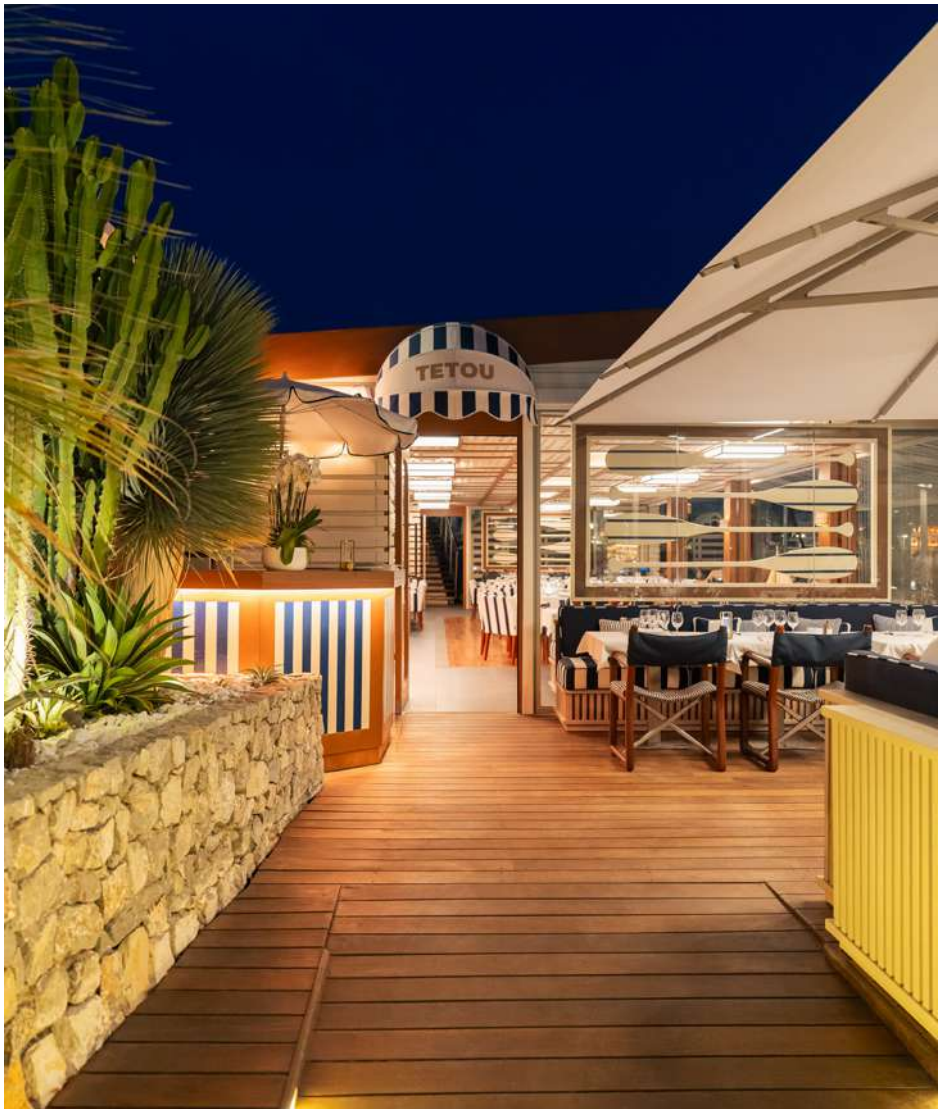
TETOU

SINCE 1917

- CANNES -

UNE MAISON FAMILIALE TOURNÉE VERS LA MER ET VERS CEUX QUE NOUS RECEVONS



Dossier de Presse

TETOU

Sur les rives de la Méditerranée,
la légende de Tetou continue de s'écrire.

Fondée en 1917, puis fermée en 2018, l'institution de Golfe-Juan renaît aujourd'hui à Cannes à l'initiative de son arrière-petit-fils.

Sa devanture rayée, ses couleurs, son équipe, sa carte... tout est réuni pour nous accueillir comme auparavant, les bras grands ouverts. Et la recette de la bouillabaisse, qui a fait sa renommée internationale, reste la même depuis 120 ans !

