petit futé

2019
2020

CÔTE D'AZUR



CÔTE d'AZUR
FRANCE





WWW.PETITFUTE.COM



Photos non contractuelles. ©2019 Comité Régional du Tourisme Côte d'Azur France. Photos : Studio Phénix. Licensing : Arboresens. www.groupecomplus.com

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Isabelle DREZEN

Avec la collaboration de Jean-Marc BELLONE

Auteurs : Elodie CABRERA, Claire CAMARASA,Julie CECCHETI, Ely GALLEANI, Gérard BERNAR, Mélodie MARCQ, Isabelle DREZEN, Noëlle MOUSKA, Noël FANTONI, Valérie PELLEGRINI, Marjorie MODI, Karine CANTET, Marleyne MATI, Aurélie CARUCHET, Léonard FERRO, Florent CATANZARO, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN, Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS Hugues RENAULT

Iconographie et cartographie : Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX, Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR, Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE, Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE CÔTE D'AZUR - MONACO ■

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.
Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 €
RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Place Massena à Nice © Sergey Dzyuba - Shutterstock.com – Fête citron à Menton © Muller Denis - Shutterstock.com – Plage de Cannes © Ekaterina Pokrovsky - stock.adobe.com

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue
Dépôt légal : 21/07/2019
ISBN : 9782305014272

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE SUR LA CÔTE D'AZUR !

Dans son bel écrin, la Côte d'Azur jouit d'une météo clémente en toutes saisons. Des paysages enchanteurs et variés, une palette de couleurs extraordinaires depuis le bleu de la mer jusqu'aux sommets des montagnes, une nature belle et sauvage, des villes modernes ponctuées de luxueux hôtels, de nombreux musées, d'innombrables jardins et de charmantes villas d'époque sans oublier de pittoresques villages dotés de châteaux médiévaux et d'églises millénaires... Ce territoire de charme a de quoi séduire !
Destination de rêve du littoral à l'arrière-pays, la gastronomie révèle aussi de délicieuses spécialités gorgées de soleil. Les produits, entre terre et mer, se mélangent pour donner aux plats une généreuse authenticité : socca, pissaladière, pan bagnat, anchoïade, petits farcis, daube de bœuf, bourride de poisson, ratatouille de légumes, raviolis, salade niçoise... Cette région recèle d'un surprenant terroir.
Si les adeptes d'héliotropisme et d'animations préfèreront Nice et son bord de mer pour jouir des nombreuses activités balnéaires, festives et nocturnes, les investigateurs d'authenticité s'échapperont vers l'arrière-pays et ses zones préservées pour sortir des sentiers battus, vagabonder et découvrir en toute quiétude les nombreux villages perchés de la Vallée de la Tinée ou des gorges du Cians. Les sybarites apprécieront donc les plaisirs de la vie dans les palaces réputés qui ourlent le littoral, les fondus des plaisirs de la glisse prendront de bons bols d'air en montagne et profiteront des pistes de ski tandis que les randonneurs découvriront la splendeur des paysages, la diversité de la faune et de la flore des Alpes du Sud.

Avis aux amateurs de sensations fortes, de faste, d'art et de traditions, la Côte d'Azur est une destination immanquable, officiellement devenue depuis 2017 une marque touristique : de visites en promenades, de restaurants en escapades, arpentez une région qui, loin de ses nombreux clichés touristiques, se révèle indéniablement authentique !

PEFC 10-31-1895
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

OFFERT
ce guide au format numérique
Retrouvez cette offre en page 57

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Carte d'identité 11
Les immanquables 12
Nature 24
Économie 40
Histoire 41
Patrimoine et traditions 44
La Côte d'Azur gourmande 53
Sports et loisirs 66
Festivals et manifestations 72

■ MONACO ■

Monaco 82
Pour s'y rendre 83
Pour y circuler 85
Points d'intérêt 87
Le couvert 94
Le gîte 104
Loisirs 108
Sorties 109
Emplettes 113

■ CÔTE D'AZUR CÔTÉ LITTORAL ■

Dossier « Côté plages » 118
Le littoral est..vers l'Italie 118
Nice *118*
Saint-Jean-Cap-Ferrat *122*
Eze *123*
Cap d'Ail *123*
Monaco *125*
Roquebrune-Cap-Martin *125*
Menton *126*
Beaulieu-sur-Mer *128*
Le littoral ouest...vers Cannes 128
Saint-Laurent-du-Var *128*
Cagnes-sur-Mer *129*
Villeneuve-Loubet *130*
Antibes/Cap d'Antibes/ Juan-les-Pins *130*
Cannes *132*
Mandelieu-la-Napoule *136*
Théoule-sur-Mer *136*
Nice 138
Pour s'y rendre 145
Pour y circuler 146
Points d'intérêt 150
Le couvert 162
Le gîte 196
Loisirs 206
Sorties 209
Emplettes 219
Côte Est 228
Menton 228
Beaulieu-sur-Mer 247
Beausoleil 252
Cap d'Ail 256
Eze 260
La Turbie 266
Roquebrune-Cap-Martin 269
Saint-Jean-Cap-Ferrat 274
Villefranche-sur-Mer 278
Côte Ouest 286
Antibes 286
Cap d'Antibes 304
Juan-les-Pins 307
Cagnes-sur-Mer 313
Cannes 328
Le Cannet 367
Mandelieu-la-Napoule 371
Saint-Laurent-du-Var 379
Théoule-sur-Mer 384
Golfe-Juan 387
Vallauris 390
Villeneuve-Loubet 392

■ CÔTE D'AZUR CÔTÉ MONTAGNE ■

Moyen-Pays 400
Grasse 400

LIFE IS
BRIGHTER.



MAGIC
FEELING

visit
MONACO

SOMMAIRE

Saint-Vallier-de-Thiey 413
Saint-Cézaire-sur-Siagne 420
Biot 422
La Colle-sur-Loup 426
Gourdon 429
Le Bar-sur-Loup 433
Mouans-Sartoux 434
Mougins 441
Le Rouret 449
Saint-Paul-de-Vence 450
Tourrettes-sur-Loup 457
Valbonne – Sophia-Antipolis 462
Vence 474
la gaude 494
Saint-Jeannet 496
Les Villages perchés
à l'ouest du Var 498

Canton de Levens 506

Aspremont 506
Castagniers 506
Colomars 508
Levens 509
Saint-Blaise 510
Tourrette-Levens 510

Vallées du Paillon 512

Berre-Les-Alpes 512
Coaraze 512
Contes 512
Falicon 514
L'Escarène 514
La Trinité 514
Lucéram 515
Peille 516
Peillon 518

Vallée de la Vésubie 519

La Bollène-Vésubie 519
Lantosque 521
Roquebillière 523
Venanson 526
Belvédère 528
Saint-Martin-Vésubie 531
La Colmiane 536
Le Boréon 538
Péone 541
Utelle 543

Vallée de la Roya 546

Breil-sur-Roya 546
Saorge 550
La Brigue 551
Saint-Dalmas-de-Tende 552
Tende 553

■ ESCAPADES DANS LES ALPES DU SUD ■

Vallée de la Tinée 560

La Colmiane Valdeblore 560
Isola 2000 563
Roure 569
Saint-Dalmas-le-Selvage 570

Gorges du Cians 571

Beuil 571
Valberg 572
Guillaumes 574
Roubion 574

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre sur la Côte d'Azur 578
Circuler en Côte d'Azur 581
Hébergement 587
S'informer sur la Côte d'Azur 590
Index 594

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE



Bataille des fleurs sur la Promenade des Anglais à Nice.

© RACCANELLO SANDRA

Alpes-Maritimes



Tracé T.E.R



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Avril 2011



Menton.

© BORIS STROUJKO / SHUTTERSTOCK.COM

DÉCOUVERTE





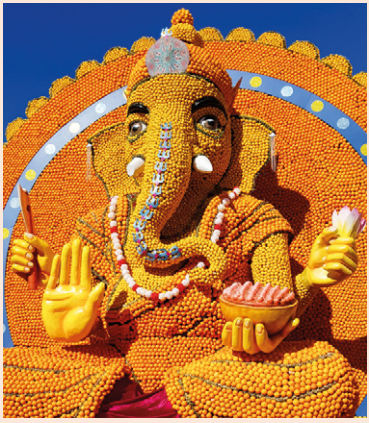
© MILAN/ACHAL - ADOBE STOCK

Baie et port de plaisance de Saint-Jean-Cap-Ferrat.



© ALLARD1 - ADOBE STOCK

Façades colorées de Menton.



© GIANCARLO LIGUORI - SHUTTERSTOCK.COM

La fête du citron à Menton.



© SERGEY IZOLKA - SHUTTERSTOCK.COM

Place Masséna, Nice.

CARTE D'IDENTITÉ

On doit l'expression « Côte d'Azur » à l'écrivain dijonnais Stéphen Liégeard (1830-1925) et à son livre *La Côte d'Azur* publié en 1887. Les anglophones parlent de *Riviera* ou de *French Riviera*.

La Côte d'Azur en quelques chiffres :

- **11 millions de touristes**, sans compter les croisiéristes et les visiteurs à la journée.
- **7 principaux sites touristiques :** Monaco, Nice, Antibes, Cannes, Menton, Saint-Paul, Grasse.
- **1 aéroport international** : Nice-Côte d'Azur, le 3e de France après les aéroports de Paris.
- **1 parc national**, celui du Mercantour.
- **17 parcs départementaux.**
- **4 caps littoraux.**
- **1 sanctuaire Pélagos** pour les mammifères marins en Méditerranée.
- **1 réserve ornithologique.**
- **1re technopole européenne**, Sophia-Antipolis.
- **1re destination jeux en France** avec 14 casinos.
- **1re destination yachting** en Europe.
- **33 ports de plaisance.**
- **15 golfs et 15 parcours** dont 10 « 18 trous ».
- **14 stations de ski** dont 3 internationales.
- **130 plages privées** dont une trentaine ouverte toute l'année.
- **14 centres de Thalasso et Spa.**
- **130 musées et monuments** ouverts au public.
- **100 parcs et jardins ouverts au public** dont 8 jardins dits « remarquables ».
- **1er pôle de tourisme d'affaires** en France après Paris.
- **4 000 manifestations nationales et internationales** par an.
- **1er pôle français** pour l'hôtellerie 4 et 5 étoiles.
- **29 208 chambres** au sein de 626 hôtels homologués.
- **6 310 emplacements** au sein de 75 campings.
- **27 755 appartements** au sein de 90 résidences de tourisme.
- **Un tiers des touristes** séjournent à Nice.

Drapeau – Blason



La région Provence-Alpes-Côte d'Azur rassemble la totalité de la Provence, du Dauphiné ainsi que le Comté de Nice. Son blason se découpe en plusieurs parties rappelant les différents moments clés de l'histoire de ce territoire : à gauche, le comté de Provence, avec ses bandes verticales jaune et rouge, sur la partie supérieure droite, le dauphin emprunté au département des Hautes-Alpes, lui-même pris au blason du Dauphiné historique. Enfin, dans la partie inférieure droite apparaît l'aigle, symbole du département des Alpes-Maritimes qui fait écho au blason de la ville de Nice et de son ancien comté.



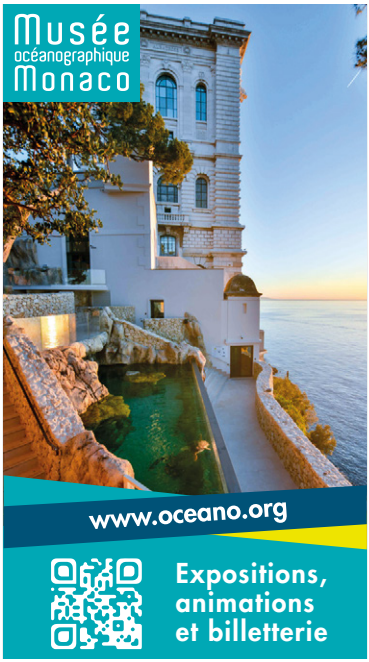
© VINCENT FORMICA

Rade de Villefranche-sur-Mer.

LES IMMANQUABLES

La Côte d'Azur est fidèle à l'image qui fait sa réputation internationale : ensoleillée, spectaculaire, dynamique et riche d'une histoire et d'un patrimoine exceptionnel. Mais elle réserve également de belles surprises : des grandes villes incontournables du littoral aux villages perchés disséminés dans l'arrière-pays montagneux, chaque site a son charme particulier à découvrir au détour d'une ruelle. Voici un petit aperçu de ces communes à ne surtout pas manquer !

MONACO



De visites en découvertes, la Principauté de Monaco offre un panel d'activités à ne manquer sous aucun prétexte : flânez dans ses rues et découvrez les monuments et les quartiers qui ont bâti sa réputation à travers le monde et qui continuent de participer au rayonnement culturel et international de ce Pays enchanteur au territoire réduit.

- **Les immanquables** : le Musée Océanographique, le Palais Princier, le Jardin exotique, le Nouveau Musée National (Villa Paloma et Villa Sauber), le quartier de Monte-Carlo avec le casino historique.

■ **DIRECTION DU TOURISME ET DES CONGRÈS**
2 A boulevard des Moulins – MONACO
✆ +377 92 16 61 16 – www.visitmonaco.com
info@visitmonaco.com

Ouvert de 9h à 19h tous les jours. Dimanches et jours fériés de 11h à 13h. Vous trouverez ici toutes les informations pour passer un agréable séjour en Principauté. Les hôtesses, très charmantes, parlent plusieurs langues et sont à votre écoute : elles vous conseilleront aussi bien sur l'offre de séjour que sur celle du tourisme d'affaires et de loisirs. Le site Internet constitue aussi une précieuse mine d'informations : disponible en différentes langues, il est actualisé régulièrement et il regroupe l'ensemble des activités et des manifestations organisées sur le sol monégasque.

- **Autre adresse :** Point d'accueil au sein de la gare SNCF de Monaco Monte Carlo.

CÔTE D'AZUR CÔTÉ LITTORAL

Cannes

À l'origine, Cannes était un modeste village de pêcheurs et de moines lié aux légendes de l'homme au masque de fer emprisonné sur les îles de Lérins.
Devenue station climatique de la Côte d'Azur, la ville de Cannes est désormais mondialement connue pour son célèbre Festival du film et La Croisette. Apparue au Moyen Âge, cette bourgade se développe modestement durant l'Ancien Régime tout en étant témoin des luttes franco-anglaises et franco-espagnoles qui s'exercent essentiellement sur les îles de Lérins. Au XIX^{e} siècle, la ville prend son essor grâce à la venue de lord Henry Brougham and Vaux, grand chancelier d'Angleterre, qui attire l'aristocratie anglaise et européenne. Cette clientèle bourgeoise « haut de gamme » française et étrangère est toujours présente de nos jours : fort de cette intense activité touristique, les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des commerces de luxe offrent un aperçu du luxe français.


france bleu azur
Il faut qu'on Niçois !
103.8
Ecoutez, on est bien ensemble
francebleu.fr

La commune se compose aujourd'hui de divers quartiers : au pied du Suquet se sont développés le centre-ville et la Croisette, sa fameuse esplanade en front de mer avec son alignement de palaces, ses ports de plaisance et l'incontournable palais des Festivals. A l'est le quartier chic de la Californie et le réputé Palm Beach, à l'ouest, le quartier de la Bocca et au nord les quartiers résidentiels du Super-Cannes. Les îles de Lérins, au large, constituent l'un des rares quartiers insulaires de France.

À voir : le palais des Festival, le centre d'art la Malmaison, le musée de la Castre, les îles de Lérins Sainte-Marguerite et Saint-Honorat, le quartier pittoresque du Suquet, le Festival international du film, la plaine de la Siagne, la Croisette et la rue d'Antibes.

OFFICE DE TOURISME DE CANNES
Palais des Festivals
1, boulevard de la Croisette
CANNES
✆ 04 92 99 84 22
www.cannes-destination.fr
tourisme@palaisdesfestivals.com

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Sauf de novembre à février de 10h à 18h et en juillet-août de 9h à 20h. Bureau de Cannes-la Bocca : ouvert du mardi au samedi de novembre à mars de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h00 et d'avril à octobre de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h. Tarifs : 6€. Label Tourisme & Handicap. Système d'aide à l'audition. Documentation consultable en braille. Moyen d'enregistrement à la conversation.

Situés sur l'esplanade latérale du palais des Festivals sur la Croisette, les bureaux de l'office de tourisme d'une des capitales mondiales du cinéma abritent également une boutique où l'on trouve des T-shirts, des livres, des DVD, des sacs mais aussi des stylos, des cartes postales, des briquets ou des porte-clés, idéal pour faire le plein de souvenirs ! À noter que l'antenne de Cannes-la Bocca est située en face du marché typique du même nom. Véritable mine d'informations, vous trouverez au sein de l'office de tourisme tout ce dont vous aurez besoin pour découvrir Cannes et ses multiples facettes.

Visites guidées selon différentes thématiques : «Cannes et le Cinéma», «Au cœur du mythe» et «Il était une fois Cannes». Tarif de 6 €, gratuité pour les -16 ans. Durée 1h30 environ. Contactez l'office du tourisme pour réserver. Visites assurées sur la base de 5 personnes et limitées à 25.

Autre adresse : Bureau Cannes-la Bocca : 1, rue Pierre Sémard 06150 Cannes-la Bocca – Place du Marché

Èze

Territoire escarpé sur le littoral, cité médiévale perchée et nid d'aigle accroché à la montagne, son dénivelé de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer s'étire sur trois corniches, ce qui lui confère un panorama exceptionnel de Villefranche-sur-Mer à Menton : du littoral préservé au village historique et jusqu'aux hauteurs astronomiques de la Grande Corniche, Èze décline trois sites d'exception. Son bord de mer est une anse de quiétude protégée par les reliefs. Ensuite, il y a le village : d'abord forteresse celte puis *oppidum* romain, Èze n'a jamais cessé d'être au fil des siècles une place forte. L'entrée s'effectue par une porte fortifiée du XIV[e] siècle parfaitement conservée avec ses mâchicoulis et son chemin de ronde. Les rues sinueuses, étroites et raides, sont occupées par de nombreuses galeries d'artistes et de ravissantes boutiques. Une fois arrivés au sommet, notre regard plonge dans la Méditerranée où par temps clair et par-dessus les toits, on peut apercevoir la Corse. Le vieux cimetière est situé sur une terrasse entre ciel et terre : le comédien et humoriste Francis Blanche y repose. Sur sa tombe, une épitaphe qui fait sourire : « Laissez-moi dormir, j'étais fait pour ça. » Aujourd'hui, de nombreuses personnalités viennent à Èze y passer leurs vacances dans leur maison de villégiature. D'autres y ont habité leur vie entière. Enfin, depuis la Grande Corniche, Èze conduit au parc départemental qui abrite l'Astrorama et le Fort de la Revère, dont le point de vue est à couper le souffle.

À voir : la chapelle des Pénitents blancs, l'église Notre-Dame-de-l'Assomption reconstruite au XVIII[e] siècle qui abrite une nef unique de style baroque, la


© OFFICE DE TOURISME D'EZE

Eze-Village, place du Planet.



