Nice for livsnydere

Blot en kort flyvetur fra København finder du et paradis af lækre strande, luksushoteller, vingårde og god mad. I de seneste år har Nice lanceret stribevis af nyheder, mens klassikerne er blevet opdateret.

TEKST: CAMILLA ALFTHAN - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Udsigten fra La Pérouse.
Foto: Hôtel La Pérouse Nice

Skiltekunst i Nice.
Foto: Camilla Alfthan

Frankrigs femtestørste by har rigeligt at byde på, ikke mindst for alle med hang til det gode liv. Når Nice i år fejrer *havets år*, sker det over hele byen med udstillinger og events, blandt andet i det nye kongrescenter Pavillon de la Mer, hvor FN netop har afholdt sin tredje konference om havmiljøet, UN Ocean Conference (UNOC).

I Nice har de lokale altid værnet om naturens gaver, hvilket kommer til udtryk i kulturen og det regionale køkken, *la cuisine nissard*, som de nye generationer har taget til sig på forskellig vis.

Fornyelsen ses også i hotellerne, der hører til landets bedste.

Her får du en håndfuld tips til nogle af Nices lækreste steder – fra kunstmuseer til hoteller og Michelinrestauranter:

Den hemmelige udkigspost

Det azurblå hav ligger lige foran *Hôtel La Pérouse* (11, quai Rauba Capeu) der er opkaldt efter en søkaptajn og bygget for foden af La Colline du Chateau - Nices ikoniske klippe, der rager op mellem den gamle havn og den berømte strandpromenade, Promenade des Anglais.

Stedet har været et hotel siden 1936 dog med varierende navne, og engang var der en jazzklub i stueetagen. For to år siden blev indretningen opdateret i en mere luksuriøs variant, der er inspireret af Côte d'Azur i 1950'erne med tidstypiske møbler og freskoer, gammeldags nøgler og en bar, der er dekoreret med perlemor og muslingeskaller.

Her forkæles man med store solterrasser og swimmingpool under åben himmel. Hotellets idylliske terrasserestaurant, *Le Patio*, på fjerde etage, siges at være Nices bedst bevarede hemmelighed med smukke citrustræer og Colline du Chateaus klippevæg som kulisse. Køkkenchefen, Damian Andrews er medlem af Escoffier Disciplene og har for nylig fået sin første kokkehue fra den franske gastronomiske guide Gault & Millau.

Gastronomiske perler

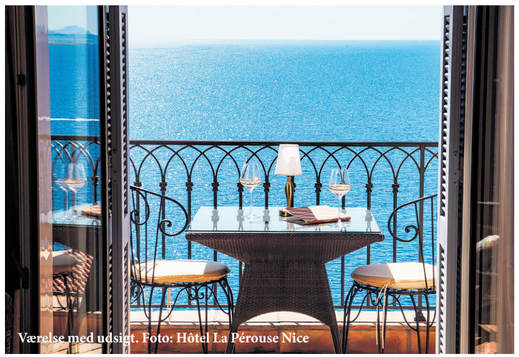
Når kanonsalutten brager klokken 12 - hvilket er en tradition, der for år tilbage blev indført af Nices borgmester, så hans hustru skulle se at få frokosten klar - er udvalget af spisesteder uendeligt. Vil man sidde ude ved et rislende springvand, på en restaurant ved stranden eller måske bare spise fingerfood fra Saleya-markedet i den gamle by?

I det hippe kvarter Libération, der er kendt for sine mange specialbutikker, finder man den originale butik-bar *Les Beaux Joueurs* (1, rue Vernier) der fører økologiske vine og champagner, foruden et stort udvalg af oste fra hele landet. De gamle dyder ses også i butikkens *ludotecque*, der fører 200 forskellige slags spil, som man både kan prøve og købe med hjem.

I den gamle by, Vieux Nice, er tapasstedet *The Taste* (3, rue Colonna d'Istria) en populær adresse, der byder på god mad og ditto stemning.

Går man efter Michelinguiden, er en eftertragtet nyhed den elegante, lille restaurant, *Onice* (5 rue Antoine Gautier). Alt er tilberedt med lokale råvarer af de unge ejere, Florencia Montes og Lorenzo Ragni, som kommer fra henholdsvis Argentina og Italien, og således et godt billede på den kulturelle smeltedigel, der i århundreder har kendetegnet byen. Menuerne varierer hver måned og serveres i fem til syv retter.

Er der ikke plads, kan man med fordel prøve den nye *neo-bistrôt Pirouette* (34, rue de Bonaparte) der blander Nices og Middelhavets køkken med internationale strømninger. Samme ejere står bag *Les Agitateurs*, der har en Michelinstjerne og ligger på samme gade.



Værelse med udsigt. Foto: Hôtel La Pérouse Nice

Den søde tand

En klassiker er det overdådige *Maison Auer* (7, rue Francois de Paul), der blev grundlagt i 1820 og har været i samme families hænder i hele 200 år. Det er måske også den eneste *chocolatier*, hvor man, foruden kandiseret frugt og chokolade, finder sukkerkrystalliserede rosenblade, der vil imponere enhver gæst til kaffen.

