

Cannes durante il festival: dove mangiare, bere e vivere la città

2025-05-15 10:02:25 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2025/05/15/cannes-dove-mangiare-bere-durante-festival/>

Ogni anno, a maggio, **Cannes** si trasforma. La cittadina affacciata sul Mediterraneo si lascia avvolgere da un fermento fatto di abiti da sera e telecamere, di risate che si mescolano ai brindisi, di passi veloci sul tappeto rosso e sguardi curiosi dietro ogni angolo. È il festival a dare il via a questa metamorfosi: l'evento più atteso dell'anno, che attira nel cuore della Costa Azzurra il meglio del cinema mondiale. Ma Cannes non è solo passerelle e red carpet. Dietro gli obiettivi puntati sulle star, si muove una folla variegata e vivace: registi e attori, certo, ma anche giornalisti, critici, produttori, distributori, studenti di cinema, tecnici del suono, macchinisti, stylist, fotografi e semplici curiosi venuti da ogni parte del mondo per respirare da vicino l'atmosfera di una delle manifestazioni più glamour e importanti della scena culturale globale. La città, in quei giorni, cambia ritmo. Ogni bistrot, ogni terrazza, ogni cortile nascosto può diventare il luogo di un incontro inatteso. Si pranza in velocità tra due proiezioni o si brinda fino a tardi commentando la première della sera. Le strade si riempiono di lingue diverse, il mare si specchia in abiti da gala. In questa cornice, l'offerta gastronomica diventa parte dell'esperienza. Cannes è ricca di indirizzi da scoprire: locali dove assaggiare una cucina d'autore o rilassarsi con un calice di vino, ristoranti che fanno della tradizione mediterranea un punto di forza, bistrot più riservati o indirizzi alla moda dove osservare e farsi osservare. Una guida ai luoghi del gusto in città diventa uno strumento prezioso per chi vuole vivere appieno il festival – dentro e fuori dalle sale.

Bistro Les Canailles

A due passi dalla Croisette, il Bistro Les Canailles è un indirizzo che i cinefili più esperti custodiscono gelosamente. Con i suoi interni caldi e il servizio attento, il ristorante offre una cucina francese tradizionale e precisa, fondata su prodotti di stagione e preparazioni fatte in casa. In carta si trovano piatti come il foie gras poêlé con frutti rossi, il filetto di vitello con morchelle e una selezione di dessert golosi. Il posto ideale per una cena gourmet informale tra una première e un party esclusivo.

Quille

Nel cuore di Cannes, *Quille* è un wine bar contemporaneo che propone una selezione originale di vini naturali, biodinamici e d'autore. Qui l'aperitivo si trasforma in un momento di scoperta, grazie anche a una proposta gastronomica fatta di assaggi da condividere: formaggi, salumi, crostini e piccole tapas mediterranee. L'ambiente è semplice ma curato, l'atmosfera rilassata, perfetta per un break elegante ma non ingessato.

Bobo Bistro

A pochi passi dalla Croisette, Bobo Bistro è una combinazione di rusticità chic e atmosfera cosmopolita. Mobili vintage, piastrelle colorate e piante ovunque creano un ambiente rilassato ma pieno di stile. La cucina propone piatti mediterranei moderni, realizzati con ingredienti locali freschissimi: tartare di tonno, ceviche, burrata con pomodori antichi, risotti e carni alla griglia. L'ambiente è spesso animato da attori e registi in pausa pranzo tra una proiezione e l'altra.

La Môme Cannes

Nel cuore di Cannes, La Môme è il ristorante da scegliere per una cena elegante, magari in compagnia di qualche volto noto del grande schermo. Il menu combina ingredienti di altissima qualità con una cucina mediterranea contemporanea: pesce fresco, carni selezionate, verdure di stagione, ma anche cocktail signature e champagne per celebrare come si deve una serata da festival. L'ambiente è raffinato ma accogliente, con un servizio che brilla per efficienza e attenzione ai dettagli.

Le Barrière Le Majestic

All'interno dell'Hotel Barrière Le Majestic, di fronte al Palais des Festivals, il Bar Le Fouquet's è il regno di Emanuele Balestra, maestro della mixology botanica. I suoi cocktail sono vere esperienze sensoriali: ogni drink è ispirato a profumi naturali, erbe aromatiche, fiori e piante coltivate direttamente nel giardino dell'hotel. Lavanda, verbena, menta marocchina, bergamotto: ogni ingrediente racconta una storia. L'ideale per concludere una giornata di proiezioni con un drink unico nel suo genere.

Le Bouchon à l'Oreille

Per chi desidera allontanarsi dalla mondanità della Croisette e scoprire un luogo autentico, Le Bouchon à l'Oreille è la scelta perfetta. Un bistrot accogliente dove si respira l'atmosfera della vecchia Francia, con una cucina semplice e gustosa che cambia a seconda della stagione. Piatti regionali, porzioni generose, prezzi onesti e una carta dei vini ben curata fanno di questo locale una chicca per intenditori.