Menton – Fête du citron.

magnifique statue *L'Assomption* du XVIII[e] siècle attribuée à Muerto, le village et ses ruelles, le bord de mer avec ses eaux cristallines, l'Astrorama et le Jardin exotique.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ÈZE**
Place Général-de-Gaulle
EZE ✆ 04 93 41 26 00
www.eze-tourisme.com/fr
info.eze@nicecotedazurtourisme.com
Ouvert janvier, mars, novembre, décembre de 9h à 16h, fermé le dimanche. Février, avril, mai octobre de 9h à 18h, ouvert dimanche et jours fériés. Juin, juillet, août, septembre de 9h à 19h ouvert tous les jours.
Trois corniches – la basse, la moyenne et la haute – traversent Èze qui révèle différents panoramas et différentes histoires. Le Bureaux d'Information Touristique, précédemment appelé Office de Tourisme, propose plusieurs activités (location de boules de pétanque, visites commentées…) pour mieux découvrir la commune, ses charmes et ses atouts. A noter que la commune bénéficie du label «stations classées de tourisme» qui garantit un certain niveau d'accueil et d'équipements.

Menton

Cité médiévale et ville d'art et d'histoire, Menton a été surnommée par Élisée Reclus au XIX[e] siècle « la perle de la France ». Située à la frontière franco-italienne, la commune incarne le symbole d'une cité des arts et possède de nombreux jardins enchanteurs ainsi qu'une architecture splendide et pittoresque. Historiquement, la ville fut fondée sur le domaine des comtes de Vintimille avant d'être détruite par les guerres opposant Gênes aux comtes de Provence.
En 1346, elle devint la propriété des Grimaldi de Monaco jusqu'en 1861, lorsque la population vote son rattachement à la France. L'emblème de la ville est le citron : érigé en symbole, la légende raconte qu'Ève, chassée du Paradis terrestre avec Adam, emporta un fruit couleur or. Adam, redoutant la colère de Dieu, voulut qu'Ève jetât ce fruit en un lieu choisi : après un long périple, ils aperçurent la baie de Garavan qui leur rappela l'Éden où Ève enterra le fruit. On parle alors du célèbre citron de Menton fêté depuis trois quarts de siècle par la ville entière au mois de février.

◗ **À voir** : les portes Saint-Julien et Saint-Antoine qui donnent accès à la rue Longue dans la vieille ville, le musée Cocteau-collection Séverin Wunderman, le bastion, la fête du Citron, la villa Maria Serena, le jardin des Colombières, le jardin du Val Rahmeh, le clos du Peyronnet, la serre de la Madone, le palais Carnolès, la salle des mariages décorée par Cocteau (visites sur rendez-vous).

■ **OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE MENTON, RIVIERA & MERVEILLES**
Palais de l'Europe
8, avenue Boyer
MENTON
✆ 04 92 41 76 76
www.menton-riviera-merveilles.fr
info@menton-riviera-merveilles.fr
♿
Qualité Tourisme. De début juillet à mi-septembre ouvert tous les jours de la semaine de 9h à 19h non-stop. De mi-septembre à fin juin, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Pendant la Fête du Citron, l'Office de Tourisme de la ville de Menton est ouvert tous les jours, du lundi au dimanche de 9h à 18h et de 9h à 21h les jours de nocturnes.
Une nouvelle entité touristique, qui est née tout récemment, fédère désormais 15 villes et villages. Elle s'étend depuis les rivages de la Méditerranée, la fameuse Riviéea française avec Menton, la ville du citron, jusqu'aux sommets du massif du Mercantour, en passant par la vallée de la Roya et ses trésors cachés côté nature. Le nouvel office de tourisme propose des circuits « découverte » sur l'histoire et le patrimoine, accompagné par un guide conférencier et une hôtesse. 7 circuits à la carte, chaque semaine du lundi au vendredi au départ de la gare routière. Les navettes empruntent des routes spectaculaires et vous conduisent jusqu'au cœur des villages.

Nice

Située entre mer et montagnes, abritée du vent par un amphithéâtre de collines dans une étroite cuvette montagneuse appuyée sur le massif du Mercantour, limitée à l'ouest par la vallée du Var et à l'est par le mont Boron, Nice est une ville attractive, animée et cosmopolite où il fait bon vivre toute l'année. Historique par son patrimoine architectural d'une richesse incroyable où les styles baroque et haussmannien côtoient des bâtiments plus modernes, culturelle par ses nombreux musées et galeries d'art et dynamique avec ses grands projets urbains, comme celui de la Plaine du Var. Cinquième ville de France, Nice fut la capitale historique du comté de Nice. Ville frontière, la commune a ainsi fréquemment changé de souveraineté, passant successivement aux mains des Provençaux, des Savoyards et des Piémontais, enfin des Français depuis 1860. Le premier site habité fut la colline du Château : militarisé, ce dernier fut détruit par Louis XIV. En contrebas, la vieille ville aux ruelles étroites et sinueuses. Nice connaît un essor considérable au début du XX^{e} siècle : la douceur du climat, la proximité de la mer et l'arrivée des chemins de fer dans les années 1920 sont propices à l'arrivée de la bourgeoisie française et des riches Européens qui, séduits par tant de beautés, de lumière et de contrastes, s'y installent, construisant la renommée internationale que connaît la ville aujourd'hui.

À voir : la baie des Anges, le vieux Nice, la colline du Château, le quartier historique et culturel de Cimiez, l'église russe, le musée d'Art moderne et d'Art contemporain, le palais Lascaris, le musée d'Art naïf, le musée Chéret, le musée des Arts asiatiques, le parc Phœnix, la bibliothèque Louis-Nucéra, le quartier du port avec ses antiquaires, la place Masséna, la Promenade du Paillon et son splendide miroir d'eau.

OFFICE DE TOURISME NICE CÔTE D'AZUR
5, promenade des Anglais
NICE
✆ 08 92 70 74 07
www.nicetourisme.com
info@otcnice.com

Bureau de la gare : mi-septembre à mi-juin, ouvert de 8h à 19h du lundi au samedi et de 10h à 17h le dimanche. De mi-juin à mi-septembre, ouvert de 8h à 20h du lundi au samedi et de 9h à 19h le dimanche. Bureau de la promenade : mi-septembre à mi-juin, ouvert de 9h à 18h du lundi au samedi. De mi-juin à mi-septembre, de 8h à 20h du lundi au samedi et de 9h à 19h le dimanche. Bureau de l'aéroport T1 et T2 : d'octobre à mars ouvert de 9h à 18h du lundi au dimanche. D'avril à septembre de 9h à 20h du lundi au dimanche.

Vous êtes de passage à Nice et ne savez pas quoi faire pour occuper vos journées ou vos soirées ni quoi visiter ? Rendez-vous à l'office de tourisme et des congrès de Nice où des conseillers vous accueillent, vous renseignent et vous orientent. On vous donnera ici toutes les informations nécessaires pour que votre séjour soit une parfaite réussite : vous trouverez notamment l'ensemble des activités et des manifestations organisées sur le sol niçois mais aussi concernant les communes alentour. Des brochures en plusieurs langues sont disponibles gratuitement sur place.

Autres adresses : Aéroport Nice-Côte-d'Azur T1 et T2. • Gare SNCF de Nice-Ville, avenue Thiers

Beausoleil

Longtemps surnommé « Monte-Carlo supérieur » à cause de sa proximité territoriale avec la principauté de Monaco, l'emplacement exceptionnel de Beausoleil lui offre un atout de taille : sa vue panoramique qui s'étend du cap Ferrat jusqu'à l'Italie. Cette situation géographique très favorable lui permet d'entretenir une très forte attractivité tout en développant son dynamisme et ses propres atouts. Ayant fêté le centenaire de sa création en 2004, Beausoleil est l'une des villes les plus récentes de la Côte d'Azur. Les origines de son territoire remontent à l'époque de l'Antiquité comme en témoignent les vestiges de l'*oppidum* du mont des Mules, classé aux Monuments historiques. Plus tard, c'est avec la naissance de Monte-Carlo que Beausoleil va prospérer et connaître son essor économique, démographique et touristique. Depuis 1995, Beausoleil met en place une politique d'échanges avec le Piémont et profite ainsi de ce jumelage pour faire connaître les joyaux de la gastronomie d'Alba dont la fameuse truffe blanche lors des journées européennes du patrimoine qui se déroulent chaque année en septembre : si les amateurs viennent de tous les horizons pour déguster les saveurs de ce champignon délicat, l'art culinaire piémontais possède également d'autres attraits. La commune partage son cosmopolitisme avec la principauté monégasque : elle regroupe plus de 12 communautés originaires du monde entier (portugaise, comorienne, sri lankaise, thaïlandaise, philippine) qui apportent à la ville une grande richesse culturelle. Ce côté international se manifeste notamment lors des grandes célébrations comme la fête philippine de Santa Cruzan ou le rassemblement départemental de folklore portugais au Devens.

OFFICE DE TOURISME DE BEAUSOLEIL
32, boulevard de la République
BEAUSOLEIL
✆ 04 93 78 01 55
www.beausoleil-tourisme.com
info@beausoleil-tourisme.com

D'octobre à avril ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. De mai à septembre, ouverture supplémentaire le samedi de 10h à 14h. En juillet et août, ouverture supplémentaire le dimanche de 10h à 14h.

Retrouvez toute l'actualité de Beausoleil à l'office de tourisme où l'on vous renseignera agréablement pour une visite culturelle de la commune mais également sur l'offre de sorties et de loisirs.

PROFITEZ AU MIEUX DE NICE ET DE LA COTE D'AZUR AVEC LA CARTE **FRENCH RIVIERA PASS®**

VISITEZ PLUS EN DÉPENSANT MOINS



© GEL NEUF DESIGN • WWW.GEL-NEUF.COM

FRENCH RIVIERA PASS®, C'EST UN **ACCÈS LIBRE** À PLUS DE 30 SITES, MUSÉES ET MONUMENTS DE NICE ET SA RÉGION AVEC **UNE UNIQUE CARTE** EN 3 FORMULES :



NICE COTE D'AZUR
Tourisme et Congrès

frenchrivierapass.com

Villefranche-sur-Mer

Villefranche-sur-Mer est une superbe cité d'origine médiévale qui tire sa renommée de son incroyable rade qualifiée de « plus belle du monde ». Sous la protection bienveillante de sa citadelle devenue un espace culturel, la ville déroule son port pittoresque aux façades colorées et ses ruelles anciennes offrant aux visiteurs le choix d'un voyage historique ou maritime. Dès l'Antiquité, la rade de Villefranche était occupée par les marins grecs et romains mais, victimes d'attaques barbares répétées, ils délaissent le bord de mer et se réfugient vers les hauteurs. Charles II d'Anjou, comte de Provence, encourage alors en 1295 la population à revenir s'y installer et octroie une franchise de taxe : la rade est alors baptisée *Villa Franca* ou Villefranche. Bénéficiant de l'un des ports naturels les plus profonds de la Méditerranée occidentale, la rade accueille aujourd'hui les plus beaux bateaux de croisière et sert régulièrement de plateau de tournage pour les réalisateurs de cinéma ou de télévision.

À découvrir : la citadelle du XVI[e] siècle et ses musées, la chapelle Saint-Pierre entièrement décorée par Jean Cocteau et dédiée au patron des Pêcheurs, le port royal de la Darse (une anse naturelle fortifiée en 1550), la tour Paganini, la plage et ses eaux turquoise, la rue Obscure, le plateau Saint-Michel et l'église du même nom datant du XVIII[e] siècle avec ses orgues classés.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VILLEFRANCHE-SUR-MER
Jardins François-Binon
VILLEFRANCHE-SUR-MER
✆ 04 93 01 73 68
www.villefranche-sur-mer.com
Ouvert de novembre à mars, du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 13h à 17h. Avril, mai, juin, septembre et octobre, du lundi au samedi, de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. En juillet et août, 7jrs/7 de 9h à 18h30.
Villefranche-sur-Mer conjugue avec talent charme et prestige. Ces multiples facettes vous seront dévoilées par l'équipe du Bureau d'Information Touristique (ex office de tourisme) de la commune qui saura vous renseigner sur les activités culturelles et sportives et aussi sur les bonnes tables. A noter que des visites guidées de la vieille ville et de la citadelle sont régulièrement organisées au départ de l'office de tourisme. Pour les groupes à partir de 15 personnes, des formules à la journée ou à la demi-journée sont également disponibles sur réservation.

CÔTE D'AZUR CÔTÉ MONTAGNE

Biot

Successivement fief des Templiers puis des Chevaliers de Malte, le village de Biot (prononcez « Biotte ») a su préserver son authenticité et son identité, entre histoire et artisanat. Les relations privilégiées entretenues entre la commune et les nombreux artistes et artisans du pays ont fait de ce territoire un village dédié à l'art dès le XVIII[e] siècle. De plus, la présence d'un sol riche en argile, en sable, en manganèse et en cinérite (pierre à four) a favorisé l'ouverture d'ateliers de poterie dont les créations participèrent au rayonnement culturel et économique de la commune. Depuis une cinquantaine d'années, c'est désormais le verre avec la technique du « soufflé bullé » qui apporte au village une renommée internationale : en 1997, Biot a d'ailleurs été labellisée « ville et métiers d'art », une distinction symbole de son savoir-faire et du respect de sa tradition.

Ne pas manquer : le musée d'Histoire et de Céramique biotoises, l'église Sainte-Madeleine reconstruite au XV[e] siècle abritant le retable du Rosaire attribué à Louis Bréa, le musée national Fernand-Léger créé par Nadia Léger et Georges Bauquier, sans oublier la célèbre verrerie Éloi Monod.

Coaraze

C'est l'un des plus beaux villages médiévaux de France ! Perché à 650 m d'altitude tel un nid d'aigle surplombant la vallée du Paillon, ses ruelles témoignent aujourd'hui encore de son riche passé historique : Ligures, Celtes puis Romains s'y sont succédé. Situé à une demi-heure de la mer, la commune est surnommée « le village du soleil » en raison des nombreux cadrans solaires qui rivalisent d'inventivité dans les motifs et les formes. Réalisés par Cocteau, Valentin, Goetz, Christie, Doukine et Moya, ils rehaussent les façades des maisons enduites de bleu, de jaune ou de rose. Ne manquez pas les ruelles sinueuses et étroites, les linteaux, les ouvertures en plein cintre ou en arc brisé…
Partout, une exubérante végétation anime la beauté des murs et différents endroits du village. La vue sur les environs est splendide : des oliviers et des mimosas envahissent les collines. Empruntez les passages couverts et voûtés, jetez un œil aux grilles anciennes des jardins dont la vue sur la vallée du Paillon est spectaculaire. Partez à la recherche de la multitude de cadrans solaires ainsi que des nombreux ateliers ou galeries d'artistes et d'artisans venus s'installer dans ce village du soleil pour s'adonner au travail du cuir, de l'étain ou de la gravure. N'oubliez pas de faire un tour par la chapelle Saint-Sébastien ornée de fresques du XVI[e] siècle, de visiter l'église du XIII[e] siècle redécorée trois siècles plus tard sous l'influence du baroque italien de 118 angelots dans un décor polychrome, ainsi que la chapelle Bleue dont les fresques réalisées par le peintre Ponce de Léon sont de pures merveilles. Le village constitue aussi le point de départ réputé pour plusieurs randonnées dont la montée de Rocca Sparviera qui rejoint à plus de 1 000 m d'altitude le village abandonné de la reine Jeanne.



Rade de Villefranche-sur-Mer.

© SJOEMAN – ISTOCKPHOTO

Gourdon.

© BERNARD CROISE



■ **MAISON DU PATRIMOINE DE COARAZE**
7, montée du Portal COARAZE ✆ 04 93 79 37 47
www.coaraze.eu
officedutourismecoaraze@orange.fr
Basse saison : ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 16h30. Haute saison : le mardi et du jeudi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 17h ; le mercredi de 9h à 13h.
Niché sur son piton rocheux, le village présente fièrement au-dessus de la vallée ses grandes maisons de pierres ou colorées aux tons pastel à la façon traditionnelle des bâtisses italiennes. Vous trouverez au sein de l'office de tourisme tous les renseignements pour dénicher les cadrans solaires ainsi que des informations sur les artistes locaux. Visites commentées du village sur demande.

Gourdon

Niché à 760 m sur un pic vertigineux, Gourdon est un village pittoresque perché à l'extrémité d'un éperon rocheux qui surplombe la vallée du Loup. Vue de loin, la cité semble tout droit sortir d'un conte de fée. Et une fois à l'intérieur, la magie opère encore. Depuis le haut du village, la vue est unique : à 25 kilomètres seulement du littoral, le panorama s'étale sur plus de 80 kilomètres, entre Théoule-sur-Mer et Nice. Classé parmi les 150 plus beaux villages de France, découvrez la richesse de son patrimoine historique et architectural, notamment les vestiges d'un camp romain avec double enceinte et *oppidum*, témoins du passé militaire de ce haut lieu stratégique ainsi que sa petite église romane datant du XII[e] siècle. Prenez le temps de flâner dans les nombreuses petites boutiques d'artisanat. Les audacieux oseront le parapente, les amoureux de nature randonneront sur les plateaux alentour et les sportifs feront du canyoning dans la vallée du Loup.

◗ **Ne pas manquer** : le château de style provençal, les jardins à la française dessinés par Le Nôtre, paysagiste des jardins du château de Versailles, la cascade du Saut du Loup, la chapelle Saint-Pons et l'église Saint-Vincent.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE GOURDON**
1, place Victoria – GOURDON ✆ 04 93 09 68 25
www.gourdon06.fr
Ouvert de novembre à mars de 10h à 13h et de 13h45 à 17h. Ouvert d'avril à juin, septembre et octobre de 10h à 13h et de 13h45 à 18h. Ouvert en juillet et août de 10h à 13h et de 13h45 à 19h.
Vous trouverez ici une mine d'informations ainsi qu'un large éventail de documentations mis à votre disposition en libre-service. Le Bureau d'Information Touristique possède aussi un point poste ouvert tous les jours de la semaine vous permettant d'envoyer une carte postale de vos vacances.

Mougins village

Pablo Picasso, Jean Cocteau, Roger Vergé, Fernand Léger, Francis Picabia, Patrick Vieira, Mel Gibson, Sylvester Stallone, Paul Éluard, Man Ray, Winston Churchill, Christian Dior, Catherine Deneuve, Édith Piaf, Jacques Brel… tous sont tombés sous le charme de ce petit bourg fortifié construit en colimaçon situé sur les hauteurs de Cannes. Posé sur un piton rocheux et lové sur lui-même autour de son église Saint-Jacques-le-Majeur, le village est typiquement provençal. Depuis une cinquantaine d'années, il cultive le beau et le bon avec plusieurs galeries d'art (certaines jouissant d'une renommée internationale) et une quarantaine de restaurants dont des tables prestigieuses et gastronomiques.

◗ **Ne pas manquer** : le musée de la Photographie, la porte Sarrasine dotée de ses mâchicoulis, le musée municipal Gottlob installé dans l'ancienne chapelle des Pénitents blancs, l'église Saint-Jacques-le-Majeur qui renferme des toiles du XVIII[e] siècle, un baptistère du XV[e] et un reliquaire du XVI[e], sans oublier le musée d'Art classique et l'étang de Fontmerle, abri naturel pour les quelque 70 espèces d'oiseaux qui y vivent et qui réunit sur 5 hectares le plus grand nombre de lotus d'Asie en Europe.

