

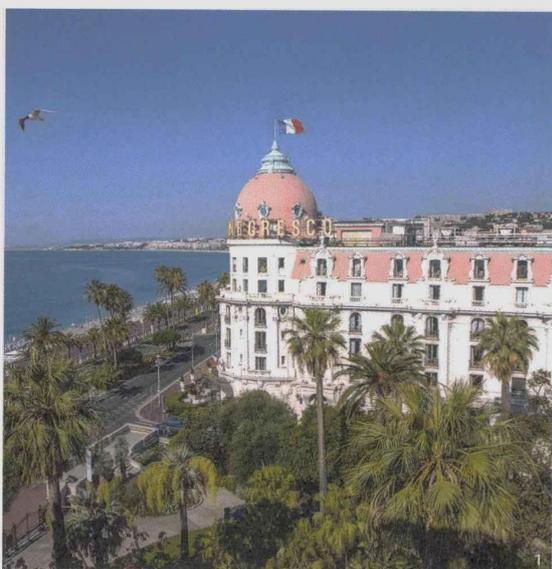


THE GOOD WORLD // THE GOOD CITY

## City-guide

*The Good Life* vous donne les clés des lieux qui font vibrer Nice. Entre passages obligés et adresses plus confidentielles, c'est ainsi qu'on prend le pouls de la capitale de la Côte d'Azur.

PAR GENEVIÈVE BRUNET



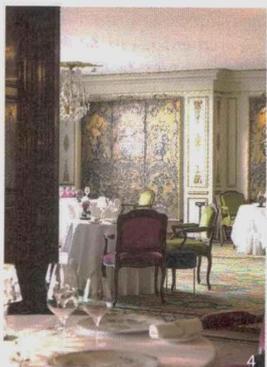
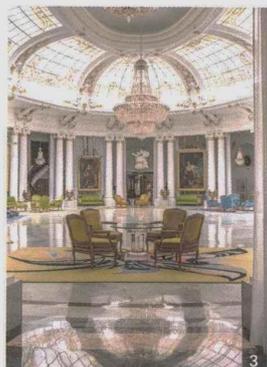
### HÔTELS

#### Mythique et inclassable LE NEGRESCO (1 à 5)

Dans un mouvement de travelling avant, Le Negresco, c'est d'abord cette incroyable silhouette de meringue blanche couronnée d'un glaciais rose (Nina Ricci) et vert (Pierre Balmain). Puis ce sont les portiers, vêtus de leur livrée digne de la cour de Versailles, arborant la décontraction et l'impassibilité de ceux qui ont tout vu. En cent dix ans, l'incorruptible 5-étoiles de la promenade des Anglais a hébergé stars, artistes et têtes couronnées. Aujourd'hui, il accueille les cinéastes séduits par son décor fantasque, les nouveaux riches russes (plus rares en ce moment), brésiliens ou chinois, quelques *honeymooners* intimidés par le faste... Mais aussi une clientèle chic et discrète, nostalgique

de la Riviera et attachée à cette atmosphère incomparable, tanguant entre luxe et kitsch. À l'image du Ritz ou du Cipriani, Le Negresco a bâti sa légende sur des personnages hors du commun. Le promoteur d'origine roumaine Henri Negresco d'abord, qui convainc en 1913 le starchitecte de l'époque, Édouard Niermans, de lui dessiner un palace dans le sillage de l'Excelsior à Venise ou du Normandy à Deauville. Mauvais timing : le monument Belle Époque ne se relèvera pas de deux guerres mondiales et de la crise de 1929. Il s'enfoncera dans une nuit de près de quarante ans, jusqu'à ce que déboule dans le décor un charcutier breton reconverti dans l'immobilier. En 1957, Jean-Baptiste Mesnage rachète le palace subclauquant et le confie à sa fille unique, un sacré numéro. Jeanne a 34 ans et