L'adresse change, mais l'âme des lieux demeure.
« Le plat parle plus fort que les mots »,
comme disait Tetou.

01.

Un restaurant familial depuis 120 ans

Ernest Cirio naît en 1882 sous le soleil de Nice, et devient pêcheur dans la petite ville de Golfe-Juan. Très vite, il est surnommé Tetou : une référence à sa petite taille et à son caractère borné, un peu têtu. À 20 ans, il s'engage dans la Marine Nationale et embarque sur un cargo où il devient le cuisinier privé de l'Amiral.

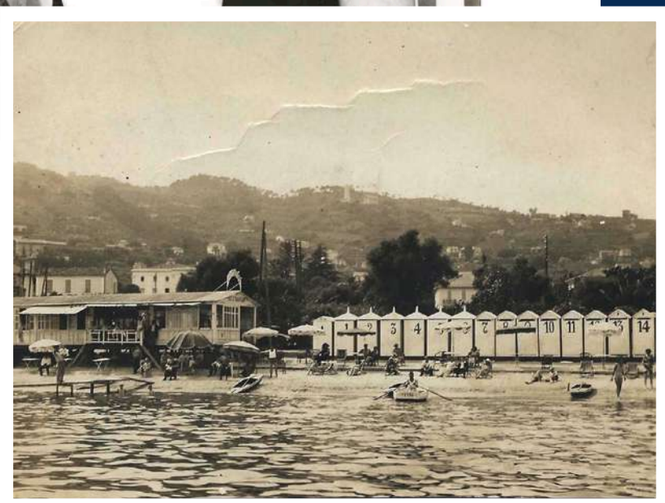
SA SPÉCIALITÉ ?

Une soupe de poissons dont lui seul a le secret. Son succès est tel que le maire de New York lui propose, lors d'une escale, d'ouvrir un restaurant dans sa ville. Il décline. Les États-Unis sont bien trop éloignés de sa Côte d'Azur… Il y retrouve d'ailleurs sa place de pêcheur après cinq ans de service. Une blessure durant la Grande Guerre le forcera ensuite à abandonner ce métier.

De cette contrainte, il puise la détermination pour construire de ses mains *(et avec son épouse Pauline)* une cabane en bois sur la plage de Golfe-Juan, qu'il transforme en petit restaurant. Chaque soir, après son retour de pêche, il y prépare sa version de la bouillabaisse, mijotée sur un vieux fourneau à charbon, les pieds dans le sable.

Au fil du temps, le bouche-à-oreille attire de plus en plus de curieux. Ils attendent chaque soir pour goûter cette fameuse soupe dont on parle sur toute la Côte et profiter de la vue sur la mer, époustouflante. La clientèle dépasse rapidement le voisinage et compte des personnalités influentes : *Joséphine Baker, la famille Rothschild, Léon Blum, Francis Picabia…*