■ **OFFICE DE TOURISME DE MOUGINS**
39, place des Patriotes – MOUGINS
✆ 04 92 92 14 00
www.mougins-tourisme.fr
De Cannes, prendre la N85 en direction de Grasse. Mougins se trouve à 7 km de Cannes.
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 17h. Avril et mai : du lundi au samedi, de 10h à 18h. Juin et septembre : tous les jours, de 10h à 18h. Juillet / aout : tous les jours, de 10h à 19h. L'office de tourisme de Mougins a reçu la distinction Qualité tourisme et un classement en catégorie 1. Il propose plusieurs visites thématiques permettant de profiter au mieux de votre passage dans cette jolie commune au charme d'antan. Plusieurs thèmes s'offrent à vous : le vieux village, la chapelle Notre-Dame-des-Vies, Picasso et Mougins, la chapelle Saint-Barthélemy ou encore la balade au fil de l'eau qui aborde l'histoire des fontaines et des bassins du village. Pour ceux qui préfèrent s'organiser librement, vous pouvez aussi télécharger gratuitement l'ensemble de ces parcours directement via le site Internet de l'office.

Saint-Paul-de-Vence

Le petit bourg médiéval de Saint-Paul-de-Vence est probablement le village de l'arrière-pays le plus visité de la Côte d'Azur ! Il faut dire qu'une pléiade de peintres des plus renommés (Matisse, Soutine, Chagall, Renoir, Signac, Modigliani, Dufy) l'a immortalisé sur la toile à maintes reprises tandis que de grands écrivains ou poètes (Gide, Giono, Cocteau, Prévert…) l'ont plusieurs fois célébré. La commune a aussi inspiré de nombreux cinéastes (Henri-Georges Clouzot, André Cayatte, Michel Audiard) ainsi que de célèbres acteurs (Yves Montand, Lino Ventura, Simone Signoret, Romy Schneider, Roger Moore et Tony Curtis). Tous y avaient trouvé un paisible refuge. Ici, l'histoire commence par la porte de Vence car passé ce seuil, on fait un saut dans le temps : se dresse tout d'abord la tour à mâchicoulis, vestige des fortifications du XIV[e] siècle. Puis les remparts, sorte de muraille classée aujourd'hui aux Monuments historiques. À l'intérieur de l'enceinte, on découvre un lacis de ruelles étroites, de placettes ornées de fontaines, d'arcades, de passages voûtés, de maisons à loggias… En quelques années, des artistes, des gens de lettres, du monde du cinéma ou des vedettes du show-business ont fait de ce village la « Mecque des arts et des lettres » !

Les immanquables : les remparts, le musée d'Histoire locale, la chapelle des Pénitents blancs décorée par Folon, le musée de Saint-Paul, l'église gothique des XII[e] et XIII[e] siècles, sans oublier la Fondation Aimé et Marguerite Maeght qui accueille chaque année de grandes expositions artistiques.

OFFICE DE TOURISME DE SAINT-PAUL-DE-VENCE
2, rue Grande
SAINT-PAUL-DE-VENCE ✆ 04 93 32 86 95
www.saint-pauldevence.com
tourisme@saint-pauldevence.com
Qualité Tourisme. Du 1er juin au 30 septembre, ouvert de 10h à 19h. Fermé de 13h à 14h week-ends et jours fériés. Du 1er octobre au 31 mai, de 10h à 18h. Fermé de 13h à 14h week-ends et jours fériés.
Ce bureau organise de nombreuses visites guidées commentées sur différents thèmes comme le patrimoine bâti, les artistes, le patrimoine religieux, sur les pas de Marc Chagall, la rue au Moyen Âge, le cimetière ou la chapelle des Pénitents blancs décorée par Folon. Ces prestations sont proposées à la clientèle individuelle mais aussi aux groupes (minimum de 10 personnes). Comptez entre une heure et une heure et demie de visite. L'office de tourisme a été classé en catégorie Qualité Tourisme pour ses services.

Saorge

Au-dessus des gorges de la Roya s'accroche le surprenant village de Saorge. Construit au cœur d'un paysage sauvage, le bourg impressionne par l'agencement de ses maisons. Sommes-nous toujours en France ou au Tibet ? On se le demande en regardant la superposition de ces habitations disposées selon un système défensif médiéval ingénieux : le village étage ses maisons agrippées aux pentes abruptes qui dominent la Roya. Point important de la « route du baroque et des orgues historiques de la vallée de la Roya », le site se parcourt aisément à pied. Ruelles étroites pavées de galets en escaliers et placettes en pontis couverts, vous découvrirez un ravissant village où tout n'est qu'enchantement : portes, porches, linteaux et vieilles pierres des façades. Certaines maisons datent encore du XV[e] siècle ! Ancienne place forte réputée imprenable, le village est classé et répertorié comme l'un des 40 plus beaux de France. Notez que les toitures sont faites d'ardoise violine. Saorge fait également partie de l'aire de production de l'olive de Nice, une appellation d'origine contrôlée.

À voir : le monastère de Saorge, un ancien couvent des Franciscains datant du XVII[e] siècle, l'église Saint-Sauveur (XVI[e] siècle), joyau du baroque, l'église romane de la Madona-del-Poggio située à 11 kilomètres à l'est du village qui servit d'église paroissiale jusqu'au XV[e] siècle, les orgues de l'église Saint-Claude-Martyr de Saorge, réalisation des frères Lingiardi en 1847.

POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA MAIRIE DE SAORGE
17, avenue du Docteur-Davéo
SAORGE ✆ 04 93 04 51 23
www.saorge.fr
mairie.saorge@wanadoo.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h ; le mercredi de 10h à 12h.
Commune de 400 habitants, la Mairie assure les fonctions d'un office de tourisme auprès des visiteurs en quête d'informations. Sachez que des visites commentées peuvent être organisées sur demande.

Saint-Martin-Vésubie

Le pittoresque village de Saint-Martin-Vésubie perché à plus de 1 000 mètres d'altitude invite à découvrir le charme du haut pays niçois à travers ses sites naturels exceptionnels et son patrimoine culturel et architectural. Au Moyen Âge, le village était possession de seigneurs féodaux avant de se placer sous l'autorité du comte de Provence qui y trouva une base pour ses nombreuses expéditions contre le Piémont par le col de Fenestre. Le site fait ensuite sédition à la Savoie au XIV[e] siècle et devient un important entrepôt sur la route du sel reliant Nice au Piémont, assurant sa prospérité jusqu'au XVIII[e] siècle. Annexé à la France en 1860, Saint-Martin devient le lieu de villégiature des aristocraties italiennes, anglaises et de la noblesse niçoise faisant de ce petit coin d'arrière-pays la « Suisse niçoise ».

Situé au cœur d'une forêt de 3 600 ha aux essences variées (sapins, mélèzes, pins) et baigné d'une multitude de rivières et de torrents, le site offre de nombreux vestiges historiques : l'église de la Madone de l'Assomption, le site du château, les maisons médiévales à colombages, les vestiges des remparts datant des XIV[e] et XVI[e] siècles entourant la façade ouest du village et dont l'accès est rendu possible par la monumentale porte Sainte-Anne. Une autres série de sites remarquables s'y découvre comme la « maison du Coiffeur », exemple de maison médiévale alpine, la place de la Frairie où se déroulaient les grandes assemblées des habitants et qui accueille aujourd'hui de nombreuses manifestations, le palais Gubernatis, une place forte de l'aristocratie de la Renaissance qui contrôlait le commerce du sel entre le Piémont et Nice, l'église paroissiale, édifice baroque de la fin du XVII[e] siècle. Avant de repartir, une visite au parc Alpha s'impose, l'occasion d'un face-à-face avec les loups. Pour ceux qui disposent de plus de temps, ne ratez pas le sanctuaire de la Madone de Fenestre juché à 1 904 m d'altitude.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAINT-MARTIN-VÉSUBIE
Place du Général-de-Gaulle
SAINT-MARTIN-VÉSUBIE ✆ 04 93 03 21 28
www.saintmartinvesubie.fr
Ouvert en hiver tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche de 9h à 12h. Ouvert en été tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 20h.
Vous trouverez ici toutes les informations sur les activités à faire dans et autour de la commune : le centre nordique, l'accro-branche, l'escalade, la via ferrata, les balades, les randonnées équestres et pédestres, le canyoning, le parapente... Les bonnes idées pour vivre la nature ne manquent pas dans ce décor splendide. Sans oublier les bonnes adresses pour se régaler et séjourner à Saint-Martin-Vésubie. Le Bureau d'Information Touristique, en partenariat avec l'association Amont, propose des visites commentées du village tous les jeudis de fin-juin à mi-septembre à 16h (4 €).



Le village de Saint-Martin-Vésubie.

© ALEXIS BORG – FOTOLIA

NATURE

Il est facile de partager l'enchantement ressenti par l'homme de lettres Stéphen Liégeard, en 1887, lorsqu'il inventa l'expression « Côte d'Azur ». Situé entre la mer, la montagne et le ciel, le paysage azuréen fascine et ne laisse personne indifférent tant il possède de beautés et de richesses naturelles. Et que dire de cette luminosité ambiante...

C'est une région qui mêle avec élégance et poésie le bleu profond de la Méditerranée, le ciel azur, les sommets immaculés des Alpes et les nuances de vert de leurs pentes escarpées. Inutile de se demander pourquoi le département des Alpes-Maritimes est l'un des plus densément peuplés de France et pourquoi il est la principale destination touristique française après Paris ! Petit bout de paradis, cette terre de contrastes attire depuis des siècles des personnes venues du monde entier.

Certaines s'y sont installées pour toujours, d'autres rêvent d'y passer leurs vacances… Mais qu'a-t-elle de spécial cette « Côte d'Azur » ? Est-ce le mariage des couleurs et des senteurs ? La communion enchanteresse de la nature, de l'histoire et du patrimoine ?

La Côte d'Azur, c'est avant tout un climat. Doux et ensoleillé, l'astre du jour baigne plus de 300 jours par an la Grande Bleue, les massifs du Mercantour, les vallées enchantées, les villes grouillantes et la forêt silencieuse. C'est un lieu où la lumière est à l'origine du bonheur qui flotte dans l'air, de la séduction et de la douceur qui attire depuis la nuit des temps artistes et créateurs donnant libre cours à leur émotion esthétique.

La Côte d'Azur constitue aussi un territoire exceptionnel où les plages de sable et de galets se situent à seulement une heure en voiture du relief sauvage et indomptable de la montagne, riche de plateaux et de vallées surplombés de sommets majestueux, accueillant des stations de sports d'hiver dynamiques, formant des falaises vertigineuses, abritant des pâturages tranquilles et creusant des gorges impressionnantes où les cours d'eau s'entrechoquent.

La Côte d'Azur possède enfin de multiples facettes culturelles et naturelles : une centaine de villages perchés, des châteaux forts, un parc naturel national, des parcs départementaux et d'innombrables jardins classés. C'est un pays où les bouquetins, les chevreuils, les chamois, les loups et les dauphins vivent en liberté. C'est un lieu où les saveurs culinaires méditerranéennes, montagnardes, provençales, niçoises et italiennes côtoient celles du terroir et de la haute gastronomie inventive. Un endroit où l'activité économique et les sports sont également prospères. Bienvenue dans l'univers azuréen : un espace unique, parfois déroutant, souvent impressionnant, toujours plaisant.

GÉOGRAPHIE

Climat

On comprend aisément les paroles de Théodore de Banville décrivant le climat de la Côte d'Azur :

« Tiède, le ciel chaud et bleu en décembre, l'hiver vêtu de rayons, la persistance d'une floraison féerique, la mer avec son chant de berceuse énamourée… Devant moi, autour de moi, au loin, à l'infini, toujours ce bleu ineffable dans lequel un gouffre de lumière incendiée s'ouvre quelque part, nappe flamboyante, lac d'or en fusion noyé dans l'azur qu'il dévore de ses flammes vives. »

© ARCHIVE AGENZIA IN LIGURIA



Côte de Vintimille – Capo Mortola.



© BERNARD JOSE

L'Embut de Caussols.

Températures moyennes

La douceur du climat azuréen est devenue proverbiale : le froid continental n'ose jamais s'y aventurer, exception faite du haut pays équipé en stations de sports d'hiver. La Côte d'Azur est considérée depuis plus de deux siècles comme une station balnéaire d'hiver : les grands de ce monde, suivant l'exemple de la reine Victoria, de Pauline Bonaparte, de Winston Churchill, d'Henri Matisse, de Marie Bashkirtseff, d'Anton Tchekhov et de beaucoup d'autres, venaient y passer l'hiver réputé pour la douceur de ses températures. Le mathématicien zurichois Johann Georg Sulzer disait à ce propos : « Ici, on jouit au milieu de l'hiver de toutes les grâces du printemps perpétuel. » Si le thermomètre affiche une moyenne de 9 degrés l'hiver, le soleil peut également, à cette même période, faire monter la température au-delà de 17 degrés dans la journée ; idéal pour bronzer sur la plage à l'abri du vent alors que d'autres préféreront surfer sur les pentes enneigées des stations de ski ! D'une manière générale, la neige, le verglas et le gel sont rares sur le littoral et dans le moyen pays, même si certains hivers peuvent être rigoureux. La température de l'eau avoisine les 27° en l'été et 12° en hiver.

Ensoleillement

La Cote d'Azur est réputée pour son niveau d'ensoleillement exceptionnel, qui correspond à presque 300 jours de beau temps par an. En toute saison, le soleil est présent, même si les nuages et les pluies surviennent souvent en automne et au printemps. L'été, le ciel est rarement couvert, spécialement sur le littoral, où la chaleur devient forte : « le cagnard tape » ! Temps de canicule ininterrompu durant cette période, le littoral prend l'aspect d'une serre chaude mais humide. Cette fournaise a fait décerner le surnom de « Petite Afrique » à la plage de Beaulieu-sur-Mer, même si la proximité de la Méditerranée entretient toujours une brise plus fraîche qui peut satisfaire les touristes les plus exigeants.

Précipitations

Il pleut en moyenne 74 jours par an : des pluies rares et courtes mais abondantes et violentes, principalement en automne et au printemps, que l'on peut qualifier de saisons des pluies. À titre comparatif, la pluviométrie est supérieure à celle de Paris mais répartie sur beaucoup moins de temps, ce qui explique les phénomènes d'inondation. Le diction « après la pluie vient le beau temps » prend ici tout son sens : il n'est pas rare de voir le soleil briller quelques minutes seulement après un violent orage.

Vents

La Côte d'Azur est une région qui n'est pas soumise à de grands bouleversements climatiques ou météorologiques, le climat étant adouci par la présence de la Méditerranée qui atténue les écarts de température par son action régulatrice. Cependant, il existe trois types de vents caractéristiques qui peuvent être violents ou annonciateurs de mauvais temps : le mistral, le vent d'est, le fœhn et, plus rarement, le sirocco. Depuis une dizaine d'années, le vent se fait plus présent entre Cannes et Menton ; conséquence des effets du réchauffement climatique ?

- **Le mistral.** Ce vent descend le couloir rhodanien et souffle à pleine puissance dans la région de Marseille : ce caractère dominant lui confère ainsi un rôle important dans l'originalité du climat provençal. Glacial en hiver, chaud en été, violent, sec et généralement accompagné d'un temps très ensoleillé, ses rafales peuvent souffler à plus de 100 kilomètres à l'heure en plaine. Le mistral estival est redouté en Provence car il renforce l'effet de la sécheresse, attise et propage les incendies de forêt. La Côte d'Azur est relativement épargnée par le Mistral qui se heurte aux massif de l'Esterel et des Alpes.
- **Le vent d'est.** Lorsqu'une dépression méditerranéenne s'approche de la côte par le sud-est, le vent peut tourner et le temps se dégrader rapidement.

Les routes alpines les plus mythiques

La plus haute route d'Europe

En 1951, Jean-Pierre Moatti, préfet des Alpes-Maritimes, Jean Médecin, maire de Nice et président du conseil général, ainsi que Bernard Issautier inauguraient l'achèvement de celle qui allait devenir la mythique route de la Bonette-Restefond. Culminant à 2 802 mètres, c'est la plus haute route d'Europe ! À l'époque, les ouvriers ont du réaliser 200 000 mètres cubes de terrassement et 6,5 kilomètres de chaussée nouvelle pour un tracé achevé en septembre 1960. Un itinéraire économique et touristique, sans doute le plus beau et le plus spectaculaire d'Europe. Attention, la route est fermée l'hiver.

La route des Grandes Alpes

En 1909, avec le développement du tourisme automobile, le Touring Club de France a créé un itinéraire reliant le Léman à la Méditerranée, de Thonon à Menton en passant par les plus grands cols des Alpes : 600 kilomètres s'offrent à travers trois parcs nationaux (la Vanoise, les Écrins et le Mercantour) sur plus de 1 500 mètres de dénivelé. La route des Grandes Alpes vous fera traverser seize cols dont six qui dépassent les 2 000 mètres d'altitude.

www.routedesgrandesalpes.com

La route Napoléon

Elle retrace depuis la plage de Golfe-Juan le parcours historique de l'Empereur au retour de l'île d'Elbe en 1815. L'itinéraire s'enfonce dans le pays grassois puis emprunte la nationale 85 à travers les Alpes jusqu'à Digne et Grenoble. Des relais d'informations rappellent les principales étapes à travers des paysages provençaux grandioses. Tous les deux ans, la commune de Vallauris-Golfe-Juan commémore le débarquement de l'Empereur autour d'un spectacle surprenant !

www.route-napoleon.com

La Via Alpina

C'est l'un des tout premiers itinéraires de randonnée reliant huit pays de l'arc alpin. Inauguré en juin 2002, cette route s'appuie sur des sentiers existants et relie la principauté de Monaco à Trieste en passant par la France, l'Italie, la Suisse, le Liechtenstein, l'Allemagne, l'Autriche et la Slovénie. Ce tracé constitue le fil rouge d'une promotion de l'identité alpine et des régions traversées.

www.via-alpina.com

Le fœhn. C'est un phénomène météorologique qui a lieu principalement dans les montagnes provoquant une brusque élévation de température (souvent dix degrés d'un coup) et générateur d'avalanches par fonte brutale des neiges. Ce phénomène peut également intervenir à partir des altitudes comprises entre 500 et 600 mètres, se caractérisant par de fortes précipitations sur le versant de la montagne situé au vent et par un vent chaud et sec.

Le sirocco. C'est le vent du Sud, chaud et sec en été, doux en hiver, que l'on observe assez rarement. Il ne souffle en général pas plus de quelques heures d'affilée. En provenance du Sahara, il touche peu la région mais s'accompagne de températures exceptionnellement élevées.