vient d'épouser l'avocat niçois Paul Augier. Elle ne connaît rien au métier, mais affiche un caractère bien trempé. Épaulée par son mari, la nouvelle maîtresse de maison aborde le sujet comme une meneuse de revue et déploie une énergie herculéenne pour restaurer le fameux dôme rose avec vue plongeante sur la baie des Anges. À l'époque des hôtels beige et brun, elle s'enivre de l'arc-en-ciel, fait poser des baies vitrées en métal doré, amasse les œuvres d'art sans retenue. Des fauteuils Empire aux créations des *seventies* en coque en plastique, l'excentricité est sa foi. De Grace Kelly à Bill Gates, en passant par Jean Cocteau, Walt Disney, Marc Chagall, les Beatles ou Salvador Dalí avec son guépard en laisse, ou encore Richard Burton scotché à Liz Taylor, Montserrat Caballé à demeure dans une suite qui porte son nom et Michael Jackson se faisant installer une piste de danse à côté de sa chambre... caparaçonnée de Balmain ou de Courrèges et d'un invincible brushing, Jeanne Augier les accueille tous. Elle vivra dans son penthouse du sixième étage jusqu'à sa mort, en 2019, arpétant les couloirs avec ses chiens et houspillant le personnel. Elle ne laissera aucun héritier. C'est un fonds de dotation qui perpétue son œuvre inclassable, restaurant, chaque année, avec des Compagnons du devoir installés à demeure (Le Negresco a obtenu le label « Entreprise du patrimoine vivant » en 2015), une dizaine des 124 chambres et suites au style pour le moins éclectique. Suite Marie-Antoinette tapissée de soie précieuse, suite Empire gainée de moquette panthère, couleurs acidulées, paillettes,



sublime mobilier Art déco... La fameuse brasserie La Rotonde a également fait l'objet d'une rénovation poétique et un peu folle signée par Marc Hertrich et Nicolas Adnet (studio MHNA), avec son plafond égayé d'une vidéo représentant tantôt une nuit étoilée, tantôt un ciel azur traversé par des avions, des météorites ou des mouettes... Un spa avec piscine sur le point d'ouvrir ses portes devrait remettre le 5-étoiles sur les rangs pour retrouver le label de palace perdu en 2012. Mais est-ce le plus important ? Séjourner ici, c'est surtout plonger dans un festival de styles ; c'est flâner dans les étages en côtoyant 6 000 œuvres d'art, un buste de Renoir, un tapis de Fernand Léger, une toile de Vasarely ; c'est croiser Woody Allen ou Nicolas Bedos en plein tournage ; c'est dîner à la table de Virginie Basselot, une étoile au Guide Michelin, et par-dessus tout, frôler partout le fantôme de cette drôle de dame qui n'en a jamais fait qu'à sa tête. Ni bourgeois, ni classique, ni sage, Le Negresco est tout sauf insipide.

**37, promenade des Anglais.**  
**hotel-negresco-nice.com**

#### Dernier-né **LA PÉROUSE (6)**

Avoir le sentiment de flotter sur l'horizon. C'est ce qui donna au premier propriétaire l'idée de baptiser à son hôtel du nom d'un navigateur. Cette grande bâtisse aux couleurs italiennes a gardé ses vues vertigineuses sur la baie des Anges, ses terrasses accrochées à la colline du château, le solarium toit-terrasse et la piscine creusée dans la roche, mais vient de changer radicalement d'ambiance. Sous le regard inspiré du duo Virginie Friedmann et Delphine Versace, la nouvelle réception donne le ton avec sa grande table de bois clair pour accueillir les hôtes et l'anachronique casier à clés pour les ramener à l'époque où le temps des vacances était comme suspendu. Les 56 chambres et suites aux coloris poudrés jouent aussi la partition

du voyage dans le temps, en puisant dans la verve créative des ateliers de la Côte d'Azur des années 50, dans un mix délicat de matériaux et d'objets réalisés sur mesure ou chinés auprès de galeries locales. Carreaux en terre mêlée débusqués en Italie, têtes de lit en jacquard brodé ou lampes en forme de coraux trouvées à Palerme : l'ambiance lumineuse et tamisée sait s'effacer devant la splendeur du panorama. Au Patio, refuge à l'abri de l'effervescence de la ville, les chaises en fer forgé, céramiques et fauteuils en rotin évoquent le confort d'une maison de famille. Les citronniers centenaires et le jasmin de Grasse enveloppent de leurs effluves les hôtes du chef Damien Andrews, ce disciple d'Escoffier qui a investi les nouvelles cuisines avec une inspiration solaire. C'est au bar habillé de coquillages que le voyage s'achève, entre cheminée couverte de céramiques et tapisserie dénichée dans un atelier égyptien. Ambiance exotique et feutrée garantie pour ce petit éden caché, à 5 minutes à peine du trépidant cours Saleya.