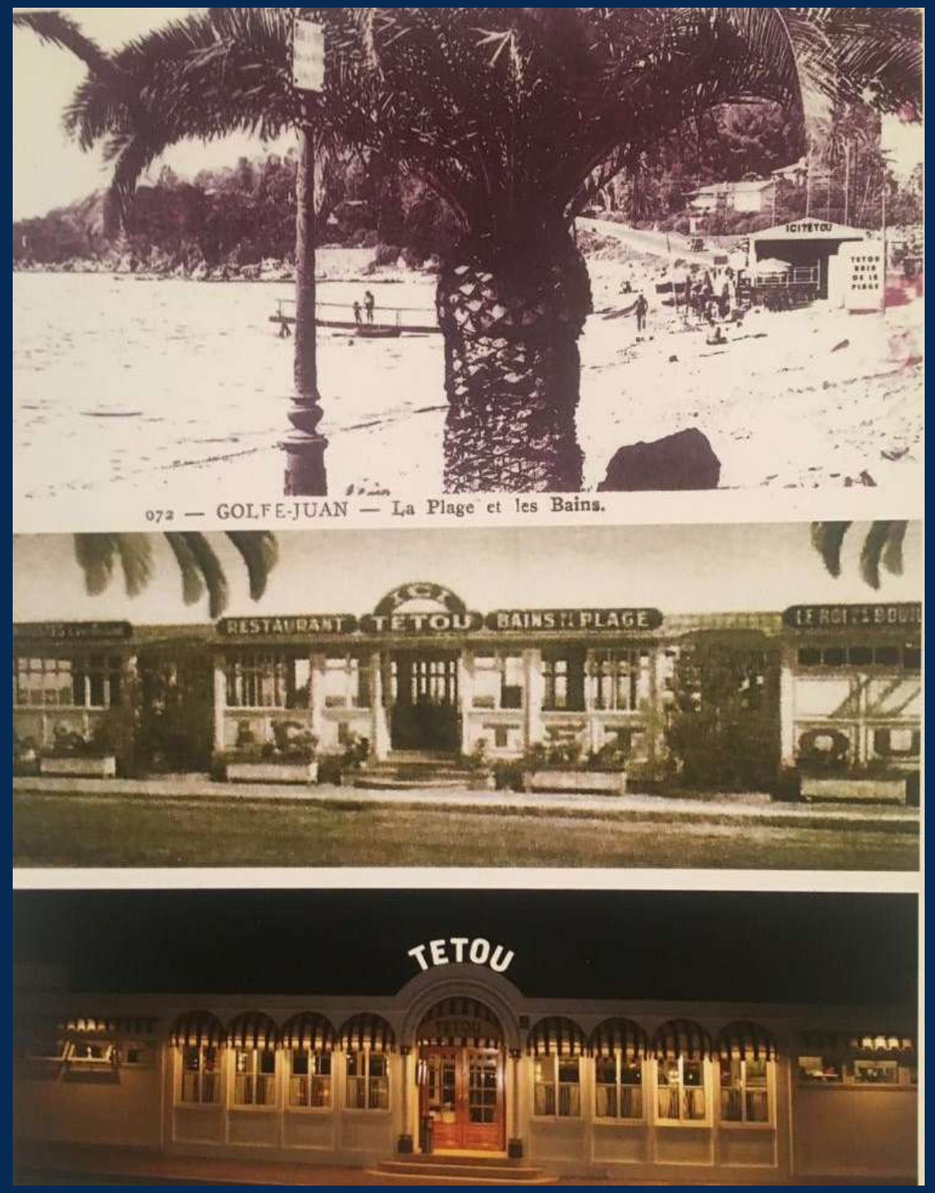
La cabane de pêcheur s'agrandit, gagne en confort. Mais ces premiers succès s'arrêtent avec la guerre et la mort de Tetou en 1940. La plage est occupée, le restaurant endommagé.



Tetou aimait pêcher avec ses trois filles. L'une d'elles, *Estelle Prins*, hérite de sa détermination et décide après-guerre de reconstruire l'établissement de son père. L'inauguration coïncide avec celle du tout premier Festival de Cannes en 1946.

La réputation de Tetou et le charisme d'Estelle attirent des personnalités du monde entier : *Charlie Chaplin, Elizabeth Taylor, Audrey Hepburn, Orson Welles, le Président Truman et Picasso (pour ne citer qu'eux)* s'assoient à sa table. Malgré cette clientèle célèbre, Tetou garde son esprit familial.

Estelle reçoit la médaille du mérite, et forme son petit-fils Pierre-Jacques Marquise qui grandit entre ces murs. À six ans déjà, il aide à dresser les tables mais ne rejoint officiellement l'entreprise qu'en 1982. Il en prend la direction en 1996, très soucieux de préserver les traditions — des recettes de son arrière-grand-père à l'esprit chaleureux et authentique des lieux. Ayant vécu aux États-Unis, il consolide dans le même temps les liens avec l'international, faisant rayonner Tetou au-delà de la Méditerranée.