Phénomènes naturels

La Côte d'Azur est soumise à une activité sismique dite « intraplaque » : la région est traversée par plusieurs failles et sous-failles, notamment celles de Gênes et de Peille-Laghet. Toutefois, un mouvement de mer provoqué par un glissement sous-marin ou généré par une tempête provoquerait des dégâts nettement plus importants que les effets d'un tsunami ou d'un séisme terrestre de magnitude modérée comme ce fut le cas avec le séisme « Nissart » du 20 juillet 1564 accompagné d'un important mouvement de mer signalé à Antibes : la secousse principale a provoqué tout le long du littoral des mouvements de la mer d'amplitudes variables et il a été remarqué qu'après la première secousse, la mer s'était brusquement retirée laissant à sec des bateaux de pêche et des poissons sur le sable. Autre exemple plus récent : l'effondrement partiel de la plateforme de l'aéroport Nice-Côte d'Azur en 1979 eut également de lourdes conséquences sur le littoral azuréen.

Relief

Paysages caractéristiques

Côté littoral : 120 kilomètres de côtes, une succession de stations balnéaires, 40 kilomètres de plages de sable ou de galets, des sites remarquables, des caps et des îles s'offrent aux habitants et aux visiteurs. Et il n'y a pas long chemin à parcourir pour rejoindre l'intérieur des terres : parfois 10 kilomètres seulement.



Le Boréon.

© NICOLAS THIBAUT/PHOTONONSTOP



Plage de Garoupe.

© SIME

Visiter l'arrière-pays (pour le côté est du département) et le moyen pays (côté ouest des Alpes-Maritimes) est donc relativement aisé. Le paysage y très différent du littoral : sommets abrupts ou arrondis, boisés ou rocheux, parsemés de villages fortifiés ou provençaux, à l'architecture hélicoïdale ou défensive, construits sur des pitons rocheux ou en contrebas des vallées. L'altitude oscille généralement entre 500 et 1 000 mètres, et dépasse les 3 000 mètres dans le massif du Mercantour, offrant des panoramas à couper le souffle : du massif des Maures à l'Estérel en passant par les collines longeant la côte entre Nice et Menton, ils surplombent tous la Méditerranée, qui étend ses eaux bleues jusqu'à l'infini. Une escapade dans l'arrière-pays ou le moyen pays est également l'occasion de traverser des forêts de châtaigniers, de pins maritimes, d'eucalyptus, mais aussi des cultures maraîchères, des vignes et des oliveraies. Ceux qui découvrent la Côte d'Azur seront ainsi surpris de voir cohabiter si proches la montagne et ses sommets avec les forêts méditerranéennes, les stations balnéaires, les caps et les îles de la Riviera. Dépaysement garanti.

Sommets

Si la mer est la première chose qui vient à l'esprit lorsqu'on évoque la Côte d'Azur, il ne faut pas oublier que la neige et les sommets alpins font également partie du paysage azuréen. Nice n'avait-elle pas postulée pour organiser les Jeux olympiques d'hiver en 2018 ? Certes, les plages du littoral accueillent les adorateurs du dieu Soleil offrant leur corps tour à tour à l'astre et à la Grande Bleue. Mais si vous êtes de ceux qui veulent découvrir une autre vision du paradis, parcourez les 60 kilomètres qui séparent la mer de la montagne. Vous y découvrirez des espaces préservés, un air frais, des sentiers de randonnées balisé, des parcours de *via ferrata* et des stations de sports d'hiver bien équipées.

Le Haut Pays

Pour skier sur les pistes enneigées ou randonner à la recherche des marmottes, direction le haut pays ! Sur la route, de nombreux villages peuvent être visités : enserrés entre leurs remparts d'architecture médiévale, ils sont les vestiges d'une époque où toute la région était réglée par les guerres ou les incursions barbaresques. Parfois, à l'intérieur de ces bourgs, des remparts et dédales de ruelles tortueuses s'offrent aux visiteurs. Souvent, les rues sont coupées par des ponts (*pontis*) reliant généralement une façade à une autre, eux-mêmes dotés de plusieurs étages permettant aux habitants de disposer d'une pièce supplémentaire dans leur maison, faute de pouvoir s'étendre à l'extérieur des remparts. Le haut pays, c'est aussi la certitude d'assister à un contraste permanent des paysages, des couleurs, des reliefs, des parfums et des modes de vie. Chênes verts et oliviers à 700 mètres d'altitude, épicéas, mélèzes et pins à 2 500 mètres pour finir, au sommet, sur des landes de rhododendrons et de pelouses alpines. Les roches sont également très variées : gneiss, schistes, micaschistes, granits, serpentines, ardoise, amphiboles sont les éléments constitutifs de ces montagnes dont descendent les rivières de la Roya, de la Vésubie et de la Tinée. Dans ces montagnes s'élèvent les plus hauts sommets des Alpes-Maritimes : le Tinibras (3 031 mètres), la Tête de l'Ubac (3 008 mètres), les Trois-Évêques (2 858 mètres), la cime de Pelouse (2 758 mètres), la Bonnette (2 864 mètres), la Tête du Cristel (2 720 mètres), la Tête de Sanguinière (2 792 mètres), le Garret (2 624 mètres), les Grandes Tours (2 645 mètres), la Pointe des Hommes (2 788 mètres) et le Mounier (2 818 mètres). Dans l'arrondissement de Grasse, le sommet culminant est le Cheiron : 1 778 mètres. Difficile de croire qu'à seulement quelques kilomètres des plages du littoral se dressent des sommets et des cols aussi élevés aux reliefs très tourmentés, troués de cluses et de canyons, flanqués de parois abruptes qui peuvent offrir aux alpinistes les plus chevronnés et les plus intrépides un immense territoire d'escalade qui n'a rien à envier aux grandes Alpes, si ce n'est l'absence de glaciers et de neiges éternelles.

L'Estérel

De l'autre côté, à cheval sur les départements du Var et des Alpes-Maritimes, s'étend le massif de l'Estérel, connu pour sa roche rouge si caractéristique, ses forêts denses, ses reliefs accidentés, ses paysages déchiquetés et ses pentes abruptes plongeant à pic dans la Méditerranée et formant des criques paisibles, souvent difficiles d'accès mais propices à la plongée et au snorkeling. Cette topographie témoigne d'une histoire géologique mouvementée et offrent des paysages spectaculaires aux couleurs contrastées. Le massif de l'Estérel s'étend sur 32 000 hectares et s'élève jusqu'à 614 mètres (mont Vinaigre). C'est le paradis pour qui aime randonner en bord de mer, faire du VTT et des balades à cheval. Il marque la frontière entre les département du Var et des Alpes-Maritimes et comprend notamment les villes de Saint-Raphaël, Fréjus, Agay, Les Adrets-de-l'Estérel et Théoule-sur-Mer. Dans ces montagnes règnent majoritairement les granits et les porphyres tandis que s'épanouissent les calcaires jurassiques, la craie inférieure ou supérieure. La végétation y est très différente de celle du Haut Pays : maquis, forêts de chênes-liège et de chênes verts, forêts de pins maritimes... Les mimosas et eucalyptus, aussi merveilleux soient-ils, ont été introduits par l'homme et représentent une menace pour le reste de la flore.

Grottes

Dans les profondeurs du sol azuréen, de belles surprises s'offrent également aux visiteurs : des grottes, façonnées par le temps, lentement, et qui révèlent une partie de leur mystère. Une belle occasion de remonter le temps et partager l'histoire de la Côte d'Azur telle qu'elle était il y a fort longtemps.

La grotte de Saint-Cézaire-sur-Siagne. Située sur la départementale D613 dans la commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne, la grotte fait partie des richesses souterraines de la Côte d'Azur. Vieille de 6 millions d'années, elle fut découverte grâce au coup de pioche providentiel de Léon Dozol, un agriculteur, en 1890. Un parcours aménagé et sécurisé permet d'en découvrir chaque parcelle : guidé par un professionnel, ce sera l'occasion de découvrir un univers façonné par l'eau et la nature depuis des millénaires parfaitement mis en valeur par un éclairage approprié et discret. La succession de salles reliées par d'étroits passages pentus laissant place à un important développement de stalactites et de stalagmites.

Le Souterroscope, grotte de Baume Obscure à Saint-Vallier-de-Thiey. C'est dans un espace naturel préservé au cœur d'un vaste plateau calcaire boisé dominant les gorges de la Siagne que se situe depuis des millénaires la grotte de Baume Obscure. Neuf cavités ont été inventoriées sur ce site : la grotte du Cyprès, la grotte de la Loube et la grotte des Services communiquent entre elles et forment un réseau souterrain d'une longueur de 1 200 mètres pour une profondeur maximale de 80 mètres. Une partie d'environ 700 mètres a été aménagée avec des escaliers et des passerelles pour permettre la visite libre des galeries et des salles au fil des sons, de la musique, des images et de la lumière qui rythment le parcours pour créer de magiques effets d'ombres et de lumières. La grotte regorge de trésors et paysages féeriques : concrétions cristallines aux formes étonnantes, coulées de calcite, draperies, petits lacs, cascatelles, pluies de gouttes d'eau, rivière souterraine… Il faut compter environ une heure pour découvrir l'ensemble du site organisé sous forme de circuit. Aujourd'hui, dans le cadre d'actions d'éducation à l'environnement menées en collaboration avec des clubs de spéléologie locaux (Spéléo Club Garagahl, AGEFIISA, École départementale de spéléologie), la grotte constitue un site d'observation privilégié où le cycle de l'eau peut être expliqué dans sa phase souterraine.

La grotte de l'Observatoire à Monaco dans le Jardin exotique. En contrebas de la falaise du Jardin exotique, également appelée « falaise de l'Observatoire » en raison de la présence ancienne d'un petit observatoire astronomique, s'ouvre à 100 mètres d'altitude une cavité souterraine où la roche calcaire, creusée par l'eau chargée de gaz carbonique, est parsemée de cavernes ornées de concrétions aux noms évocateurs : stalactites, stalagmites, draperies, colonnes, spaghetti… Aménagé pour les visites, le parcours se fait accompagné par des spécialistes : 300 marches à descendre, la cavité s'enfonce pratiquement jusqu'au niveau de la mer. La présence d'hommes préhistoriques aux abords de cette grotte est attestée par les ossements d'animaux ayant constitué leur nourriture, vestiges témoignant des variations climatiques qui se sont produites depuis 250 000 ans.

La grotte du Lazaret à Nice. Classée au titre des Monuments historiques depuis 1963, le site préhistorique date du paléolithique moyen et se trouve au pied du mont Boron. Longue d'une quarantaine de mètres sur une vingtaine de mètres de large, la grotte s'ouvre à environ trente mètres au-dessus du niveau actuel de la mer. Le site ne se visite pas librement car il constitue un lieu de fouilles. En revanche, il est possible de découvrir ce témoignage poignant sur le mode de vie des anténéandertaliens qui ont occupé la région il y a 160 000 ans en étant accompagné par des archéologues du laboratoire dans le cadre de journées portes ouvertes qui ont lieu à plusieurs reprises dans l'année.

Littoral

Côtes

La côte ou *littoral* est la première zone géographique que les visiteurs rencontrent en arrivant sur le territoire azuréen. C'est une bande de terre étroite coincée entre la mer et les montagnes qui abrite 90 % de la population locale. S'y succèdent les villes les plus importantes avec leurs ports de plaisances, leurs hôtels et résidences. Chaque station balnéaire y va de son atout : plages de sable fin, sports nautiques, petites criques, cap, falaises…

Caps

En se promenant sur le littoral, on se laisse rapidement surprendre par la beauté des décors visibles le long des sentiers dessinant les contours des principaux caps azuréens.

Cap Martin. Une côte escarpée de 4,5 km s'offrent aux marcheurs. Bordé d'une végétation méditerranéenne composée de genêts, de myrtes, de pistachiers et de pins d'Alep, la promenade invite à partir sur les traces de Nietzche et du Corbusier dont on découvre, en chemin, son concept architectural de « cabanon ».

Cap d'Ail. Un magnifique sentier long de 5 km relie la plage de la Mala à la plage Marquet. La balade dure environ 1 heure et permet de découvrir les richesses de la flore et l'architecture des villas Belle Époque.

Cap Ferrat. Avec ses 11 km de sentiers côtiers, c'est le plus grand de tous sur la Côte d'Azur. La presqu'île aux millionnaires est un havre de paix et de tranquillité qui abrite des villas somptueuses, à l'abri des regards. La balade de Saint-Hospice bordée de pins d'Alep vaut le détour (4 km). Un autre chemin reliant l'anse Lilong à la plage de Passable permet de profiter des belles criques et falaises calcaires tombant à pic dans les eaux claires.

Cap d'Antibes. Une promenade exceptionnelle de près de 5 km le long d'une côte sauvage permet de découvrir la pointe sud de la presqu'île entre Antibes et

Baie des Anges

La baie des Anges est bel et bien une baie avec des anges dedans… Cependant, les anges dont on parle ici ne sont pas ces êtres asexués et joufflus que les idolâtres aiment à imaginer mais un type de requin ! Selon la tradition, des pêcheurs prenaient régulièrement dans leurs filets entre le cap d'Antibes et le cap de Nice une sorte de requin inoffensif vivant sur les fonds marins : ces squales portaient le nom latin de *squatina angelus* signifiant « requins anges », clin d'œil à leurs ailerons perpendiculaires ressemblant aux ailes d'anges immortalisées par les artistes depuis les temps anciens. Aujourd'hui le nom est resté. Quant aux requins, ils furent tous exterminés !

Juan-les-Pins ainsi que son sanctuaire Notre-Dame-de-la-Garoupe, dévoilant ainsi quelques-uns des plus beaux panoramas azuréens.

Cap de Nice. Au départ de la petite plage de la Réserve à Nice, les 4 km de marche offrent une vue imprenable sur la Baie des Anges et la Méditerranée. A deux pas du vieux Nice, c'est une balade incontournable.

Plages

Pour beaucoup, la Côte d'Azur rime avec soleil, chaleur, mer et sable chaud. Or, sur le littoral azuréen, les plages de sable, que l'on trouve principalement à l'ouest des Alpes-Maritimes, sont peu nombreuses, étroites et rapidement envahies de touristes l'été. Mieux vaut profiter de leurs bienfaits hors saison. En vérité, sur la Côte d'Azur, les plus belles plages sont faites de gravillons ou de galets. Elle sont moins confortables que le sable mais tellement plus typiques et confidentielles qu'il serait dommage de passer à côté. Depuis quelques décennies, les plages du littoral azuréen souffrent de la montée des eaux : grignotées par la mer, elles perdent en profondeur et gagnent en pente vers la grande bleue. On perd vite pied et... de place pour s'allonger. Là où certaines plages privées pouvaient proposer quatre ou cinq lignes de transats, ils ne subsiste aujourd'hui que deux ou trois lignes. Heureusement, la beauté du décor, la clarté de l'eau et le champs des cigales restent intacts.

FAUNE ET FLORE

Faune

La diversité animale présente sur le sol de la Côte d'Azur est assez stupéfiante. Il suffit de prendre le temps d'observer la faune pour s'en convaincre, notamment dans les parcs naturels des régions montagneuses et principalement dans celui du Mercantour. C'est l'occasion d'apercevoir des spécimens rares, endémiques et protégés, en marge des espèces couramment rencontrées autour du bassin méditerranéen.

Mammifères

Le loup. Les loups ont toujours fasciné les humains au cours de l'histoire alimentant la mythologie, la littérature ou les arts mais aussi les peurs et les fantasmes collectifs. Éradiqués peu à peu par l'homme dans plusieurs zones de leur aire de répartition originelle et donc menacés d'extinction en France et en Italie dans les années 1970 quand ne restait plus qu'une centaine d'individus, les loups doivent aujourd'hui leur survie à différents éléments : un statut d'espèce protégée, l'interdiction d'utiliser des appâts empoisonnés depuis 1976, une bonne disponibilité des ressources alimentaires, une désertification progressive du monde rural et une augmentation du couvert forestier. Depuis vingt ans, le loup a donc colonisé progressivement la chaîne de l'Appenin sur laquelle il vivait autrefois. D'abord présent en 1982 en Calabre, en Basilicate, en Campanie, en Molise, dans les Abruzzes, le Latium, les Marches et en Toscane, la population de loups entre 1986 et 1988 aux alentours de Gênes pénètre le parc frontalier d'Alte Valle dalle Peso. Recensé par la suite en 1991 dans le Piémont, le loup franchit les Alpes en 1992 et se retrouve désormais sur le versant français des Alpes méridionales. Depuis, le loup a entamé la recolonisation du territoire français.

Le bouquetin des Alpes. Jusqu'au milieu du XV^{e} siècle, le bouquetin des Alpes était encore répandu dans tout l'arc alpin jusqu'à ce que le développement des armes à feu signe très vite la fin de cet habitant des Alpes. En voie d'extinction, l'animal a donc été progressivement réintroduit de manière discontinue depuis une quinzaine d'années.

Le lièvre variable. Également appelé lagopède, le lièvre variable est un spécialiste du camouflage. Il doit son nom de *variable* au fait qu'il fréquente tous les milieux alpins (bois de pins, aulnaies, crêtes, éboulis, pelouses entre 1 500 et 3 000 m) trouvant dans chacun une pitance à son goût. Capable de parcourir rapidement de grandes distances et des dénivelés importants (jusqu'à plus de 1 000 m), il détale aussitôt qu'il se sent en danger et exécute de grands bonds gracieux.



© PHOVAR

Flamant rose.

Le tétras-lyre. Sorte d'oiseau sédentaire ressemblant à un petit coq de bruyère, ses parades nuptiales au printemps sont fascinantes à observer. Le tétras-lyre vit dans des forêts de conifères avec clairières et tourbières. Aujourd'hui, l'espèce est menacée à cause de la chasse et du déboisement de certaines régions alpines à cause notamment de l'expansion des domaines skiables dont les pistes détruisent la végétation basse qui lui est indispensable. Des mesures ont donc été prises pour assurer sa sauvegarde : préserver des zones vierges de toutes activités humaines, interdire les chiens en liberté sur les sentiers de randonnées, retarder la montée des troupeaux en alpage et installer sur les câbles des remontées mécaniques des spirales ou des bouchons visibles par les oiseaux afin de limiter les collisions.

La marmotte. Représentée sur toutes les cartes postales, c'est sans aucun doute l'animal le plus mignon et le plus facile à apercevoir l'été. On peut l'observer sans difficulté sur certains lieux fréquentés par les touristes ; les marmottes sont presque apprivoisées ! Pour les approcher, il faut toutefois rester silencieux et éviter des mouvements brusques. Sinon, gare au sifflement d'alerte (long cri strident portant sur plusieurs kilomètres) qui prévient le reste de la colonie du « danger ». En un instant, elles regagneraient leur terrier et toute chance de les contempler serait fichue. Mais lorsqu'elles s'habituent à votre présence, les marmottes peuvent s'approcher à quelques centimètres pour quémander à manger.

Le chevreuil, le chamois, le sanglier, le renard, l'hermine, l'écureuil et la fouine peuplent également les forêts des Alpes, surtout en altitude où l'on dénombre plus de soixante espèces de mammifères dans le parc du Mercantour.

Reptiles

Le lézard vert. Sa taille peut atteindre plus de 30 cm de longueur. Excellent grimpeur et très bon nageur, ses écailles sont vertes, mouchetées de noir avec parfois des teintes de bleu sur la gorge. Attention : mieux vaut ne pas essayer de l'attraper car il est féroce et sa morsure peut être douloureuse.