**11, quai Rauba-Capeu.**  
**hotel-la-perouse.com**

#### Bohème **HÔTEL AMOUR (7)**

Héritier des deux adresses éponymes du trio parisien Delavenne-Saraiva-Costes, le nouvel opus de la saga Amour a pris la place de l'iconoclaste Hi Hôtel de Matali Crasset, dans une ambiance nettement plus cosy. Carrelage provençal, objets chinés bariolés... entre esprit riad et maison de famille, l'écrin est romantique, un brin débraillé. Derrière la devanture acidulée, le lobby informel prend l'apparence d'une sorte de living bohème envahi d'objets, tandis que les 38 chambres sans téléviseur ni téléphone, mais avec montagne de livres dans les bibliothèques, grimpent jusqu'au rooftop avec piscine et vue sur les bâtiments rouge et jaune de la ville. Le jardin voisin apporte une vraie fraîcheur dans ce quartier résidentiel, tandis qu'à dix



minutes à pied la plage privée de l'hôtel déploie ses parasols rayés. Parenthèse ensoleillée avant de rentrer boire un verre à l'ombre du patio.

**3, avenue des Fleurs.**  
**hotellamournice.fr**

#### Feutré **ANANTARA PLAZA**

C'était l'Hôtel de France, établissement historique inauguré en 1848 derrière sa longue façade Belle Époque. Le voici devenu un 5-étoiles chic, revu et corrigé par le cabinet de l'architecte niçois Jean-Paul Gomis et le studio de design londonien David Collins. À ses pieds, on croise Cartier et Hermès ; en face, le jardin Albert-1<sup>er</sup>, puis la promenade des Anglais ; à quelques mètres, la place Masséna et ses terrasses. Le nouvel opus joue l'ancrage local avec une foule de propositions : faire le marché sur le cours Saleya, déguster les vins de Bellet au château de Crémat

ou partir au volant d'un cabriolet vintage dans l'arrière-pays... Au retour de ces aventures patientes des chambres impeccables à l'élégance feutrée, un bar à caviar et fruits de mer, un spa et un restaurant en rooftop avec ambiance rock. Le petit déjeuner se prend face à la baie des Anges, en piochant dans les tourtes aux blettes et autre trucha (omelette niçoise) du *corner* locavore du buffet. Membre des Leading Hotels of the World.

**12, avenue de Verdun. lhw.com**  
**anantara.com/fr/plaza-nice**

#### Escale paisible **CASA MUSA (8)**

Aude est architecte, rompu aux hôtels 4 étoiles, et nourrit avec Pierre, collectionneur, un amour immodéré pour l'art contemporain. Ils ont eu envie de le partager au cœur de leur joli refuge niché au pied du Palais Excelsior, dans ce beau quartier arboré des Musiciens. Les trois chambres, dont



une suite avec cuisine, sont ouvertes plein sud sur la terrasse et le jardin tropical. Chacune propose de découvrir une sélection d'œuvres délicatement choisies, dans une ambiance douce et lumineuse. L'accueil dans ce lieu serein ménage intimité et échanges, autour de petits déjeuners bio baignés par les parfums du jardin et le chant des oiseaux, en plein centre-ville. Une nouvelle approche d'un tourisme urbain.  
**8, avenue Durante.**  
**casamusa-nice.fr**

## RESTAURANTS

### Histoire de famille CHEZ ACCIARDO

La famille a longtemps vécu au-dessus du restaurant et les héritiers ont les saveurs de la cuisine nissarde dans le sang. Virginie, la petite-fille, perpétue les recettes de sa grand-mère Madeline et continue d'en régaler les habitués. « *Il y a autant de recettes que de familles, mais c'est toujours une cuisine du soleil, parfumée et généreuse* », affirme-t-elle. Des blettes toute l'année, des abats, de l'aiglefin, la fameuse salade niçoise (avec des fèves, des radis, des artichauts et surtout pas de thon !) et les incontournables farcis ne quittent pas la carte. « Cuisine

nissarde » est un label décerné aux restaurants qui œuvrent en faveur de la préservation de la cuisine traditionnelle de la région. Certes influencée par la cuisine italienne, elle reste unique en son genre.  
**38, rue Droite.**  
**Tél. +33 (0)4 93 85 51 16.**

