

A Sanremo un cortile nascosto tra i carrugi ospita Babeuf, il ristorante che fa della cucina mediterranea la propria firma

12 Dicembre 2025

di Patrizia Ferlini



SANREMO – Affacciata sulla Riviera dei Fiori, Sanremo (Imperia) è un dedalo di carrugi e scorci panoramici dove si respira un mix di tradizione e cosmopolitismo, che si riflette anche nella sua scena gastronomica.

Piatti a base di pesce fresco, erbe aromatiche, olio d'oliva locale convivono con portate più

internazionali.



Il motivo risiede nella vicinanza con la Francia, ma anche nella sua indole turistica che attira persone provenienti da ogni parte del mondo che, come spesso accade, decidono di rimanere. Il ristorante Babeuf, con la sua cucina, ben rappresenta questa identità.

Il locale propone una formula che punta su piatti da condividere, un uso attento di prodotti stagionali e locali, qualche tocco “esotico” e una carta dei vini curata, che spazia tra etichette regionali e più ampie selezioni italiane e internazionali.



A raccontare a *Virtù Quotidiane* la storia dell'attività è **Giulio Cremieux**, fondatore di Babeuf insieme a **Giulio Filippi** e **Francesco Sclarandis**: "L'idea di Babeuf nasce dalla volontà di proporre a Sanremo, nello specifico nel suo centro storico, una cucina e una cantina contemporanee e che promuovano la tradizione locale in modi innovativi".

"Le proposte culinarie di Babeuf si caratterizzano per essere moderne e ispirate a sapori mediterranei, con contaminazioni che possono richiamare anche l'area orientale del Mediterraneo. Tapas, crudi di pesce locale, verdure, piatti creativi nei gusti e nelle combinazioni".



Babeuf nasce nella Pigna, il quartiere più multiculturale della città di Sanremo.

“Negli ultimi 15-20 anni ha visto una grande presenza di persone e culture diverse, soprattutto nordafricana. L’idea è stata fin da subito quella di raccontare, anche nei piatti, una parte di storia della Pigna e di chi l’ha vissuta, contaminando la nostra cucina con quella di tutti i Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo”.



La Liguria ed il Ponente hanno un ruolo centrale nel lavoro della brigata di cucina, comandata dallo chef e co-proprietario **Tommaso Sorgentone**.

“Partiamo sempre da qui, Sanremo, utilizziamo quasi esclusivamente prodotti locali. Il pesce proviene solo dal mediterraneo con preferenza Mar Ligure, il pane è quello di Triora, i formaggi sono di un piccolo produttore che ha il suo allevamento a Tenda – confine Italia-Francia. La quasi totalità degli ortaggi arriva direttamente dal nostro orto che è situato sulle colline sopra la città”.

“Molte delle ricette della tradizione ligure hanno in qualche modo un legame con le culture che stanno dall’altro lato del Mediterraneo. Molte preparazioni, nomi di alcuni piatti o prodotti arrivano da lì, dal tempo i cui liguri erano grandi navigatori e riportavano a casa qualcosa dalle culture con cui sono entrati in contatto. Guardando la storia abbiamo semplicemente reinterpretato questo concetto in modo personale”.



Tra i piatti più apprezzati proposti da Babeuf vale la pena citare le sardine in foglia di vite e harissa, la zucca arrosto con labneh, saor e semi di nigella e il kebab di pecora. “Abbiamo una presenza importante di piatti vegetariani in carta, una scelta fatta per essere al passo sia con le esigenze della clientela di oggi sia per riflettere una più ampia visione del mondo di oggi che vogliamo portare avanti nel nostro piccolo”.

Per accompagnare l’offerta gastronomica di chiaro stampo internazionale c’è una carta dei vini che pone, invece, l’attenzione sul territorio. “La carta dei vini è curata con una particolare attenzione a vini liguri e piccole produzioni artigianali, con bassi o nulli interventi sia in vigna che in cantina”.



Se si potesse descrivere il Babeuf in tre parole, Giulio sceglierebbe: “Giovane, ligure, rivoluzionario”. La perfetta sintesi dell’approccio alla cucina tradizionale ligure classica, con una reinterpretazione contemporanea e cosmopolita.

Nel cuore di Sanremo, tra le stradine e le pietre antiche della Pigna, Babeuf è un modo nuovo di interpretare la tradizione mediterranea. Non c’è da aspettarsi una trattoria tipica, piuttosto un indirizzo contemporaneo che parla lingue gastronomiche diverse, senza perdere di vista l’anima del territorio.

foto di @erik_kuli