Vil man selv lære at lave de franske fristelser, afholder konditor Pascal Lac (Lac,18, rue Barla) mesterkurser i patisseriekunsten i alt fra avancerede kager til *macarons*. Der kan reserveres plads på hjemmesiden *patisseries-lac.com*

Franske skatte

Der findes kun ét eksemplar af slagsen i hele Frankrig. Nemlig *Trésors Publics* (18, rue de la Préfecture) der ikke skal forveksles med skattevæsenet (*Trésor Publique*), men er en sand skat for offentligheden. Alt der sælges i butikken er produceret i Frankrig - fra de håndvævede duge, hatte, frakker og håndsyede sko, til møbler, lamper, servicer og tilbehør til badet. På hver ting er der en etiket, der viser, præcis hvor i landet, den er lavet.

Butikken, der ligger i den gamle by, har eksisteret i syv år og er netop udvidet til større lokaler. Næste projekt er en første etage med et showroom specialiseret i indretning og møbler. Hver januar måned lukker skattekammeret, så ejerne kan rejse rundt i landet og købe ind fra atelierer og fabrikanter, der har bevaret franskmændenes savoir-faire.

Hotellets restaurant, Le Patio.
Foto: Hôtel La Pérouse Nice

Le Vieux Port. Foto: Nice OT

Chateau Crémat. Foto: PR

Foto: Camilla Alfthan

Drinks med mere

Nices charmerende gamle havn, Le Vieux Port, er de seneste år blevet et populært drinkssted, hvor man kan vandre fra det ene etablissement til det næste og nyde den maritime stemning.

En apéritif er også en god måde at stifte bekendtskab med de mange nye hoteller, som *Le Couvent* eller det glamourøse *Anantara Plaza*, der ligger med udsigt til havet på den eksklusive shoppinggade avenue de Verdun i en af Nice ældste paladshoteller. Drinken nydes på tagterrassen, hvor der også er en restaurant.

Det legendariske art nouveau-hotel *Negresco* på Promenade d'Anglais skal man heller ikke snyde sig selv for, hvad enten det er med en drink i baren eller en grøntsagsjuice i hotellets 700 kvadratmeter nye store helsecenter, *N - Le Spa*.

En ny adresse i Vieux Nice, der er lidt ud over det sædvanlige, er *Les Folies d'Edmonde* (16 rue Benoît Bunico) - et caféteater, der ligger i en kælder, og som byder på karaoke, danseoptrædener og jamsessions. Stedet ejes af to søstre og er opkaldt efter deres farmor hjemme i Picardie. Drinkskortet har klassiske cocktails, og der serveres også vegetariske retter. Les Folies er åbent fra klokken 18 til halv et om natten.

Tættest på havet er *Le Plongeoire* (60, bv. Franck Pilatte), der oprindeligt var et seks meters udspring fra en klippe, der rager ud over bølgerne. I dag er det et udendørs drinks- og spisested med en udsigt, der kan noget helt særligt.

Vinmarkerne bag byen

I bakkerne bag Nice dyrkes druerne til Bellet-vinene, der hører til Frankrigs ældste og går helt tilbage til romertiden. Her er vinslottet Château Crémat (442 Chemin de Crémat), der står bag Bellet Crémat, lidt af en oplevelse. Coco Chanel var blandt de mange celebre personligheder, der gæstede slottet - og var iøvrigt meget inspireret af hotellets logo af to sammenfiltrede C'er. Derfor købte den nye ejer i 2018 hele hotel Ritzs møblement på auktion, inklusive interiøret fra mademoiselle Chanels pariske suite, og fragtede det til sit sydfranske chateau. Et besøg med vinsmagning koster 20 euro.

1000 værker af Chagall

Skønheden i Nice er foreviget af berømte kunstnere som Matisse, Chagall, Dufy og Cocteau. Matisse, som kom fra Nordfrankrig, var dybt fascineret af lyset og Middelhavets smukke farvepalet. I dag kan hans værker ses i hans museum i Cimiezkvarteret med de romerske ruiner, der ligger bag den gamle bys pastelfarvede historiske huse.

Udstillingen *Matisse Méditeranné* kan ses indtil 8 september (Musee Matisse, 164 avenue des Arènes de Cimiez).

Fortsætter man videre ned af bakken forbi paladshoteller og fantastiske villaer fra La Belle Epoque, kommer man til Chagalls museum, der er rigt udstyret med ikke mindre end 1.000 værker - malerier, tegninger og smukke mosaikvinduer, der indrammer museets koncertsal. To udstillinger om Chagalls mosaik og hans år i Venedig kan ses indtil hhv. 22 september og 2 november (Musée National Marc Chagall, 36 avenue du Docteur Ménard).