La tarente. Sorte de gecko ressemblant à un petit lézard, une tarente qui s'introduit dans une maison est considérée comme un porte bonheur. Munie de petites ventouses adhésives sous ses pattes, elle peut rester accrochée des jours entiers sur les murs et plafonds des habitats.

La vipère européenne. Venimeuse, la vipère européenne est un reptile timide et forestier pouvant grimper aux arbres sans aucune difficulté. Différenciable de sa consœur la couleuvre aux pupilles rondes, la vipère possède des pupilles fendues verticalement. Animal protégé par les conventions internationales, la vipère n'est pas un animal agressif : elle n'attaque que pour chasser ses proies ou si elle se sent menacée. Elle possède deux crochets à venin mobiles provoquant une morsure douloureuse pouvant parfois entraîner la mort, notamment chez les humains.

Oiseaux

L'aigle royal. L'espèce bénéficie d'une protection totale sur le territoire français depuis l'arrêté ministériel du 17 avril 1987.

On trouve aussi la bartavelle, une petite perdrix rouge des montagnes qui se déplace toujours en groupe ainsi que le pouillot fitis, petit oiseau gris et blanc assez semblable à la fauvette. C'est une espèce rare, typique de la région caractéristique par son cri strident.

Le vautour fauve. Disparu de la Provence depuis plus d'un siècle, cet oiseau planeur a été réintroduit depuis peu dans les gorges du Verdon. Caractérisé par une envergure magnifique et puissante, ses ailes majestueuses lui empêchent pourtant de capturer une proie vivante. Pour s'alimenter, il se nourrit donc… de carcasses et remplit en ce sens son rôle à la perfection : sans lui, les chairs des animaux morts pourriraient dans la nature !

Le bruant ortolan, un gracieux passereau que l'on peut observer dans les forêts du moyen pays jusqu'à 700 m d'altitude ; la fauvette à tête noire qui peuple les sous-bois de chênes verts et d'arbousiers ; la petite fauvette mélanocéphale qui niche volontiers dans les massifs de bruyère ; le faucon crécerelle, friand de petits oiseaux et de rongeurs ; le faucon hobereau, grand insectivore qui niche dans les pinèdes ; le tarier pâtre, petit rouge-gorge au cri joyeux ; le lérot à la queue touffue, amateur de fruits et de baies sauvages ou le petit duc scops, le plus petit des hiboux, insectivore, habitant des pinèdes. Et les classiques oiseaux du littoral comme le merle bleu et le martinet pâle, deux habitués des falaises ; le goéland leucophée qui cherche sa pitance dans les dépôts d'ordures ; le puffin cendré dit de Méditerranée qui pêche le long des côtes en rasant les vagues et en poussant son cri plutôt lugubre.

Poissons

Sous la surface de la mer, la faune prolifère souvent à quelques mètres du rivage dans les anfractuosités rocheuses.

Le mérou. Poisson emblématique de la Méditerranée, il a bien failli disparaître des suites d'une pêche trop intensive. Protégé depuis 1980, il occupe à nouveau nos côtes.

La murène. Elle niche dans les trous et reste un animal souvent redouté à cause de sa silhouette serpentiforme et de sa mâchoire hérissée de dents redoutables.

La seiche. Excellente chasseuse, elle s'enterre dans le sable pour capturer ses proies.

La raie. Souvent appréciée pour leur chair, leur progression majestueuse évoque irrésistiblement le battement d'ailes du vol d'un grand rapace.

La daurade royale, le loup (ou bar) et le sar sont les poissons les plus délectables de la Méditerranée. Avec ses jolies rayures noires, le congre, le pageot, la bonite et le labre multicolore fleurissent également sur tous les étals des poissonniers du Midi.

Le plus gros poisson de la Méditerranée reste bien évidemment le thon rouge, espèce en voie d'extinction qui se déplace en banc, il peut atteindre 600 kg.

Les girelles et leurs ailes aux belles couleurs arc-en-ciel ; les rascasses et les rougets de roche, fleurons incontestés de la bouillabaisse ; les poulpes si gracieux lorsqu'ils déroulent leurs tentacules sous l'eau ; les étoiles de mer d'une belle couleur orange ; les holothuries que l'on appelle également *concombre de mer* sont constituées d'un tuyau marron brun peu esthétique ; les méduses, si décoratives avec leurs corolles transparentes et phosphorescentes mais redoutables par les brûlures qu'elles provoquent ; l'oursin, grand consommateur d'algues et la doris maculée ou limace de mer.

Insectes

Les chenilles processionnaires. Véritable fléau, les larves sont connues pour leur mode de déplacement en file indienne. Elles se nourrissent des aiguilles de diverses espèces de pins, provoquant un affaiblissement important des arbres. Elles sont également dangereuses pour l'homme et les animaux domestiques car si leurs poils en soies sont inoffensifs, ils sont très urticants, entraînant d'importantes réactions allergiques et parfois la mort.

Flore

Pour le botaniste, l'herboriste ou le promeneur d'occasion, la Côte d'Azur constitue un herbier inépuisable aux couleurs et odeurs enchanteresses. Le département des Alpes-Maritimes est le seul point d'Europe à posséder tous les étages de la végétation depuis le niveau de la mer jusqu'à 3 143 m d'altitude : le parc naturel du Mercantour abrite à lui seul 2 000 des 4 200 espèces florales recensées en France avec une mosaïque de paysages permettant l'épanouissement de près de la moitié de toutes les espèces répertoriées en France !

Arbres, buissons

La flore du paysage azuréen est si contrastée que la diversité de ses paysages en surprendra plus d'un. Citons tout d'abord la garrigue dont le sous-sol très aride et calcaire accueille petits et moyens arbustes. Ensuite, les forêts : les plus grandes se composent essentiellement de pins, de chênes verts, de chênes blancs, de chênes-lièges, de châtaigniers, de térébinthes, d'arbousiers, d'amandiers, de thuyas et de micocouliers. Côté littoral, des cactées donnent matière à la création de jardins exotiques d'un très grand intérêt. On trouvera donc une forte concentration d'aloès, de cactus, de figuiers de barbarie, d'agaves, de ficoïdes (appelés aussi griffes de sorcière) ainsi que toutes sortes de plantes grasses dont les fleurs révèlent souvent une beauté inattendue. Il ne faut pas oublier les végétaux typiquement azuréens comme le citronnier, l'oranger, l'arbre de Judée, le tamaris, le lilas, la glycine, le laurier-rose, le rhododendron, le fusain à larges feuilles, l'euphorbe, le yucca, la bougainvillée, le romarin, l'acanthe, l'agapanthe, la valériane ou le pittosporum dont les fleurs répandent un parfum suave durant la saison printanière.

L'olivier est l'arbre le plus caractéristique de la Méditerranée avec sa forme tourmentée. Son ombre, selon la formule de Jean Renoir, est « mauve, mouvante, lumineuse, pleine de vie et de gaieté ». Avec plus de 60 variétés, c'est le cailletier qui est le plus souvent représenté dans le département des Alpes-Maritimes : sa floraison a lieu au mois de mai et la maturité de ses fruits s'étale de septembre à janvier. L'olivier est un arbre chargé de symboliques : surnommé « l'arbre immortel », il est réputé intemporel car ses rejets repartent indéfiniment. Symbole de paix et de réconciliation, le rameau d'olivier est choisi par Dieu pour signifier à Noé que le déluge est fini et que la décrue commence. Symbole de victoire, l'olivier fut pendant longtemps un cadeau chargé d'une signification gratifiante lors des Jeux olympiques en Grèce (une couronne d'olivier et des jarres d'huile d'olive étaient offertes aux vainqueurs). Symbole de force, son bois très compact, très lourd et très dur permit à Ulysse de terrasser le Cyclope dans *L'Odyssée* grâce à ses massues. Symbole de fidélité, c'est en bois d'olivier qu'est fait le lit d'Ulysse et de Pénélope, un lit qui n'accueillera aucun des nombreux prétendants au royaume d'Ithaque durant les vingt ans d'absence du héros grec. Mais surtout, l'olivier illustre la Provence : ici, certains ont plus de deux mille ans d'âge. L'olive est le fruit du Midi par excellence à partir duquel on fabrique l'huile d'olive qui donne toute sa saveur à la plus humble des salades. Le bois d'olivier, très dur avec ses veines sombres et claires alternées, se prête aussi admirablement à la sculpture et à la décoration : on en tire d'ailleurs de nombreux objets usuels et autres bibelots.

Le palmier arrive en seconde position dans la popularité des arbres du Midi. Il est lui aussi très beau dans ses multiples variétés : dattier, chamérops, aréquier, cocotier, latanier, palmiste, phœnix, raphia, sagoutier… Ses grandes feuilles palmées en éventail et son tronc – où le départ des anciennes branches coupées à ras dessine une mosaïque – évoquent la mer et la chaleur. Malheureusement, les palmiers de la Côte d'Azur sont victimes des dégâts du charançon rouge, un coléoptère grand de 2 à 4 cm de long qui ronge les arbres jusqu'à les tuer complètement. Espèce volatile repérée pour la première fois au cap d'Antibes en 2009, l'insecte a contaminé rapidement l'ensemble des palmiers du littoral : pour faire face au problème, les municipalités mettent en place des dispositifs d'actions sanitaires afin de lutter contre cet insecte ravageur.

N'oublions pas de citer l'**eucalyptus**, seul arbre dont le tronc mue aux feuilles argentées très odoriférantes ; toutes les variétés de pins (maritimes, d'Alep, parasol…) ; les cyprès noirs (dont les feuilles sont en réalité vertes foncées) qui décorent joliment les parcs bordent les avenues ; le platane ou le figuier, délectables par la fraîcheur de leurs ombrages et véritables tunnels de verdure sur les places des villages pendant la saison chaude.

Fleurs et plantes rares

Nulle autre région que la Côte d'Azur ne célèbre à merveille le langage des fleurs, symboles de cette région baignée de lumière. Première région productrice de fleurs, fief des horticulteurs, la Côte d'Azur favorise la culture intensive de toutes les fleurs : leur profusion en fait l'accessoire idéal de tous les corsos, de toutes les fêtes populaires où on les jette à la foule par brassées, multicolores et odorantes.

Une faune sous-marine gorgée de trésors

De nombreux cétacés peuvent être observés le long des côtes azuréennes, dans l'espace appelé le « sanctuaire de la Méditerranée » situé entre l'État français, l'État italien et la Principauté de Monaco. Grand de 87 000 km², ce sanctuaire est délimité par la presqu'île de Giens, la pointe nord de la Sardaigne et le sud de la Toscane et englobe la zone de plus forte densité de mammifères marins en Méditerranée occidentale. On y dénombre 3 000 rorquals baleines et 30 000 dauphins. Des croisières à la journée sont organisées à partir de Mandelieu et de Villefranche-sur-Mer à bord de vedettes rapides avec à l'appui, des visites commentées par des guides spécialistes du milieu marin. On peut y observer de près : le rorqual commun de 50 tonnes à 60 tonnes (de 20 m à 26 m), le cachalot de 20 tonnes à 40 tonnes (de 13 m à 18 m), le dauphin bleu et blanc de 120 kg (de 2,80 m) qui se déplace en bancs, le dauphin commun de 70 kg à 95 kg (de 2 m), le dauphin de Risso (le plus grand de l'espèce de 3 m à 4 m) avec ses 700 kg, le globicéphale noir de 1 à 3 tonnes (de 5 m à 7 m).

Les fleurs font donc partie d'un ornement permanent du paysage azuréen : les municipalités participent d'ailleurs volontiers aux concours des villes fleuries et certains balcons se parent des plus belles plantes pour décrocher le prix du balcon le plus joliment décoré... La culture des fleurs coupées est donc devenue l'une des principales productions de la Côte d'Azur et fait l'objet d'une activité intensive durant toute l'année grâce à l'irrigation et à l'utilisation de serres chauffées : tout autour de Grasse par exemple, capitale mondiale des parfums, s'épanouissent dans des champs à perte de vue offrant les plus belles fleurs du bassin méditerranéen : la rose centifolia, le jasmin, la lavande, l'hibiscus, le datura, l'œillet, la violette, le mimosa, la jonquille, le réséda, la tubéreuse, le dahlia, le camélia, le glaïeul, le muflier, l'anémone, l'œillet, l'iris et Sa Majesté le mimosa, orgueil de la Côte d'Azur que certaines villes du littoral azuréen et du Var ont adopté comme emblème.

Le thym, le romarin ainsi que de nombreuses plantes médicinales et aromatiques ont également trouvé sous le ciel de la Côte d'Azur un terrain propice à leur culture. En altitude, on peut admirer des plantes de montagne, rares et délicates qui poussent naturellement mais dont la cueillette est réglementée : la bérardie laineuse, l'edelweiss, la dryade à huit pétales, le chardon bleu, l'ancolie, l'aster, la campanule, le pavot, le lis martagon, l'azalée naine, le silène acaule, la gentiane à feuilles courtes, le chrysanthème des Alpes, la soldanelle, le genépi, l'anémone soufrée ainsi que plusieurs variétés d'orchidées sauvages comme l'orchis de Fuchs à feuilles tachetées, l'épipogon et même le rarissime *cypripedium calceolus* qu'on appelle couramment le sabot-de-vénus. Toute la Côte d'Azur propose ainsi des bouquets superbes, aux mille variétés. Des marchés entiers sont consacrés à la vente des fleurs comme celui du cours Saleya à Nice, le marché provençal à Antibes mais aussi celui d'Eze et de Menton.

La lavande. Quoi de plus reposant pour l'œil qu'un champ de lavande ? Petits arbrisseaux (appelés *baïasses* en provençal) cultivés en file indienne, leurs fleurs mauves ou violettes disposées en épis et très odorantes sont utilisées dans des domaines très variés : parfumerie, cosmétique, *aromatologie* et… cuisine ! On la récolte, on la traite, on la distille. Et nullement besoin d'être nez pour s'abandonner à la fragrance de son parfum. La lavande sert à la fabrication des fusettes : un bouquet de lavande très serré est lacé dans un ruban qui passe entre les tiges et une gaine de la tête au pied lui donne en quelque sorte, la forme d'un goupillon. Les fusettes, tressées par des jeunes filles dans les rires et la bonne humeur (et surtout dans le parfum de la lavande) seront disposées tout l'hiver entre les piles des draps et dans les armoires à linge pour le parfumer jusqu'à la prochaine saison.



L'œillet. Symbole d'engagement et de fidélité conjugale, le petit village de Falicon au dessus de Nice le met à l'honneur chaque année au mois de mars : sous la voûte fraîche des platanes, deux journées de batailles de fleurs et de bouquets somptueux sont organisées dans une ambiance de défilés provençale, au son des fifres et des tambourins, de repas champêtres.

Le mimosa. Il connaît son apothéose à Mandelieu-la-Napoule et à Menton en février, époque où les petites boules jaunes remplissent le paysage.

La violette. Non seulement la violette embaume jardins et sous-bois mais elle a aussi de nombreuses utilisations en phytothérapie, en parfumerie et en cuisine. Elle est l'héroïne d'une grande fête à Tourrettes sur Loup, un village qui la cultive depuis 1880 et la célèbre au mois de mars atour d'une grande manifestation festive, avec des chars décorés et des bouquets. On rencontre la violette de Parme dans la région de Grasse et la Violette Victoria dans les gorges du Loup.

La rose. Elle s'affirme à Grasse dans « Expo-Rose », une fête-exposition qui dure quatre jours au mois de mai. Fournies par des centaines d'exposants-producteurs, plus de 30 000 roses offertes rivalisent de beauté, de somptuosité et d'inventivité dans les parfums et les couleurs. Des roses blanches dignes de Berthe Silva, des rosiers grimpants, des roses lourdes aux pétales de velours, des roses pompons… Rien ne manque ! Chacun(e) repart avec un ou plusieurs pots à planter. Sublime, la ville est décorée, embaume et tous les jardins sont complices.

Le genêt. Il couvre de jaune vif la commune de Roquebrune-Cap-Martin au mois de juin. Les genêts d'or, vieux cliché éternellement jeune incarnent une image ineffable avec la mer pour toile de fond. Comment rester insensible ?

Le jasmin. La ville de Grasse est LA référence dans le monde de la parfumerie ! Il est loin le temps où les jeunes apprentis se levaient avant l'aube pour cueillir la précieuse fleur dans la rosée du petit matin à l'heure où ses pétales légèrement humides exhalent la quintessence de leur parfum… Aujourd'hui, la fête est un peu plus commerciale mais qu'importe, la magie reste intacte.

Végétation sous-marine

Sans être un pêcheur forcené, on peut se faire plaisir en nageant à quelques mètres du rivage seulement, armé d'un simple masque et d'un tuba, pour observer les herbiers de posidonies. Ces algues forment des prairies sous-marines immenses. Elles tirent leur nom du dieu de la Mer Poséidon et elles abritent généralement de nombreux poissons variés. Leur présence, amoindrie au fil des ans, est menacée de disparition par l'algue tueuse, la *caulerpa taxifolia*, de plus en plus envahissante.

Parcs et réserves naturelles

La Côte d'Azur est un eldorado très convoité par les promoteurs immobiliers. Fort heureusement, les pouvoirs publics ont mis en place depuis une quarantaine d'années des garde-fous pour protéger les espaces naturels et les préserver d'une urbanisation outrancière.

Le parc de la Brague

À 6 km seulement de la mer sur les communes de Valbonne et de Biot, ce parc de 480 ha est un vrai havre de verdure. On peut y suivre la Brague le long d'un magnifique sentier de 9 km et profiter de la végétation typiquement méditerranéenne. A l'abri des chênes et des pins, se mêlent les odeurs de myrtes, de lentisques, de cistes et de romarins qui donnent aux promenades un parfum enchanteur. Attention toutefois aux vipères d'eau qui se cachent sous les rochers…

Le parc de la Pointe de l'Aiguille

C'est une explosion de couleurs et de senteurs méditerranéennes : 7 hectares assez sauvages permettent d'apprécier les rochers ocre et déchiquetés du massif de l'Estérel avec de très beaux points de vue sur la mer, limpide, sur les villes du littoral et les sommets du Mercantour, au loin. Il est bordé par quatre plages protégées du mistral, balisées et équipées du 15 juin au 15 septembre de postes de surveillance et de secours en mer.

Le parc de San Peyre

C'est un jardin dans la Ville ! Les 18 ha de verdure situés sur un cône volcanique appartenant à la commune de Mandelieu-la-Napoule offrent un joli panorama sur le golf de La Napoule, les vallées de la Siagne et de l'Argentière ainsi que sur les sommets de l'Esterel. L'exploration des sentiers balisés et le chemin botanique permettent de faire le tour de la colline tout en découvrant la flore typique du secteur.



© PHILIPPE LEBRUN - FOTOLIA

Le Parc National du Mercantour.