### Vertigineux

**LE PLONGEOIR (9 et 10)**  
 Longtemps, le spot servit de décor aux plongeurs téméraires, prêts à se lancer du haut de ses trois plates-formes lévitant à 6 mètres au-dessus des flots. L'ambiance est plus chic désormais, mais le site reste incroyable. Ancré solidement à son rocher, le restaurant sur deux étages est mené par le chef Grégory Mélani qui concocte, comme le veut l'endroit, une cuisine méditerranéenne moderne, au discret accent nissart. Tout le monde guigne une table en bord de terrasse, d'abord pour siroter un cocktail face au coucher du soleil, puis faire durer son risotto et son filet de loup pour profiter du reflet des étoiles sur la mer.  
**60, boulevard Franck-Pilatte.**  
**leplongeoir.com**

### Pizza contemporaine

**TYPE 55 (11)**  
 Restaurateur talentueux à l'origine du Bar des Oiseaux et du Bistrot d'Antoine, au succès

intact, Armand Crespo a décidé de continuer à cultiver sa différence en renouvelant la pizza. Rien que ça. Dans sa cuisine ouverte, équipée d'un four de compétition, Daniele Lamboglia élabore, en direct et avec toute sa rigueur, des recettes aux noms de péchés capitaux, ainsi que quelques plats bien pensés et des desserts différents. La pizza, à base de farine bio sans levure, se révèle aussi croustillante qu'aérienne et les garnitures jouent l'originalité. Gentillesse de l'accueil, modernité et professionnalisme : un refuge réconfortant pour ceux qui n'aiment pas les pizzerias !  
**1, rue de la Préfecture.**  
**Tél. +33 (0)9 73 60 49 82.**

### Empathique

**21 PAYSANS (12)**  
 Après plusieurs années à bêcher, planter, récolter... l'équipe engagée de 21 Paysans recueille le fruit de son travail au sein d'un restaurant bio. Légumes, fromages, viandes, herbes fraîches et vins en provenance de petites fermes sélectionnées dans la région approvisionnent ce restaurant-épicerie expert en « tapassiettes ». Les habitués du voisinage viennent faire leurs courses dans ce microsupermarché mignon et vertueux, avant d'attaquer des assiettes fleurant bon



la ratatouille, le poireau de Nice, le haricot de Peille, les fèves de Saint-Laurent-du-Var ou les blettes roses du Broc. Le soir, l'ambiance est plus feutrée, la clientèle, branchée, mais toujours détendue.

Le truc : ne pas partir sans acheter quelques semences du jardin Rocamboles !

**2, rue Valperga.**  
**21paysans.com**

### NOUVEAUX SPOTS

Les Niçois ont su s'écarter du Vieux-Nice hyperbalisé pour investir de nouveaux quartiers, comme celui de la Libération, mais aussi les abords de la place du Pin, que les habitués ont baptisés le « Petit Marais ». Peu à peu, cette nouvelle place-to-be s'est étendue jusqu'au port, et c'est dans ces petites rues nouvellement investies par les jeunes talents que l'on trouve deux adresses précieuses. Fanfan et Loulou (13), petit bar impertinent dans une déco *seventies* pleine de poésie, consacré aux vins naturels. C'est la nouvelle adresse que l'on se passe sous le manteau et qui affiche complet chaque soir. Un peu plus bas, Rouge est un bar à vin mené avec le sourire par Alexandra et Gautier Creissard, après sept ans de bons et loyaux services auprès d'Yves Camdeborde. Dans une déco plus tradi, ils régalaient leurs fidèles de délicieuses assiettes de tapas partageuses, rafraîchies d'excellentes bouteilles. 130 références en vin nature, bio, biodynamie et en traditionnel « *du moment que c'est bien fait* ». Un sans-faute.