« Tetou, c'est une maison familiale tournée vers la mer… et vers ceux que nous recevons. »

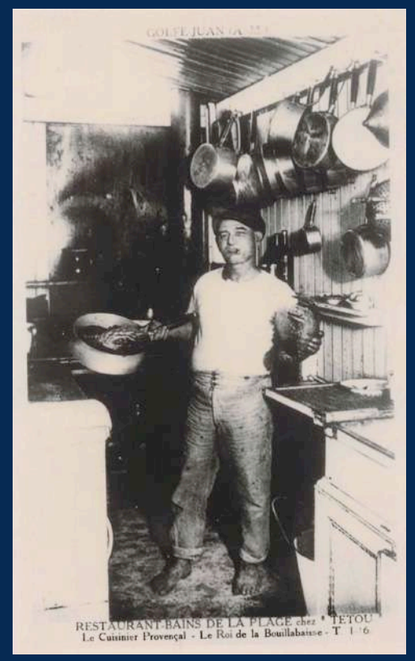
Pierre-Jacques Marquise, arrière-petit-fils de Tetou.

02.

Une nouvelle adresse, le même restaurant

En 2018, la loi Littoral contraint Pierre-Jacques à la fermeture définitive et sonne la fin de Tetou à Golfe-Juan. S'ensuivent huit années de recherche pour trouver le lieu où continuer ce récit ancestral. Pierre-Jacques est rejoint dans cette quête par son fils Paul-Loup, cinquième génération de la famille. Une rencontre fortuite et surtout la vente d'une institution cannoise *(l'Écrin)* entraînent l'arrivée de Tetou sur la Pointe Croisette. Comme un signe du destin : Tetou et Cannes ont connu le même âge d'or, au même moment. Le restaurant familial était destiné à ce quartier plus paisible que paillettes, près du port Canto. Mais pour Tetou, il n'y a bien que l'adresse qui change… De la carte aux équipes, en passant par son atmosphère chaleureuse, tout reste en place. Même la vue sur la baie et les îles de Lérins ressemble à s'y méprendre à celle qu'avaient Tetou et Pauline depuis leur cabane 100 ans plus tôt.

Les habitués retrouvent ainsi une maison familière et les mêmes visages : Pierre-Jacques reste présent au quotidien pour superviser les opérations, épaulé en cuisine par Patrice et Guillaume depuis des années. Ici, les générations se connaissent et se mélangent, les anciens relatent leurs souvenirs pendant que les petits-enfants construisent des châteaux de sable. Tetou Cannes offre quelques nouvelles surprises, comme des transats plus nombreux, de nouvelles offres à la carte, et un bar à cocktails. Quelle que soit l'heure de la journée, les clients savent qu'ils seront toujours reçus comme des amis de la famille.



« Ici, chaque hôte est reçu comme un invité de la maison. »

Paul-Loup Marquise, arrière-arrière-petit-fils de Tetou.

03.

Une cuisine ancestrale, fidèle à la Provence

En 1917, Tetou construit sa cabane pour y servir sa version de la bouillabaisse et cuisiner les poissons pêchés le jour même. Des années plus tard, les murs évoluent, mais pas la carte. Elle reste identique avec, en vedette, les poissons et produits de la mer de Méditerranée fournis par les mêmes pêcheurs locaux.

Côté entrées,
la carte débute toujours par des incontournables de la région :

> **salade de poulpe rafraîchissante,**

> **salade niçoise gorgée de soleil,**

> **mythique soupe de poisson ou tomates à la provençale.**

> Puis vient la bouillabaisse. Sa recette n'a pas bougé d'un iota. Elle fait toujours la part belle aux poissons nobles de Méditerranée : la rascasse rouge *(le fameux chapon)*, le Saint-Pierre, le rouget grondin *(que l'on surnomme la galinette)*, sans oublier la daurade royale.

Leurs têtes et arêtes sont mijotées lentement pour révéler tous leurs arômes et donner au bouillon une intensité rare et un goût iodé puissant. Les condiments *(safran, ail, oignons, thym et laurier)* finissent de donner au bouillon sa couleur d'or chaud, et son parfum inimitable pour une véritable immersion sensorielle en Provence.