Le parc de la Valmasque

Ce parc de 561 ha situé sur les communes de Valbonne et Mougins se divise en quatre secteurs : les Clausonnes (176 ha au nord-est), le Fugueiret (135 ha au sud-est), Fontmerle (154 ha à l'ouest) et le Carton (105 ha au nord-ouest). Composé de trois collines boisées et de vallons aux formes douces qui s'étendent entre les petits affluents de la Valmasque, de la Brague et de la Bouillide, l'endroit est idéal pour les sorties en famille, les promenades d'observation de la nature, les jeux et parcours sportifs. Malgré sa proximité avec une zone fortement urbanisée, on y profite d'une pinède peuplée de chênes blancs, de chênes verts et de chênes-lièges ainsi que d'un étang (Fontmerle) abritant une flore aquatique asiatique diverse (joncs, roseaux, carex, iris, lotus…) et bordé de 12 ha de prairie plantée de peupliers, de saules et de cyprès chauves. L'étang permet également d'observer une soixantaine de races d'oiseaux sédentaires ou migrateurs à partir d'un observatoire surélevé situé au bord de l'étang : poules d'eau, canards colverts, foulques, hérons et aigrettes. Dans les bois, quelques lapins de garenne, renards et sangliers échappent à la curiosité des promeneurs. Ce parc est doté de nombreuses tables, bancs, aires de jeux pour les enfants, sentiers pédestres, pistes forestières, d'un parcours santé (1,4 km) et de deux circuits de course à pied (3 et 6 km) sur le secteur forestier des Clausonnes. Huit kilomètres de sentiers équestres balisés sont cependant réservés au club hippique de Mougins dont l'utilisation est réglementée.

Le parc de Vaugrenier

À une centaine de mètres de la mer, ce magnifique parc s'étend sur 100 ha et constitue l'endroit idéal pour se détendre ou faire du sport à l'ombre des frênes, des peupliers, des érables, des chênes, des pins et de toutes autres sortes d'essences méditerranéennes. En été, quand le soleil tape fort, c'est un véritable refuge avec ses prairies, ses ruisseaux, ses bois et sous-bois. Mais pour espérer observer les renards, lapins, écureuils et autres hérissons peuplant le parc, il faut être discret et avoir un peu de chance… Les abords de l'étang abritent également un biotope exceptionnel. De nombreuses tables et bancs sont mis à disposition à proximité des parkings, une aire de jeux est aménagée pour les enfants, divers itinéraires de sentiers pédestres sillonnent le parc, ainsi qu'un parcours de santé de 2 km.

Le parc du Vinaigrier

À la lisière de Nice, ce parc est un écrin de toute beauté dévoilant une vue sublime sur la baie des Anges et la rade de Villefranche. Le mont Vinaigrier est constitué d'un plateau calcaire d'une altitude de 370 m et de versants plus ou moins abrupts. Sur la propriété agricole qui en occupait autrefois la surface ont été aménagées des restanques ainsi qu'un système d'irrigation constitué de puits verticaux destinés à recueillir les eaux de pluie. On y trouve la fraîcheur d'une forêt composée de grands pins d'Alep et de chênes. Sur le talus s'épanouit une forêt de frênes à fleurs, rare dans la région, dont la fleuraison spectaculaire à fin du mois de mai se présente comme enveloppée d'un nuage blanc. On y dénombre également une abondante faune de petits mammifères ainsi qu'une cinquantaine d'espèces d'oiseaux. Une exposition pédagogique permanente explique l'évolution du site et le fonctionnement de son réseau hydraulique. Des sentiers permettent également de rejoindre à pied le col de Villefranche-sur-Mer et les quartiers est de Nice.

Le parc de la Grande Corniche

Situé entre le ciel, la terre… et la mer, c'est un parc tout bonnement spectaculaire. Le panorama s'étend de l'Italie à Saint-Raphaël jusqu'aux sommets enneigés du Mercantour et, en hiver par, temps clair, de la Corse ; spécificités qualifiées par Nietzsche comme « ce qui fait de ce coin de terre une chose unique en Europe ! ». Lieu stratégique pour les randonneurs, le parc de la Grande Corniche s'étend sur 660 ha et englobe les communes de La Trinité, Villefranche-sur-Mer, Eze et La Turbie. Ici la végétation est aux caractéristiques des écosystèmes littoraux des Alpes-Maritimes : on y recense plus de 450 espèces. Côté faune, vous croiserez des sangliers, des lapins, des renards, des spécimens de rapaces rares (aigles, grands-ducs) et des végétaux protégés. De tous les parcs naturels de la Côte d'Azur, c'est le seul qui propose un parcours aux personnes en situation de handicap, ce qui lui vaut la labellisation « tourisme et handicap ».

Sentiers botaniques

- **Îles de Lérins**. Le sentier botanique et l'herbarium de l'île Sainte-Marguerite proposent la découverte de 170 ha d'arbres et de plantes méditerranéennes.
- **Le Cannet**. Le chemin de découverte du Dédéla, ouvert toute l'année, est planté d'une végétation typiquement méditerranéenne.
- **Mandelieu-la-Napoule**. Le sentier botanique du parc départemental de San Peyre, très complet et en pente douce sur 3,5 kilomètres, est ouvert toute l'année. Il constitue une promenade facile et très appréciée.
- **Nice**. Le jardin botanique situé au numéro 78 de l'avenue de la Corniche-Fleurie est ouvert toute l'année et propose une collection classique d'arbres et de plantes de la Côte d'Azur.
- **Villeneuve-Loubet**. Le sentier s'aborde par la D 67, direction Antibes. Le parc départemental de Vaugrenier comporte 6 kilomètres de sentier botanique d'une grande richesse végétale.

LE PARC NATIONAL DU MERCANTOUR

Avec des sommets dépassant les 3 000 m d'altitude, le parc national du Mercantour se situe à une cinquantaine de kilomètres à vol d'oiseau de la mer. Situé au carrefour d'influences climatiques, géologiques et altitudinales multiples, le Parc national du Mercantour abrite des richesses d'une exceptionnelle diversité. La variété de ses paysages et de ses milieux naturels en fait l'écrin d'une nature préservée. Le Mercantour a trouvé un juste équilibre entre naturalité et occupation humaine avec la création du Parc national en 1979. Il est organisé autour d'une zone cœur, protégée et réglementée, et d'une aire d'adhésion, dans un souci constant de recherche d'harmonie entre protection, connaissance et développement durable. Grands et petits mammifères, oiseaux, reptiles et insectes, la faune du Mercantour est très variée. Elle est composée de plusieurs centaines d'espèces, certaines héritées des dernières glaciations. Une diversité que les promeneurs les plus discrets pourront observer. Le Mercantour, c'est aussi une richesse végétale hors du commun : plus de 2000 espèces de plantes, soit près de la moitié de celles connues en France. De nombreuses espèces sont spécifiques à la région Sud des Alpes, et 6 d'entre elles sont endémiques du massif transfrontalier de l'Argentera-Mercantour. Édifices religieux, vestiges militaires, noms de lieux, parlers locaux, traditions culinaires : tout ici raconte l'histoire commune de la France avec l'Italie. Terrasses de culture, traditions pastorales et villages perchés nous rappellent que nous sommes en montagne et que l'Homme a dû s'y adapter. Aujourd'hui, le visiteur découvre ces témoignages du passé qui font l'objet de nombreuses attentions pour que les générations à venir jouissent aussi de cet héritage.

Un Parc national est un bien commun qui contribue à la connaissance et à la protection de la biodiversité. Il a aussi pour missions de sensibiliser au respect de l'environnement et de mettre en valeur son patrimoine naturel et culturel. Celui du Mercantour abrite des sites archéologiques emblématiques, comme la Vallée des Merveilles ou La Tournerie. Leur diversité et leurs richesses invitent chacun à privilégier une découverte empreinte de respect. Idéalement, le Parc national du Mercantour se visite à pied sur plus de 550 km de sentiers entretenus et balisés. Ses sites majeurs : la vallée des Merveilles, la Madone de Fenestre, le Boréon, les Gorges de Daluis et du Cians ou encore le Lac d'Allos et le vallon du lauzanier. Ils offrent tous de somptueux paysages, colorés, lumineux et contrastés, en toute saison. Ces sites sont assez fréquentés en été, cependant d'autres, moins connus et tout aussi magnifiques, permettent de découvrir le côté sauvage si caractéristique du Parc. Les plus discrets auront sûrement la chance d'observer et de photographier les chamois, bouquetins et autres espèces emblématiques du Mercantour !

Pour se balader et préparer son séjour, nous vous recommandons le site internet Alpi Marittime Mercantour **http://rando.marittimemercantour.eu/** qui propose un choix d'hébergements et de randonnées à la journée ou en itinérance, qu'il est possible de sélectionner en fonction de nombreux critères. Une application smartphone est également disponible.

Vigilance : la météo est très variable dans le Parc du Mercantour. Ainsi, même en plein été, les chutes soudaines de températures ne sont pas rares et la neige persiste par endroit. Mieux vaut prévoir des vêtements chauds, des chaussures imperméables, des réserves d'eau et de nourriture ainsi qu'une protection solaire (chapeau, crème...).



© KARINE LAZARUS - SHUTTERSTOCK.COM

Lacs de Vens, parc national du Mercantour.

Fiche d'identité du Parc national du Mercantour

Création : 18 août 1979Situation : départements des Alpes-Maritimes et des Alpes-de-Haute-ProvenceSuperficie : 1 745 km²Cœur du Parc : 679 km²Aire d'adhésion : 1 066 km²Site internet : www.mercantour-parcnational.fr

Les Communes du Parc national du Mercantour

Elles représentent près de 18 000 habitants (source INSEE)
Vallée de la Roya et de la Bévéra : Tende, Breil sur Roya, Sospel, Saorge, MoulinetVallée de la Vésubie : La Bollène-Vésubie, Belvédère, Saint-Martin Vésubie, Vallée de la Tinée : Saint-Sauveur sur Tinéer, Valdeblore, Rimplas, Roure, RoubionVallée du Var et du Cians : Beuil, Péone-Valberg, Guillaumes, Chateauneuf d'Entraunes, EntraunesVallée du Verdon : Colmars-les-Alpes, AllosVallée de l'Ubaye : Uvernet-Fours, Val d'Oronaye

Les maisons du Parc national du Mercantour

Le Parc est représenté sur son territoire par cinq Maisons du Parc. Celles de Valberg, Saint-Martin-Vésubie et Tende sont ouvertes toute l'année. Celles de Saint-Etienne de Tinée et Barcelonnette sont ouvertes durant la saison estivale et pendant les vacances scolaires. Elles remplissent plusieurs missions : accueillir le public, relayer des informations sur les actions du Parc et proposer des animations pédagogiques en lien avec la découverte du patrimoine naturel et culturel. Les Maisons du Parc proposent également à la vente divers produits pour petits et grands.

La Marque Esprit Parc national

Née en 2015, commune aux 10 parcs nationaux français, la marque « Esprit Parc National » valorise des activités, séjours, hébergements, restaurants, productions et savoir-faire agricoles et artisanaux. Elle est représentée par des prestataires résolument engagés en faveur de l'écotourisme et désireux d'offrir des services et produits en adéquation avec l'univers et les valeurs de respect, d'éthique et de qualité d'un parc national. Toutes les informations sur la marque sont sur www.espritparcnational.com

L'association Mercantour Ecotourisme

Pour découvrir le patrimoine et aller à la rencontre des habitants du Mercantour, le réseau « Mercantour écotourisme » propose divers types de prestations de qualité : hébergement, gastronomie locale, activités de pleine nature, ateliers, visites de fermes et animations. Tous les partenaires se sont engagés aux côtés du Parc national du Mercantour pour la préservation et la valorisation du patrimoine naturel et culturel dans le cadre de la Charte européenne du tourisme durable : www.mercantourecotourisme.eu

Vallée des Merveilles

Le mont Bégo culmine à 2 872 m et partage en deux vallées un territoire abritant un trésor archéologique de plus de 30 000 gravures rupestres : il s'agit de la vallée des Merveilles et du Val de Fontanalbe classés aux Monuments historiques depuis 1989. Dans ce paysage grandiose façonné par les glaciers du quaternaire et parsemé d'une myriade de lacs, des fouilles ont mis au jour des preuves attestant de la présence de bergers vers 1 800 avant J.-C. Des visites guidées ou libres sur sentiers autorisés sont organisées et proposées par tous les offices de tourisme des localités se trouvant en bordure du parc.

© TOMIRY - STOCK.ADOBE.COM.JPEG



Gravures rupestres dans la vallée des Merveilles, parc national du Mercantour.

Une portion aménagée du sentier leur permet de relier la Maison de la Nature à La Turbie, grâce à un sol spécialement conçu pour faciliter le déplacement en fauteuil. Des balises sont également disposées sur l'ensemble du parcours ainsi que des panneaux d'informations tactiles, installés à un mètre de hauteur. D'autres projets pour malvoyants ont aussi vu le jour : un parcours aromatique vient d'être inauguré et des audioguides sont disponibles à la Maison de la Nature.

Parcs animaliers

La Côte d'Azur compte plusieurs parcs et jardins animaliers pédagogiques d'une richesse extraordinaire. Ce sont des lieux privilégiés de découvertes de la faune européenne et mondiale. Qu'il s'agisse d'animaux vivants en semi-liberté ou acclimatés dans des espaces soignés, un soin attentif et des gestes quotidiens sont promulgués par des spécialistes pour favoriser leur bien-être.
Découvrir ces parcs est l'occasion de vivre des expériences sensationnelles et insolites comme cette quête d'espèces d'oiseaux et de rapaces issus des 5 continents sur un espace vallonné, généreusement ombragé, ou cette plongée au cœur des mers et des océans du monde, dans une atmosphère calme et relaxante, pour voir le ballet d'animaux aquatiques dans leurs bassins : dauphins, squales, méduses... Les plus intrépides pourront opter pour un face-à-face frissonnant et émouvant avec une meute de loups !

Jardins

La douceur du climat, l'enchantement des paysages, la luxuriance des végétaux et la splendeur des décors naturels encouragent depuis longtemps la création de jardins sur le sol azuréen.
Ils sont autant de paradis terrestres bien dissimulés à l'abri des regards. Derrière chaque oasis de verdure savamment ordonnancée se cache le talent exceptionnel d'un botaniste, d'un pépiniériste, d'un architecte de la verdure ou d'un mécène inspiré. La fascination pour les jardins débuta sur la Côte d'Azur avec l'arrivée des Anglais qui introduisirent au siècle dernier une multitude d'espèces exotiques composant tout un éventail de mosaïques.

Code de conduite dans les zones protégées

Il est indispensable de respecter des règles élémentaires, mais formelles lorsqu'on se promène dans le parc national du Mercantour : ne pas chasser, ne rien cueillir, ne pas fumer, ne rien couper, ne rien dégrader. Chacun doit être respectueux de cet environnement exceptionnel, mais fragile. Chaque visiteur et randonneur doit impérativement déposer ses déchets dans les réceptacles prévus à cet effet. Les chiens ne sont pas admis dans la zone centrale du parc afin de ne pas perturber les animaux sauvages. Le camping est interdit et le bivouac autorisé, mais uniquement à une heure de marche minimum des limites du parc.

Ces jardins font partie aujourd'hui du patrimoine artistique et touristique de la Riviera.

Réserves naturelles

Les rives du Loup

Le parc des Rives du Loup s'étend sur 32 ha répartis sur les communes de Villeneuve-Loubet et de La Colle-sur-Loup. Entre plaine et canyon, situé sur la partie basse du fleuve le Loup dont il porte le nom, ce parc départemental est une oasis de fraîcheur l'été. Il est composé de deux grandes entités paysagères. Sa richesse ? Posséder l'élégance des platanes majestueux, les ritournelles des canards colverts virevoltants, les feuillus (frêne, aulne glutineux, charme houblon, laurier-sauce, orme champêtre). Et sous le feuillage à l'ambiance flamboyante, les fruits rouge vif du fragon petit houx et du tamier… Sans oublier les prêles et autres fougères. On y guette les traces du blaireau, du sanglier, de la fouine, du renard et des petits rongeurs comme le muscardin ou le loir.

Attention aux feux de forêts !

Chaque année, ils détruisent des centaines d'hectares de chênes verts, de pins d'Alep, de mélèzes, de sapins, de hêtres et menacent même parfois villages et habitations. Les incendies successifs font disparaître définitivement les espèces les plus fragiles. Ils déciment la faune et la flore et cèdent alors la place aux maquis et aux garrigues encore plus vulnérables aux flammes. A terme, le risque est de voir disparaître toute forme de vie végétale. Par conséquent, quelques règles strictes de prudence sont de mise lors de vos balades en nature : les jets de cigarettes, les feux et les barbecues sont interdits dans ces zones fragiles. Si l'on est témoin d'un départ de feu, il faut prévenir immédiatement les pompiers en composant le 18 (appel gratuit). Les informations transmises doivent être concises et précises (localisation claire, commune, importance du foyer, direction prise par le feu et moyen d'accès). Recherchez un abri fuyant, le dos au feu. En cas de fumée très dense, il faut respirer à travers un linge humide.

ÉCONOMIE

Si la Côte d'Azur est internationalement connue pour sa douceur de vivre, la beauté de ses paysages et la renommée de ses événements culturels, elle profite également d'un tissu économique de premier plan. Tournée vers l'avenir, la Côte d'Azur a toujours été porteuse de projets innovants d'envergure internationale : il y eut d'abord les parfums et les arômes à Grasse, puis le développement de la technopole de Sophia-Antipolis qui héberge aujourd'hui des leaders mondiaux des technologies de l'information et de la communication, et il y aura bientôt la Plaine du Var, cet ambitieux projet d'infrastructure, édifié sur 9 700 ha à l'ouest de Nice, qui accueillera des entreprises innovantes, des logements à faible consommation énergétique, des équipements de pointe et des services de proximité, construits selon des normes strictes en matière d'environnement et de développement durable.



© VIRGIL PRUDHOMME

Plage de Nice.

Tertiaire

Tourisme

La Côte d'Azur offre un climat privilégié à la fois doux et ensoleillé. Son cadre naturel unique bercé entre mer et montagne, son patrimoine culturel et historique exceptionnel, ses manifestations internationales et sa gastronomie chargée de soleil font partie des éléments incontournables qui séduisent les visiteurs du monde entier. Mais la Côte d'Azur est aussi une destination d'affaires ; elle cultive un savoir-faire d'excellence dans l'organisation de congrès, de séminaires et d'événements internationaux comme le Festival du film à Cannes, le Grand Prix de Formule 1 à Monaco, le Festival de Jazz à Juan-les-Pins, le carnaval à Nice ou encore la fête du Citron à Menton. Avec plus de 11 millions de touristes par an, un chiffre d'affaires de plusieurs millions d'euros et des dizaines de milliers d'emplois générés dans le secteur, la Côte d'Azur se positionne comme la première destination touristique française après Paris. Référence incontournable de la scène touristique mondiale, elle comptabilise plus 70 millions de nuitées par an, 200 000 visiteurs présents en permanence et près de 10 % des recettes du tourisme international en France !