**Fanfan et Loulou. 5, rue Lascaris. fanfanetloulou.com**  
**Rouge. 2, rue de Foresta. rouge-restaurant.fr**

### SHOPPING

**La Libé**  
**LE MARCHÉ DONT ON CAUSE (14)**

Bien sûr, il y a le cours Saleya, avec ses fleuristes et ses couleurs, mais « le » marché où les Niçois vont s'approvisionner

c'est la « Libé ». Ce magnifique marché de producteurs se tient tous les matins de la place du Général-de-Gaulle à l'avenue Malausséna, au pied de la gare du Sud, récemment muée en *food court* sous sa somptueuse voûte Eiffel. Les terrasses du coin sont très vite bondées de clients aux paniers débordant de primeurs cultivés autour de la ville. Après l'apéro, on passe chez Les Beaux Joueurs pour une partie de jeu de société et le plein de bons fromages et de vins bio, puis à la Brasserie artisanale de Nice pour ses spécialités, à l'image de la Zytha, une blonde originale au pois chiche, créée en hommage aux paysans niçois, ceux qui ont installé leurs étals dans les rues voisines et vendent leurs blettes et leurs fleurs de courgettes avec le sourire.

**Fragrances**  
**MOLINARD**

Née en 1849, à Grasse, cette maison française est aujourd'hui dirigée par la cinquième génération, rompue à transmettre un savoir-faire inégalable en matière de parfumerie. Véritable icône de la Riviera, Molinard fut le premier à inventer un parfum oriental en 1921. *Habanita* trône toujours en bonne place dans l'élégante boutique de la vieille ville niçoise, au milieu des 675 essences qui mettent les effluves de la Provence à l'honneur. Les bougies font de parfaits jolis souvenirs.  
**20, rue Saint-François-de-Paule. molinard.com**

**Pasta fresca**  
**MAISON BARALE (15)**

Les ruelles étroites de la vieille ville abritent toujours chapelles baroques, boutiques secrètes et petites adresses gourmandes. Parmi celles-ci, la maison Barale fait figure d'institution. Dans cette ancienne boutique-fabrique fondée en 1892 par Matteo Barale, ses héritiers vermiceliers Éric et Nathalie concoctent leurs régressifs et adorables petits raviolis auxquels il est impossible de résister :



délicieux coussins rebondis farcis de daube, de ricotta-roquette-pistache ou d'un stupéfiant combo citron confit-gingembre ou éditions limitées... On embarque dans la foulée une barquette de sauce, quelques gnocchis et panisses pour un festin azuréen cuisiné en deux coups de cuillère à pot.  
**7, rue Sainte-Réparate. maison-barale.fr**

**Craquant**  
**PALAIS D'OSIER**

Installée dans le quartier du Vieux-Nice depuis plus d'un siècle, cette vannerie authentique cache derrière sa jolie façade vintage un florilège de paniers séduisants. Un petit atelier de cannage se cache dans l'arrière-boutique, tandis que dans un décor inchangé de carreaux de ciment et de murs bleu nuage s'entassent pochettes,

paniers, boîtes en cannage... fabriqués en France ou repérés au Maroc et à Madagascar. Pour dénicher son cabas de plage préféré de l'été.  
**3, rue de la Préfecture. Tél. +33 (0)4 93 62 57 76.**

**Chine**  
**LE QUARTIER DES ANTIQUAIRES (16)**

Le quartier du Port, à l'ambiance si cosmopolite, abrite un vrai triangle d'or pour les chineurs. Entre la rue Martin-Seytour et la rue Antoine-Gautier, en passant par la rue Robilant, une pléiade d'adresses et le Village Ségurane, nourri d'une quantité de petites boutiques, offrent un terrain de jeux aux amoureux du vintage. Sans compter des puces installées dans d'anciens cabanons de pêcheurs. Joyeux fouillis et adresses prestigieuses cohabitent ici, dans le luxe ou la décontraction, pour une invite à s'approprier quelques trésors.

## AVEC QUELQUES HEURES DE PLUS...

### Jardins

#### PARENTHÈSE EXOTIQUE

Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la Côte d'Azur a attiré l'aristocratie de toute l'Europe, visiteurs hivernaux qui ont su s'entourer de beauté et, notamment, créer des jardins merveilleux. Jardins botaniques ou exotiques, jardins de parfums ou jardins d'artistes... Il suffit de sortir de Nice pour plonger dans ces univers ombragés et parfumés. La Serre de la Madone, à Menton, est un concentré de poésie ; la Villa Thuret, à Antibes, se consacre depuis 1857 à l'acclimatation des végétaux exotiques ; les jardins de la villa Ephrussi de Rothschild, à Saint-Jean-Cap-Ferrat louvoient entre style français, espagnol ou japonais ; Eze cache un précieux petit

jardin exotique et si l'on a le courage de pousser jusqu'à Vintimille, les généreux jardins Hanbury cascotent jusqu'à la mer. Une parenthèse romantique et zen.