« La bouillabaisse est un effluve provençal, un safran fort, toutes les senteurs de la Provence du littoral méditerranéen réunies dans un plat ancestral et traditionnel. »

Pierre-Jacques Marquise, arrière-petit-fils de Tetou.

Mais la carte ne manque pas d'autres plats cultes : les langoustes *(grillées, mayonnaise ou à l'américaine)*, les gambas Tetou et une sélection de poissons au poids *(sole, loup, daurade, Saint-Pierre, turbot...)* accompagnés d'une sauce maison ou d'une sauce vierge. Pour varier les plaisirs au déjeuner, ces plats centenaires font une place à quelques inédits : de belles pièces de viande, un ceviche de mahi-mahi, et des offres végétariennes.

Quant aux desserts, Tetou brille par sa simplicité, notamment les tartes aux fruits, les assiettes de fruits frais, les beignets *(appelés gances)* et les confitures maison. Une sélection de glaces et de sorbets du Maître Glacier Artisanal cannois Thibault Vilfeu régale également petits et grands.

Côté vins, le sommelier agrandit la cave mais les viticulteurs provençaux restent majoritaires, comme le Domaine Miraval ou les rosés Ott. On retrouve également des cocktails signatures, des classiques, et des options sans alcool.

04.

Entre plage et traditions

Tetou quitte sa plage de Golfe-Juan pour en gagner une nouvelle, sur la Pointe Croisette de Cannes, face aux îles de Lérins. On ne devine pas le restaurant depuis la rue : il se situe désormais au même niveau que la mer, à même le sable. Depuis le port Canto, on reconnaît immédiatement le auvent historique de Tetou, rayé bleu et blanc, identique à celui de Golfe-Juan. Après avoir franchi quelques marches, la vue sur la Méditerranée nous coupe le souffle, avec l'étonnante impression de marcher sur l'eau.

Le décor a été pensé par l'architecte d'intérieur Samy Chams – également derrière Bagatelle à Saint-Tropez, La Môme Riviera à Roquebrune ou La Vigie à Monaco.

La terrasse en bois de 70 places assises fait le tour du bâtiment abritant l'intérieur du restaurant. Chaises et banquettes arborent les couleurs bleue et blanche iconiques de la maison, et entourent des tables en bois *(rondes ou carrées, larges ou plus intimistes)*. Sur la plage, les transats disposés face à la mer revêtent le même uniforme. L'espace s'adapte ainsi à chaque moment de la journée : les détentes matinales, les déjeuners ensoleillés, les apéritifs de début de soirée.

D'ailleurs, un bar est installé côté Port Canto, avec une vue sur la mer. On y sert Spritz, Mojito ou le Rose Tetou, l'un des cocktails signature.

Dans la salle, les larges baies vitrées illuminent un décor aux airs de déjà vu. Bien que les murs soient désormais blancs immaculés, l'architecte a tenu à garder l'âme originelle de Tetou. Par le respect du code couleur méridional mais aussi en glissant ici et là des clins d'œil au restaurant d'origine. Le nouveau bar doré est une référence à celui qui occupait la salle du Tetou de Golfe-Juan. De cette salle a aussi été exhumée l'entièreté de la vaisselle au liseré bleu marine, des assiettes aux petits pots de rouille. Les tables sont toujours drapées de blanc et accueillent les convives au son d'une sélection musicale des années 1920 aux années 1960 — hommage à l'âge d'or de la French Riviera. Et au centre de la salle trône désormais le portrait d'Ernest Cirio : un siècle plus tard, ses valeurs sont intactes. Entre ces murs règne la même atmosphère chaleureuse et le même sens de l'hospitalité.

Une tradition perpétrée par une famille passionnée qui, jour après jour, accueille ses invités comme des amis de longue date, avec le sourire et les bras grands ouverts.

TETOU

SINCE 1917

-CANNES-

Informations pratiques

TETOU

Port Pierre Canto, Boulevard de la Croisette,
06400 Cannes

INSTAGRAM

@tetourestaurant

CONTACT MEDIA
Ségolène Dera
segolene@pascalevenot.fr