Sophia-Antipolis : la Silicon Valley azuréenne

Sophia-Antipolis est une technopole de 2 400 hectares bâtie au milieu d'un parc forestier, à la jonction des communes de Valbonne, Biot, Antibes, Vallauris et Mougins. Depuis la fin des années 1970, elle s'est imposée comme première technopole européenne, ce qui lui vaut le surnom de « Silicon Valley azuréenne ». En plus de ses nombreuses zones d'activités de référence, qui pèsent plus de 5,6 milliards d'euros de chiffres d'affaires annuel, Sophia-Antipolis a développé des zones résidentielles et commerciales ainsi que de nombreux équipements et services (médiathèque, gare routière, centre aquatique, centres scolaires, centre œcuménique) faisant de cet endroit un lieu unique et cosmopolite. Dans cette cité du savoir rayonnent des pôles d'excellence : recherche scientifique de pointe, technologies de l'information et de la communication, multimédias, médecin, biochimie, énergie, gestion de l'eau et du développement durable. Les compétences innovantes de grands groupes internationaux côtoient celles de start-up innovantes avec plus de 2 200 entreprises recensées pour plus de 36 000 emplois. La masse salariale de l'emploi privé dans le bassin de Sophia-Antipolis représente un quart de la masse salariale totale des Alpes-Maritimes, et ce chiffre devrait encore grimper puisque, chaque année, ce sont 5 % de nouveaux emplois supplémentaires qui sont créés ! Sophia-Antipolis compte également près de 30 000 étudiants et chercheurs venus du monde entier, ce qui apporte un dynamisme indéniable à la zone et assure le renouvellement des « cerveaux ». Le concept comme le nom (aujourd'hui marque déposée) provient de Pierre Laffitte, à l'époque directeur de l'École nationale supérieure des mines de Paris (ENSMP) : son épouse Sophie (qui signifie en grec *sagesse*, *science*) lui aurait inspiré la première partie du nom tandis que la seconde proviendrait du nom grec antique de la ville d'Antibes.

HISTOIRE

L'histoire de la Côte d'Azur n'est pas un long fleuve tranquille. Région bénie des dieux, mais territoire convoité, elle subit au cours des siècles les assauts de peuplades conquérantes qui veulent chasser l'occupant pour prendre sa place : entre Massilia (Marseille) et Nikaïa (Nice), villes fondées par les Grecs, la Provence et la côte furent pendant longtemps l'objet de guerres incessantes qui ont fortement marqué le mode de vie de ses habitants et laissé leur empreinte sur l'architecture régionale, le plus souvent défensive. Terre d'histoire, les villes et les villages sont les témoins de la période romaine et portent les traces massives du Moyen Âge derrière leurs tours de pierre et leurs remparts fortifiés.

Préhistoire

Une série de fouilles archéologiques a permis de mettre à jour des pierres taillées, des outils rudimentaires ainsi que des ossements d'animaux ayant servi de nourriture à des hommes préhistoriques (*Homo erectus*, homme de Neandertal et *Homo sapiens*). La découverte la plus étonnante reste la mise au jour de l'os frontal d'un *Homo erectus* le 13 août 2011 dans la grotte du Lazaret à Nice attestant d'une vie humaine sur le sol azuréen il y a 170 000 ans. C
e site reste un endroit exceptionnel pour les historiens et les archéologues pour la compréhension de l'évolution de l'homme sur la Côte d'Azur : il servit tour à tour de campement de longue durée pour les nomades, de gîte saisonnier ou d'abri pour de simples haltes. Et quand l'homme n'était pas présent, la grotte était occupée par de grands ours carnivores. Dans la grotte du Vallonet située sur la commune de Roquebrune-Cap-Martin, l'homme était également présent il y a un million d'années. Là aussi de grands carnivores se sont succédé comme le tigre à dents de sabre, le loup ou la panthère. En leur absence, un homme de petite taille et une hyène géante venaient charogner sur les dépouilles abandonnées des premiers… De même, au pied du mont Boron à Nice, dans la crique de Terra Amata, des chasseurs d'éléphants, de cerfs, de rhinocéros, d'aurochs et de sangliers ont domestiqué le feu qu'ils allumaient avec des brindilles de bois et qu'ils entretenaient avec des herbes marines.

Antiquité

Vers 700 av. J.-C., les Phéniciens commencent à coloniser la contrée azuréenne : ils créent des comptoirs marchands à Menton, Monaco, Villefranche-sur-Mer, Nice, Antibes et introduisent la culture de la vigne et de l'olivier. Mais l'intérieur des terres continue à appartenir à des tribus semi-sauvages qui se déchirent entre elles comme les Vedianti, les Nerusi, les Oratelli, les Décéates et les Ligures qui, en période de disette, descendent de leurs montagnes et pillent les comptoirs de la côte. En 154 av. J.-C., les Romains commencent à pacifier et coloniser le pays pour assurer la sécurité de leurs convois. Le consul Opimius bat les Décéates sur les bords de l'Apron devenu aujourd'hui le Loup : le pays se métamorphose et se couvre de routes et de monuments. Les Romains tracent la voie Aurélienne qui suit le littoral jusqu'en Italie. En 13 av. J.-C., tandis que l'empereur Auguste vient en personne réduire les dernières tribus rebelles et les soumettre à une obéissance définitive, toutes les anciennes colonies de Marseille passent sous autorité romaine. Les noms des peuples vaincus sont inscrits sur un gigantesque monument élevé à la gloire des armées romaines : c'est le fameux trophée des Alpes ou trophée d'Auguste, encore visible aujourd'hui à La Turbie. La *pax romana* perdure jusqu'à la fin de l'Empire romain d'Occident : c'est une période de grande prospérité où le peuple romain administre les deux rives de la Méditerranée baptisée *Mare nostrum* (Notre Mer), trace des routes, développe l'agriculture ou stimule le commerce des huiles et des vins.



© BERNARD CROISE

Borie de Caussols.

© IRSPH0T01



Musée archéologique de Nice.

Moyen Âge

Les Barbares venus du nord et de l'est, les Wisigoths, les Burgondes, les Ostrogoths et les Francs envahissent la région, détruisent villes, villages et remparts dans une apocalypse de massacres, d'incendies et de pillages : l'Empire romain s'effondre. Puis, les Arabes venus d'Espagne et d'Afrique du Nord désolent à leur tour le littoral : ils exterminent les 500 religieux des îles de Lérins, abbaye fondée par saint Honorat en 410, et remontent vers le nord jusqu'à Poitiers où Charles Martel les arrête en 732. Le christianisme se répand rapidement dans toute la Provence où les paysans ont pris l'habitude de quitter les mas isolés pour se regrouper dans des villages fortifiés autour d'un point d'eau dans l'arrière-pays. Marie-Madeleine s'y serait réfugiée pour prier le reste de sa vie dans une grotte de la Sainte-Baume. La tradition la dit enterrée à Saint-Maximin par le saint du même nom. Le pays se couvre de nouveaux monuments : chapelles campagnardes sur les collines, églises fortifiées dans les bourgs, couvents et monastères. Le premier royaume de Provence est créé au IX^e^ siècle. Les Sarrasins reviennent en force et envahissent à nouveau la Provence depuis le golfe de Saint-Tropez et de Grimaud qui pendant tout le Moyen Âge connaît les affres de la guerre, des exactions et des pillages.

Du X^e^ au XV^e^ siècle, la Provence passe ainsi de mains en mains : les croisades la vident de sa noblesse en éloignant un grand nombre de seigneurs, favorisant le développement des libertés communales. Successivement propriété du comte de Barcelone puis du duc d'Anjou, la Provence traverse de grandes épreuves : les guerres générées par des rivalités incessantes entre les familles régnantes, la grande peste noire (1347-1349) qui décime les campagnes, le brigandage incessant et les mauvaises récoltes. En 1419, le comté de Nice est définitivement détaché de la Provence et rattaché aux États de la maison de Savoie. À l'exception de brèves périodes, notamment sous Louis XIV et sous le premier Empire, le comté de Nice suit un destin très différent jusqu'à son rattachement définitif à la France en 1860.

Après la mort du « bon roi René » d'Anjou qui s'éteint à Aix en 1480, la région est offerte à Louis XI et devient française, décision ratifiée par les états généraux de Provence en 1486.

De la Renaissance à la Révolution

Ce n'est pas un hasard si tous les villages du moyen et haut pays possèdent une architecture fortifiée et si de nombreuses fermes, un peu isolées, sont hérissées de barbacanes et de redoutes : de 1486 à 1789, des guerres sévissent dans la région. Sous le règne de François I^er^, les troupes de Charles Quint envahissent la Provence en 1524 et 1536. En 1543, les Français, alliés aux Turcs, assiègent Nice qui résiste sous les exhortations d'une sorte de Jeanne d'Arc locale nommée Catherine Ségurane tandis que les guerres civiles religieuses succèdent aux guerres d'Italie. Toute la région est de nouveau livrée aux pillages et aux massacres. Les Espagnols s'emparent d'une partie de la côte et des îles de Lérins en 1635 avant d'en être chassés en 1637. Sous le règne de Louis XIV, le duc de Savoie entre dans la guerre dite « de la ligue d'Augsbourg », coalition dirigée contre la France. En 1691, le comté de Nice, conquis par le maréchal Catinat, redevient français pour une courte période car le traité de Turin de 1696 rend au duc Victor-Amédée tous les territoires qu'il avait perdus. Bilan : Louis XIV reprend la ville de Nice et fait raser la citadelle jusqu'au sol en 1705 (aujourd'hui quelques vestiges sont encore visibles sur la colline du château). En 1706, l'armée autrichienne reprend la ville et s'empare de Grasse. Chaque campagne fait déferler des troupes qui pillent, violent, incendient, tuent dans la désolation et la misère. La Provence a bien du mérite d'avoir chaque fois relevé ses ruines, reconstruit ses châteaux, replanté ses champs et ses oliviers.

De la Révolution au XXI^e^ siècle

De 1790 à 1860, de nombreux émigrés se réfugient dans le comté de Nice et s'y livrent à des manifestations contre-révolutionnaires semblables à celles des émigrés de Coblence. La Convention forme trois départements : les Bouches-du-Rhône, le Var et les Basses-Alpes avec les lambeaux de l'ancienne province de Provence. Le département du Var qui s'étend jusqu'au fleuve Var aux portes de Nice constitue la frontière : le point de passage le plus fameux était un pont de bois à Saint-Laurent-du-Var, maintes fois emporté par les crues ou démoli par les guerres mais toujours reconstruit à la même place où se trouve aujourd'hui le double pont de franchissement

de la voie ferrée et de l'autoroute A 8. Toujours sous la Convention, la ville de Nice est conquise par le général Anselme : Masséna, enfant de Nice, est alors chef de bataillon dans le régiment des volontaires du Var et Bonaparte reçoit son brevet de commandant. En avril 1794, Dugommier achève la conquête du comté de Nice qui redevient français pour vingt ans. En 1814, dans la foulée du premier congrès de Vienne, les troupes du roi de Sardaigne reprennent possession du pays. Un an plus tard, le 1er mars 1815, Napoléon débarque sur une plage de Golfe-Juan entouré d'une poignée de fidèles : voulant éviter la vallée du Rhône et Lyon réputés royalistes, il traverse Grasse puis les Alpes-de-Haute-Provence et rallie Grenoble par l'itinéraire qui porte aujourd'hui le nom de « route Napoléon ». Il arrive le 20 mars à Paris sans avoir tiré un seul coup de fusil. Après Waterloo, le comté de Nice est encore une fois enlevé à la France : il faudra attendre 1860 pour que l'Italie cède à la France la Savoie et le comté de Nice en remerciement de l'aide apportée par Napoléon III à la cause de l'indépendance italienne. Le suffrage universel, consulté par référendum, consacre à l'unanimité le rattachement de ces deux provinces à la France. Le territoire de la région dessine ses contours presque définitifs : le département du Var conserve son nom mais perd le canton de Grasse qui forme aujourd'hui avec l'ancien comté de Nice le département des Alpes-Maritimes à l'intérieur duquel coule le fleuve Var ! Au milieu du XIXe siècle, la construction des lignes de chemin de fer, principalement sous le Second Empire, va rapidement désenclaver toutes les régions isolées ou excentrées et apporter de profondes modifications dans les modes de vie : les agriculteurs abandonnent plus volontiers les villages perchés et s'installent dans les plaines pour y cultiver les fruits, les primeurs et les agrumes. En retour, les journaux pénètrent dans les villages les plus reculés. Les machines agricoles se répandent et les troupeaux de moutons transhument depuis le bas vers les bergeries vers les hauts alpages où les ovins passent l'été dans les pâturages, loin des paillassons desséchés des vallées d'en bas. Un autre personnage haut en couleur contribue à rompre l'isolement des petits villages pendant des siècles : le colporteur. Venu de Milan, de Nice ou de Turin, marcheur infatigable à l'abri du soleil sous un immense parapluie noir qui lui sert à la fois d'ombrelle et d'enseigne, il rompt la solitude du village endormi. Gazette ambulante, déballant de ses besaces des fichus, dentelles, almanachs, lunettes grossissantes et autres colifichets, il constitue souvent la seule visite de toute une année dans ces vallées perdues. En 1940, l'Italie déclare la guerre à la France alors qu'elle est déjà défaite : l'armée italienne occupe Menton mais Nice n'est pas annexée. En novembre 1942, la zone libre est envahie par l'armée allemande suite au débarquement des troupes alliées en Afrique du Nord. Le 27 novembre de la même année, la flotte française (115 bâtiments) se saborde à Toulon pour ne pas tomber entre les mains des forces de l'Axe. Le 15 août 1944, la VIIe armée américaine, sous les ordres du général Patch et constituée principalement de la Ire armée française libre commandée par le général de Lattre de Tassigny, débarque au Dramont dans la région de Saint-Raphaël, libérant la Provence en moins de deux semaines. En 1947, la haute vallée de la Roya jusqu'à Tende devient à son tour définitivement française à la suite du traité de paix signé avec l'Italie.

De nos jours

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, les touristes venaient sur la Riviera avant qu'en 1887 l'homme de lettres bourguignon Stéphen Liégeard, amoureux de ses rivages, écrivit ce qui allait devenir son ouvrage le plus célèbre : La Côte d'Azur. Dans ce livre de 430 pages, l'auteur y décrit les villes et les sites « de cette plage baignée de rayons qui mérite notre baptême de Côte d'Azur » : le mot est lâché, le mythe est lancé ! Cette douceur de vivre, propre à ce littoral méditerranéen, séduisit rapidement les élégantes et les messieurs qui, marchant le long du bord de mer, éblouis par tant de lumière et enivrés par la qualité de l'air, allaient faire de ce rivage un lieu prisé des aristocrates, des fortunés et des anonymes. Tous vinrent y prendre leurs quartiers d'hiver. L'arrivée du chemin de fer allait faciliter l'arrivée de tous ces hivernants tombés amoureux de la région. Les plus beaux endroits du coin furent pris d'assaut : de belles demeures rivalisant d'originalité furent ainsi construites sur les hauteurs de Cannes, Nice, Antibes et Menton, constituant aujourd'hui le témoin de l'enthousiasme effréné de ces gens pour la région : les Anglais et leur reine Victoria ou les Russes avec l'impératrice Alexandra Feodorovna (veuve du tsar Nicolas Ier) furent les premiers à s'y installer.

La Côte d'Azur et ses frontières : le débat est ouvert !

C'est un endroit qui fait rêver le monde entier. Mais où situer les frontières de la Côte d'Azur ? Le territoire azuréen fait débat. Certains placent ses frontières ouest du côté de Théoule-sur-Mer lorsque les roches rouges passent des Alpes-Maritimes au Var, d'autres les poussent jusqu'à Saint-Raphaël… Doit-on poursuivre jusqu'à Saint-Tropez ? Pour Stephen Liégeard qui donna le nom de « Côte d'Azur » au littoral sud français, le mythe prend naissance au pays des Maures incluant l'intégralité du littoral azuréen en passant par le moyen pays pour s'étirer jusqu'à Gênes de l'autre côté de la frontière italienne. Aujourd'hui encore, la question reste ouverte avec pour seule certitude que la Côte d'Azur débute à Menton sur son côté est, laissant place à la Riviera italienne une fois passée la frontière. Quant à ses frontières ouest, le sujet reste flou…

PATRIMOINE ET TRADITIONS

PATRIMOINE CULTUREL

De sites en monuments, de musées en expositions, la Côte d'Azur offre de véritables trésors ; c'est une destination culturelle d'exception qui inspire et charme les plus grands artistes, maîtres, créateurs et auteurs les plus célèbres.

Littérature

Terre d'inspiration pour de nombreux écrivains, la région de la Côte d'Azur inspire depuis des siècles, artistes et auteurs**.**

Jules Michelet y effectua un long séjour pendant l'été 1858 durant lequel il découvre la mer et décrit le rivage avec le lyrisme de l'époque : « La mer attire plus puissamment que si l'on était juste au bord. Les sentiers qui y mènent invitent, soit qu'on suive entre les jardins, les haies de jasmin et de myrte, soit qu'en montant quelque peu, on traverse les oliviers et un petit bois mêlé de lauriers et de pins… ».

George Sand décrit les rivages méditerranéens avec sa fougue romantique : « une brume irisée au bord, mais compacte à l'horizon, fait de la Méditerranée une fiction, une sorte de rêve où passent des navires qui semblent flotter dans le vide… Les voix fortes et enjouées des pêcheurs montaient jusqu'à nous comme le rire fantastique des invisibles esprits de la mer ».



© BERNARD CROISÉ

Fontaine Abreuvoir de San Peyre à Opio.

Gustave Flaubert s'exclamait en 1845 arrivé sur le site du cimetière de la colline du château à Nice «Quel admirable cimetière en vue de cette mer éternellement jeune ! « et **Paul Valéry** écrivait quant à lui à propos du même endroit : «Ce lieu de plaît, dominéde flambeaux, composé d'or, de pierre et d'arbres sombres où tant de marbre est tremblant sur tant d'ombres. La mer fidèle y dort sur mes tombeaux ! «. Dans ce cimetière est enterré **Gaston Leroux**, l'auteur populaire du *Mystère de la chambre jaune*, du *Fantôme de l'Opéra* ou des *Aventures de Rouletabille* qui séjourna à Nice.

Joseph Kessel et Guillaume Apollinaire furent élèves au Lycée Masséna.

Alphonse Daudet, **Prosper Mérimée**, **Paul Arène**, **Jean Aicard** avec **Maurin des Maures**, **Henri Bosco** avec *L'Ane Culotte* et *Le Mas Théotime* font revivre de vieux paysans et bergers des montagnes, aujourd'hui disparus. **Jean Giono** avec *Regain* et *Le Hussard sur le toit*, peint cet univers de petites gens si proches de la nature que l'on sent battre leur cœur avec celui de cette vieille contrée au charme inusable.

Marcel Pagnol est bien entendu une institution presque malgré lui ! Ses souvenirs d'enfance (*La Gloire de mon père, Le Château de ma mère*…) sont un précieux témoignage sur la vie à Marseille au début du siècle. *Jean de Florette* et *Manon des Sources* font de lui une sorte de Zola des petits paysans qui grattent une terre aride sur les collines du Garlaban obsédés par le problème de l'eau commun à toute la Provence où l'attente de la pluie conditionne parfois la prospérité ou la ruine de toute une saison.

Paul Morand, ce boulimique des voyages effectua de fréquents séjours sur la Côte d'Azur : il adorait circuler à bord d'une automobile trépidante sur les mauvaises petites routes en observant les pêcheurs manœuvrer leurs madragues, ces grands filets profonds, délaissés aujourd'hui.