### Déesse grecque

#### VILLA KÉRYLOS

Elle aurait pu être un monument du kitsch, un pastiche un peu gênant. C'eût été



sans compter sur la volonté et l'érudition de Théodore Reinach, qui demande, en 1902, à l'architecte niçois Emmanuel Pontremoli, lui aussi philhellène, de lui reconstituer une villa grecque, une folie architecturale. Cours intérieures, fresques, marbres, stucs, bibliothèque, meubles d'origine et objets du quotidien... tout est resté intact, comme si une armée d'artisans grecs et byzantins venaient tout juste de poser leurs outils derrière cette façade immaculée. Un trésor de raffinement et un voyage dans le temps avec vue sur le cap Ferrat.

Rue Gustave-Eiffel, Beaulieu-sur-Mer.  
villakerylos.fr

### Vins de Bellet

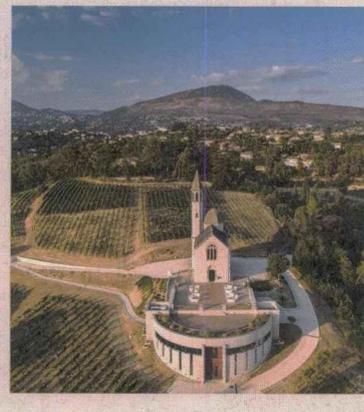
#### L'ESCALIER VERT DE NICE

C'est l'une des AOP les plus anciennes de France (depuis 1941), un vignoble qui remonte aux Grecs et, surtout, étrangement implanté en pleine ville. Les vins de Bellet couvrent un territoire de poche (50 ha exploités par 9 domaines), mais se font remarquer par leur terroir singulier et leurs goûts particuliers, dans la fraîcheur et l'acidité. Ce sont des vins de garde qui révèlent des équilibres que l'on ne trouve nulle part ailleurs et que l'on doit sans doute à leurs principaux cépages, peu courants : le rolle pour les blancs, le braquet et la folle noire, cette vigne endémique capricieuse et tardive, pour les rouges. Les plants plongent leurs racines dans un mélange de sable et de galets roulés, ce poudingue très compact qui leur garantit les pieds au frais et la tête

au sec, balayés par ces vents thermiques qui déferlent des Alpes pour se précipiter vers la mer. C'est une vigne difficile et exigeante, posée en équilibre, dans une géographie de vallons encaissés, sur des « planches » escarpées attaquées au chenillard et demandant trois fois plus de travail que leurs cousines cultivées sur du plat. Ceux qui la soignent sont des passionnés qui relèvent le défi d'une agriculture bien pensée, en conversion ou certifiée bio. Domaines intimes comme celui de la Source, une histoire d'amour dans la famille Dalmasso, ou châteaux prestigieux, à l'image de celui de Crémat, racheté par la famille de Richebourg et passé par une rénovation somptuaire, lieux de prestige ou domaines authentiques se partagent au coude à coude ces collines, ainsi qu'une particularité : 80 % de la production

est vendue au domaine. C'est si facile de monter de la place Masséna pour s'acheter une bonne bouteille...

vindenice.com



### Roquebrune-Cap-Martin CAP MODERNE

Le Corbusier aimait la Méditerranée, sa lumière et ses paysages fondateurs. Le microcabanon qu'il planta à Roquebrune, pieds dans l'eau, témoigne de cet ancrage. L'architecte y passa beaucoup de temps et mourut à ses pieds, dans les vagues, le 27 août 1965. À quelques mètres de là, la villa E-1027, réalisée par son amie Eileen Gray, est un autre manifeste de l'architecture moderne que les architectes visitent religieusement. Avec les unités de camping, également conçues par Le Corbusier et le restaurant Étoile de Mer, l'ensemble constitue l'une de ces rares pépites hors du temps qui ont su préserver leur structure, leurs aménagements et leur environnement. Loin des paillettes de Monaco, le lieu, protégé par le Conservatoire du littoral, rappelle l'époque où une faune joyeuse de vacanciers et d'esthètes célébraient avec insouciance la nature et le soleil.  
**Uniquement sur réservation.**  
capmoderne.com