men and women ; and even if the answer is in the

positive, perhaps you don't want to spend the festive season in the kitchen. Several solutions open to those who don't feel themselves to be chefs in treating their guests. There are caterers, home chefs, companies specialised in home gastronomy, or even restaurants that offer their dishes take away and à la carte. A little tour of the horizon...

Alain Regnault (notre photo)

Un jeune chef (33 ans) plein d'allant, qui a fait les beaux jours de quelques restaurants avant de s'installer comme chef à domicile. Il vous donne des idées de menus, fait le marché, apporte son matériel si nécessaire, fait bien sûr la cuisine, et son assistant assure le service avec charme. Que demander de plus ! Pour le jour de l'an, il vous propose un menu spécial à 150 € (5 plats) avec les vins. Evidemment il ne peut en faire qu'un ce soir là. Vous ? Tous les autres jours vous pouvez choisir vos menus sur Internet, il saura vous les préparer avec maestria.

A young chef (33 years) full of drive, who has seen beautiful days at certain restaurants before setting himself up as a home chef. He can give you menu ideas, go to the market, bring his materials if necessary... cook, of course, and his assistant assures good service done with charm. What more could you ask! For New Year's Day, he offers a special menu at 150 € (5 courses) with wines. Obviously he can only do one that night. Are



Alain Regnault,
 langoustine royale, jus de pomme,
 pousses de Rau-Ram, cresson