



HIGH & LOW / MISE EN VALEUR

PLAN YOUR FLIGHT
PLANIFIEZ VOTRE VOL
91

CANNES TWO WAYS CANNES À TOUT PRIX

From bouillabaisse to bikinis, here's how to balance your budget in the city. Entre bouillabaisse et bikinis, trouvez votre équilibre budgétaire.



VILEBREQUIN

SWIMWEAR / MAILLOTS DE BAIN



ERES

Known for Peau Douce, its trademark wonder fabric, this Paris-based women's swimwear brand has been making a splash ever since opening its first store in 1968. As the brand also stocks lingerie, the salespeople are experts in sizing and will often pull out styles not showcased on the racks of the warmly lit, all-white boutique. ► Connu pour peau douce, son tissu innovant, ce fabricant parisien de maillots pour femmes fait des vagues depuis l'ouverture de sa première boutique en 1968. Comme la marque fait aussi dans la lingerie, les vendeuses sont des expertes des mensurations et proposent volontiers des modèles absents des portants de la boutique blanche à l'éclairage tamisé.
17, BOUL. DE LA CROISSETTE,
33-4-93-39-20-46



VILEBREQUIN

Skip the St. Tropez brand's \$8,000 limited-edition Golden Turtle trunks and go for a mid-range suit from a original Mooréa line, first released in 1971. Available in dozens of signature prints at either of the city's men's boutiques, these trunks are made with spinnaker sailcloth, a quick-drying fabric used for boat sails and high-flying kites. ► Laissez tomber le maillot à tortues brodées or à 8000 \$, édition limitée de la marque tropézienne ; optez pour un milieu de gamme Mooréa, la ligne lancée en 1971, offerte en dizaines d'imprimés maison dans les deux boutiques hommes en ville. Ces boxeurs sont coupés dans de la toile de spinnaker, un tissu à séchage rapide dont on fait les voiles et les cerfs-volants.
37 AND / ET 77,
RUE D'ANTIBES,
33-4-93-68-63-53



LE BAR L'AMIRAL

COCKTAIL HOUR / 5 À 7



LE BAR L'AMIRAL

This swish piano bar in the Hôtel Martinez is a perennial pick for people in town brokering a film-fest deal. Award-winning bartender David Palanque has over 300 cocktails committed to memory, including in-house creations like the Palme d'Or, a Cannes-tastic mix of Martini Rosato, Malibu rum, grenadine syrup, pineapple juice and tonic water. ► C'est au chic piano-bar de l'hôtel Martinez que le milieu du cinéma négocie des contrats durant le festival. Le barman primé David Palanque a mémorisé plus de 300 cocktails, dont des mélanges maison, comme la Palme d'or (Martini Rosato, rhum Malibu, sirop de grenadine, jus d'ananas, tonique); du grand art.
73, BOUL. DE LA CROISSETTE,
33-4-93-90-12-34



LE PETIT MAJESTIC

Filmmakers and journalists (not to mention travelling bon vivants) in town for the festival descend on this small, charmingly weathered corner bar for post-screening cocktails. Order the Cuba Libre and, as day turns to night, watch the mix of laid-back locals, unpretentious industry types and festival staffers overflow onto the surrounding streets. ► Réalisateur, journalistes et festivaliers bons vivants fréquentent ce petit bar de quartier au charme suranné, pour y siroter un cocktail d'après-projection. Commandez un Cuba Libre et, à la tombée du jour, observez Cannois décontractés, anonymes de l'industrie et personnel du festival envahir les rues avoisinantes.
6, RUE TONY ALLARD,
33-4-93-39-94-92



LA PIZZA CRESCI

SEASIDE DINING / REPAS EN BORD DE MER



RESTAURANT DE BACON

What began in 1948 as a makeshift seaside stand offering pan bagnat (niçoise tuna sandwiches) has evolved into Cannes' go-to fish spot. The Sordello family still serves its version of bouillabaisse along with Michelin-starred preparations of crayfish, turbot and other fresh-caught fare. Call well in advance to book a seat on the covered terrace. ► De simple guinguette de bord de mer servant des pans bagnat (des sandwiches au thon niçois) en 1948, le Bacon s'est fait grand resto de fruits de mer étoilé au Michelin. La famille Sordello sert toujours sa version de la bouillabaisse, ainsi que de la langouste, du turbot et des prises du jour. Pensez à réserver pour obtenir une place en terrasse couverte.
664, BOUL. DE BACON,
CAP D'ANTIBES,
33-4-93-61-50-02



LA PIZZA CRESCI

Whether you're after a light bite before hitting the beach or a late-night nosh, this Old Port fixture (established in 1960) is your best bet any way you slice it. Wood-fired pizzas are served by the *demi-lune* and come generously topped with cheese, cured meats and oregano; the *Reine* with cured pork shoulder is best enjoyed with a glass of rosé. ► Avant la plage ou en fin de soirée, cette institution du Vieux-Port (ouverte en 1960) est le premier choix pour casser la croûte. Servies en demi-lunes, les pizzas cuites au four à bois sont généreusement garnies de fromage, de viandes et d'origan. La Reine, à l'épaule de porc fumé, s'accompagne parfaitement d'un verre de rosé.
3, QUAI SAINT-PIERRE,
33-4-93-39-22-56