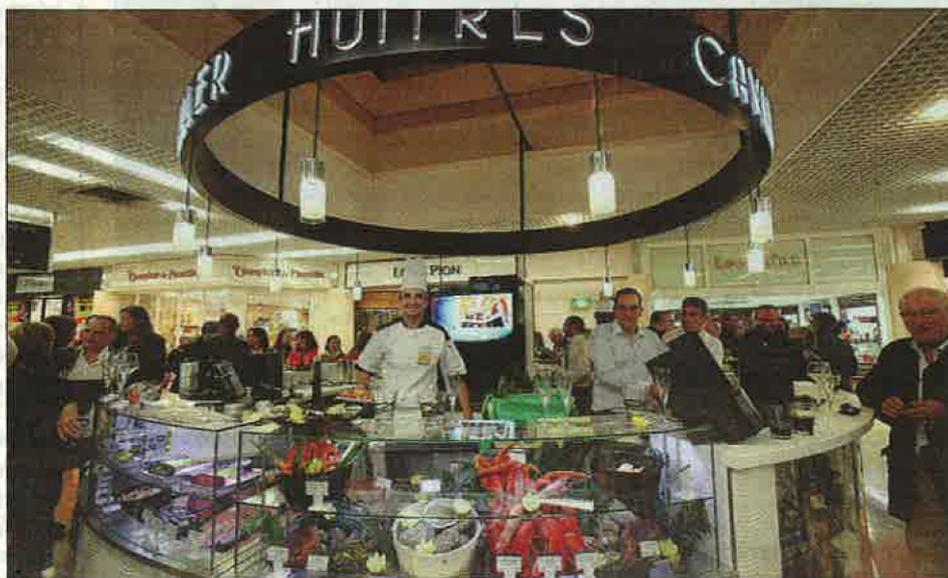


## La Cabane de l'écailler case sa baraque à Cap 3000



**Gambas king size, huîtres grand cru, caviar... Des mets d'exception porte de Nice.**

(Photo Philippe Lambert)

Avoir sa cabane à Cap 3000, Sami Ben Slama en rêve « depuis plus de quinze ans ».

Après *La cabane de l'écailler* du Cros-de-Cagnes, le restaurateur vient d'ouvrir sa luxueuse bicoque à deux pas de la porte de Nice, et de la toute nouvelle avenue Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Une cahute chic, au design minimal noir et blanc. Et qui regorge de beaux et fins produits.

« Ici, nous misons sur l'ex-

ceptionnel. Des huîtres grand cru, du caviar, du saumon sauvage fumé », affirme Sami Ben Slama, qui a confié l'exploitation laurentine à Christophe Picoud.

Dans les vitrines, les gambas version king size flirtent avec les huîtres à la coque plate.

Un peu plus loin, douze places assises permettent aux fashionistas une pause iodée.

« On peut aussi emporter les produits. L'idée est aussi d'at-

tirer les clients vers le restaurant de Cagnes-sur-mer. Et celui qui ouvrira bientôt à Saint-Jean-Cap-Ferrat », précise le restaurateur. Quant au concept de ce corner de dégustation, il pourrait, à terme, être développé dans d'autres villes.

**A. H.**

### Savoir +

Caviar, dès 12 euros. Environ 35 euros pour le kit de dégustation. Huîtres, entre 1,50 et 5 euros pièce.