Saint-John-Perse (de son vrai nom Alexis Léger), diplomate et poète, écrivit avec lyrisme : « Je m'enchanterai peut-être un jour de ce beau corps aux fines jointures, à l'ossature très racée qu'est la terre de Provence… Tout ce pays, de nuit comme de jour, sent l'essence, la résine, et ce parfum d'ambre jaune qui s'échauffe le soir au corps des femmes à peau mate. Sa sécheresse est celle d'un archet frotté de colophane pour violon… ».

Louis Nucéra se fait le chantre du vieux Nice encore si proche de l'empreinte italienne. Il décrit si bien l'enfance pauvre des petits écoliers et les petits métiers dans un

Nouveauté 2019 : deux formules pour le Pass « Côte d'Azur Card »

Le département des Alpes-Maritimes, la région PACA, le comité régional du tourisme et France.fr se sont associés pour créer le Pass Côte d'Azur Card Culture et le Pass Côte d'Azur Card Loisirs. Ces Pass donnent accès à 3 ou 5 activités comprenant des musées, monuments, jardins, sites naturels, visites guidées, parfumeries ou encore des dégustations de produits locaux à un prix défiant toute concurrence (jusqu'à -50 % de remise). Tous les incontournables culturels de la Côte d'Azur sont concernés : musée océanographique de Monaco, musée international de la parfumerie à Grasse, musée Picasso d'Antibes, jardins exotiques d'Eze, petits trains, bus touristiques, excursions en bateau, etc. De Menton à Saint-Raphaël, en passant par Nice, Cannes, Antibes, Grasse et Monaco, une nouvelle bonne raison de découvrir la culture azuréenne !

En 2019, il existe deux formules au choix :

- Le **pass Loisirs** avec plus de 70 activités proposées.
- Le **pass Culture** avec plus de 60 sites et activités.

Pour chaque version, le choix des activités n'est pas imposé au moment de l'achat. Une fois les 3 ou 5 activités consommées, le pass est expiré. La validité est d'un mois, à compter de la première activité consommée.

■ **PASS CÔTE D'AZUR CARD** ★★★★

www.cotedazur-card.com

Pass Loisirs : pack 3 activités à 45 € et pack 5 activités à 55 €. Pass Culture : pack 3 activités à 25 € et pack 5 activités à 40 €.

Le Pass Côte d'Azur Card est un concentré d'idées ! Développée par le Comité Régional du Tourisme Côte d'Azur et le Conseil Départemental des Alpes-Maritimes, créée et soutenue par l'ensemble des acteurs du tourisme azuréen, la Côte d'Azur Card est un véritable sésame aux bons plans. Vendue sous la forme d'une carte-passeport électronique prépayée, elle donne accès à son détenteur à de très nombreuses activités à pratiquer sur l'ensemble du littoral azuréen ainsi que dans les stations de montagne. Musées, balades au grand air, visites de sites incontournables, séjour familial, parcs à thème, sorties en bateau… Voici une belle occasion de vous composer un séjour sur-mesure au meilleur prix pour des vacances actives et enrichissantes. Un catalogue répertoriant l'ensemble des activités est remis à chaque achat de carte regroupant l'ensemble de l'offre proposée.

monde dont l'horizon se borne parfois à celui de la ville, un monde au rythme lent, ponctué seulement par les travaux des champs, les activités manuelles et la fuite d'un temps beaucoup moins trépidant qu'aujourd'hui.

- **N'oublions pas de citer d'autres auteurs de renoms nés à Nice,** comme **Jean-Marie Gustave Le Clézio** (Prix Nobel de Littérature en 2008), Didier Van Cauwelaert (Prix Goncourt en 1994, Prix Marcel Pagnol et Prix Nice Baie des Anges pour *Le Père adopté* en 2007) et **Max Gallo**, Membre de l'Académie Française depuis 2007. Daniel Pennac a étudié et enseigné à Nice où il créa la célèbre saga des Malaussène. Il reçut le Prix Renaudot en 2007. **Romain Gary**, de son vrai nom **Roman Kacewy**, passa son adolescence avec sa mère sur la Côte d'Azur. Sans oublier les auteurs natifs d'Antibes comme **Jacques Audiberti**, écrivain, poète et dramaturge français né à Antibes et **Guillaume Musso** nommé Chevalier de l'Ordre des arts et lettres en 2012 pour l'ensemble de son Œuvre.

Peinture

Grâce à son implantation unique, des montagnes fières jusqu'au littoral lumineux, la Côte d'Azur affiche haut ses couleurs où domine le bleu qui fut cher à Matisse et tant d'autres...

- **Claude Monet, Raoul Dufy, Pierre-Auguste Renoir, Marc Chagall, Jean Cocteau, Boudin, Kees Van Dongen, Pablo Picasso, Picabia, Man Ray, Chagall, Soutine, Nicolas de Staël et Hans Hartung :** terre d'art, pays des peintres et des artistes qui attira les plus grands, le sol azuréen grâce à sa lumière unique a favorisé l'éclosion d'œuvres immenses et immortelles en touchant le cœur et l'âme des plus grands peintres. Tous ont confié leur éblouissement, la révélation de cette rencontre avec un soleil qui sublime les couleurs et les ombres. Territoire riche des œuvres de ses maîtres qui y vécurent ou y séjournèrent, on peut suivre ce passé culturel artistique à la trace, de musée en galeries, d'expositions en chapelles. La région dispose aujourd'hui d'un ensemble muséal extrêmement large avec plus de cent musées disséminés sur l'ensemble du territoire et plus de 150 galeries d'art rendant hommages à ces grands artistes mais aussi à leurs successeurs, perpétuant ainsi la dynamique de la création régionale. De multiples projets culturels d'envergure internationale marquent chaque année la France : en 2011, c'est sur la Côte d'Azur que l'actualité culturelle et artistique a battu son plein avec l'ouverture de deux nouveaux musées labellisés « Musée de France » avec d'une part, le Musée Bonnard au Cannet et d'autre part, le Musée Cocteau Collection Séverin Wunderman à Menton.

Les Studios Riviera à Nice

Implanté sur la colline de Carras à Nice-ouest sur environ 7 ha, le domaine de la Victorine est à l'origine une propriété horticole. Vendu, le site fut transformé en propriété d'agrément par le duc de Rivoli qui le baptisa « La Victorine » du nom de sa nièce Victoire. Au début des années 1920, Louis Nalpas et Serge Sandberg, producteurs, sont séduits par ces lieux qu'ils transforment en l'un des principaux studios français dans le but d'en faire le « Hollywood français ». Mais les travaux qu'ils entreprennent engloutissent leurs fonds : ils se retirent et les studios vivotent jusqu'en 1924. A cette date, un des plus célèbres réalisateurs américains, Rex Ingram, reprend et modernise les lieux jusqu'en 1927 : les films qu'il y tourne donnent au studio une grande réputation. A l'avènement du parlant, la « Victorine », désormais très connue, débarrassée de plusieurs concurrents et bientôt irriguée par les capitaux de Gaumont, attire de nombreux metteurs en scène comme Jean Grémillon, Alexandre Wolkoff, Christian Jaque. C'est le début d'une période faste où sont réalisées de grandes productions : *Les Visiteurs du soir* et les *Enfants du paradis* de Marcel Carné (1942 et 1943), *L'Eternel retour* de Jean Delannoy (1943), *Les Petites du quai aux fleurs* de Marc Allégret, *Fanfan la Tulipe* de Christian Jaque avec Gina Lollobrigida et Gérard Philippe (1951), *Jeux interdits* de René Clément (1951), *La Main au collet* d'Alfred Hitchcock avec Grace Kelly et Cary Grant (1954), *Lola Montès* de Max Ophuls (1955), *Cela s'appelle l'aurore* de Luis Bunuel (1955), *Et Dieu créa la femme* de Roger Vadim avec Brigitte Bardot (1956), *Mon oncle* de Jacques Tati (1956), *Lady L.* de Peter Ustinov avec Sophia Loren et Paul Newman (1964) ou encore *Le Corniaud* de Gérard Oury (1964). Ainsi, au gré des distributions, la Victorine accueille les plus grands : Elizabeth Taylor, Richard Burton, Robert de Niro, Mickey Rourke, Roger Moore, Jean Gabin, Bourvil, Louis de Funès, Alain Delon, Jeanne Moreau, Gérard Depardieu… Mais l'endroit connaît des crises périodiques qui l'affaiblissent considérablement : difficultés financières ou juridiques, irruption de la Nouvelle Vague qui préfère tourner en décors naturels, pression des promoteurs qui convoitent les terrains remarquablement situés, manque de dynamisme de certaines directions…. En 1999, la société est rachetée : la « Victorine » est renommée « Studios Riviera » et a servi de cadre au tournage de l'émission de télé réalité de TF1 *Nice People* (2003) ainsi qu'à la série TV *Cinq Sœurs* (2007-2008). Depuis 2018, la ville de Nice a repris la gestion de ces studios mythiques avec l'objectif qu'ils redeviennent incontournables ; un symbole de la ville et le lieu de brassage de toutes les innovations. Pour cela, d'important travaux de restauration ont débuté en 2019. Prometteur.

Sur les traces des plus grands… Passionnés, amateurs ou simples curieux désireux de partir sur les traces de grands artistes, commencent leur « voyage » à travers l'art et les siècles à Antibes « La seule de toutes les villes de la Côte qui ait si bien gardé son âme » selon G. Greene : 25 km de côte qui offrent une large panoplie de paysages marins. La vieille Ville a gardé un certain charme et rappelle la Provence. A découvrir absolument : le quartier du Safranier, ses hautes maisons, ses rues pavées et étroites, ses odeurs d'épices et le Musée Picasso, le Cap d'Antibes avec ses panoramas imprenables sur la Méditerranée, le chemin menant jusqu'à Juan-les-Pins, ce paradis des baigneurs et des noctambules. C'est aussi un important carrefour de l'art où les maîtres de l'impressionnisme et ceux qui venaient après y posaient leurs chevalets pour la « la douceur du blanc, du rose et du bleu » comme disait Monet ou pour « aiguiser les yeux au silex du midi » comme Nicolas de Staël.

Auguste Renoir. Le Haut-de-Cagnes, bourg pittoresque perché au-dessus de la mer avec ses pierres chargées d'histoire, ses ruelles ombragées, étroites et fleuries, ses points de vue insolites sur la Méditerranée et le Mercantour, enchanta le peintre qui tomba sous le charme du domaine des Collettes et de ses oliviers vieux de cinq siècles aux formes les plus inattendues, résultat des tempêtes, sécheresse, orages, gelées, élagages, abandons… Auguste Renoir acheta ce domaine en 1919 et y vécut jusqu'à sa mort. Aujourd'hui, l'endroit a été transformé en un musée éponyme, à visiter absolument !

Derain, Soutine, Modigliani, Klein, Zeim sont également tombés amoureux du Haut-de-Cagnes, de son histoire et de ses points de vue…

Villefranche-sur-Mer arbore fièrement le Port Royal de la Darse, sa corderie, ses anneaux, sa caserne, la tour du Lazaret… sans oublier la chapelle Saint-Pierre, restaurée en 1957 par Jean Cocteau. On peut y voir des passages de la vie de Saint Pierre (Patron des pêcheurs), des chandeliers de l'Apocalypse avec l'œil unique de Dieu (cuits dans les fours de Valbonne), des scènes locales (hommages aux Saintes-Maries-de-la-Mer et aux Demoiselles de Villefranche). Une merveille !

La richesse picturale du Cannet est conséquente en raison de la présence de Bonnard, Lebasque, Evans, Fioupou mais également Bellini avant de partir pour Grasse et ses cités alentours avant de prendre la direction de Saint-Paul et Vence où le passé se conjugue avec le présent, étroitement liés aux arts. Une pléiade de peintres initiateurs des écoles du XX^{e} siècle y fut accueillie : Matisse, Chagall, Soutine, Chagall, Renoir, Signac, Modigliani, Dufy mais également des écrivains tels que Gide, Giono, Cocteau, Prévert. Tous venaient à l'hôtel *Le Robinson* (aujourd'hui *La Colombe d'Or*), à *La Pergola* puis *La Résidence* (*Le Café de la Place*).

Ici, le nombre de galeries d'art au kilomètre carré est le plus important : on peut flâner, regarder et acheter. Ne pas oublier de partir à la découverte de la *Fondation Maeght* rassemblant 9 000 œuvres d'art : c'est l'endroit où dans un écrin de verdure, les expositions se succèdent dans une ligne de force et de liberté.

Léger, Braque, Giacometti, Miró veillent aujourd'hui encore à l'esprit des lieux.

D'autres villes et villages ayant accueilli des peintres restent également à découvrir : La Colle-sur-Loup (show-room de Jacqueline Morabito), Mougins (Picasso, Cocteau, Man Ray, Fernand Léger, Picabia…), Beausoleil (Gustave Eiffel), Biot (Fernand Léger, Eloi Monod et Peynet), Vallauris (Picasso), Cannes (Jean-Gabriel Domergue), Coaraze (Moya...) sans oublier la Riviera de Jean Cocteau de Menton à Saint-Jean-Cap-Ferrat…

Le voyage se termine par Nice, capitale azuréenne où de nombreux artistes vécurent. Ville aux multiples musées et galeries, cité natale de Louis Bréa, patrie de Van Loo, Nice fut appréciée par Toulouse Lautrec, Modigliani, Utrillo, Dufy, Renoir mais surtout par Chagall et Matisse. Citons aussi l'Ecole de Nice constituée d'un groupe d'artistes (Arman, Martial Raysse, Niki de Saint Phalle, César et Ben) qui ont développé à partir de 1960 de nouvelles formes de créations et firent de la ville un centre d'avant-garde reconnu internationalement.

Les hauts lieux de l'art contemporain. La Côte d'Azur aurait pu se reposer sur les lauriers artistiques de son remarquable patrimoine culturel mais loin de s'en contenter, elle a su s'ouvrir à la modernité et à l'avant-garde artistique. Des artistes contemporains se sont dégagés de l'ombre prestigieuse de leurs aînés, apportant un regard novateur sur la peinture. Aujourd'hui, musées et fondations de prestige se font l'écho de leurs recherches. Parallèlement, la Côte d'Azur a choisi de rester une terre propice à l'éclosion et l'épanouissement des talents actuels avec l'Ecole de la Villa Arson, mais aussi avec ses musées, ses grandes galeries d'art et autres espaces d'expositions originaux accueillant leurs œuvres. Des lieux incontournables exposent au public des œuvres réputées ou exceptionnelles : *le Musée d'Art Moderne et d'Art Contemporain (vitrine de l'Ecole de Nice) ; le Centre d'Art de la Villa Arson à Nice ; les trois Musées Nationaux : Fernand Léger à Biot, Message Biblique Marc Chagall à Nice et Picasso à Vallauris ; la Fondation Maeght à Saint-Paul-de-Vence où l'art se célèbre en pleine nature ; le Centre International d'Art Contemporain à Carros ; la Fondation Hartung-Bergman à Antibes ; le musée Magnelli à Vallauris ; l'Espace de l'Art Concret à Mouans-Sartoux ; le Château de Villeneuve Fondation Emile Hugues à Vence ; le Château de la Napoule Collection Henry Clews à Mandelieu-La Napoule* font partie des meilleurs sites à visiter. Sans oublier tout le réseau des galeries d'art à Nice, Saint Paul ou Monaco qui présentent parfois des pièces rares !

Parcours commentés. De multiples visites guidées sont proposées toute l'année par les offices de tourisme de différentes communes.

Lutrins. A l'initiative du Comité Régional du Tourisme Riviera Côte d'Azur, une centaine de reproductions de tableaux de maîtres, installées sur des lutrins, ont été soigneusement placés avec la même perspective que les œuvres originales. Une façon unique de se retrouver « à place » de l'artiste et de constater comment chacun, avec son style, sa passion, son œil, a transcrit l'image qu'il voyait en une somme de formes et de couleurs. Plus de 20 communes sont associées à ce projet offrant ainsi à quiconque plusieurs itinéraires possibles : Antibes, Juan les Pins, Beaulieu sur Mer, Biot, Cagnes sur Mer, Cannes, Golfe Juan, Grasse, La Gaude, Le Cannet, Lucéram, Mougins, Menton, Nice, Roquebrune Cap Martin, Saint Paul, Sospel, Théoule sur mer, Vallauris, Vence, Villefranche sur mer et Villeneuve Loubet.

Cinéma

La Côte d'Azur est devenue une terre d'inspiration pour le monde du cinéma et un lieu hautement apprécié depuis les années 1920 par de nombreux réalisateurs séduits par le cadre enchanteur de ce pays doté d'un riche passé culturel et historique : environnement idyllique, douceur de ses températures, fascination de la Méditerranée, magnifiques demeures... autant d'atouts qui ont contribué à faire de notre belle région le Hollywood azuréen ! Car la Côte d'Azur offre aussi au septième art un ensoleillement exceptionnel, la rareté du vent qui ne vient pas ébranler les décors plantés en plein air, des paysages variés et pittoresques et une population diverse permettant de recruter la figuration nécessaire.

Un peu d'histoire

À la fin des années 1900, les frères Lumières filment le carnaval de Nice. Dès cette époque, les réalisateurs installés à Paris viennent chercher sur la Côte d'Azur la lumière qui leur permet de tourner en hiver.
Au début du XX^{e} siècle, Pathé construit un studio de tournage à Nice. Situé route de Turin, c'est la première maison de production à installer des studios sur la Côte d'Azur : y sont tournés notamment des films animaliers jusqu'à leur fermeture en 1930.
En 1913, Gaumont installe ses studios dans le quartier niçois de Carras. Le cinéaste Louis Feuillade, également directeur des studios, y tournera plusieurs films avant l'arrivée du cinéma parlant qui mettra un terme à l'existence de ce lieu. Après la Première Guerre mondiale, le producteur Louis Nalpas acquiert la villa Liserb située sur la colline de Cimiez où il va réaliser *La Sultane de l'amour*, qui rencontre un franc succès. Décidé à faire de Nice le Hollywood européen, il s'associe à un riche entrepreneur, Serge Sandberg, et ils achètent ensemble la propriété de la Victorine où ils installent des studios sous la direction architecturale d'Édouard Niermans, à qui l'on doit la construction du célèbre Negresco sur la promenade des Anglais. Au début des années 1920, les studios Iris situés dans la commune de Saint-Laurent-du-Var connaissent un certain engouement avec l'essor du cinéma parlant. Ils fermeront malheureusement leurs portes au début des années 1940 et seront détruits par des bombardements au cours de la Seconde Guerre mondiale.

Depuis cette époque jusqu'à nos jours, plus de 350 films ont été tournés sur la Côte d'Azur par les plus grands studios : Gaumont, Pathé, UGC et Les Artistes associés.

Des décors grandioses

Les grands hôtels et les endroits les plus mythiques du littoral et de l'arrière-pays se transforment régulièrement en plateaux de tournage. Au total, ce sont plus de 300 films qui ont été tournés sur le territoire azuréen. Parmi les plus célèbres : *Le Grand Bleu* (Besson), *Cash* (Besnard), *La Marseillaise* (Renoir), *La Main au collet* (Hitchcock), *La Sirène du Mississippi* (Truffaut), *L'Arnacœur* (Chaumeil), *La Belle et la Bête* (Cocteau), *Juliette ou la Clé des songes* (Carné), ou plus récemment, *Magic in the Moonlight* (Allen) et *Nicky Larson* (Lacheau).

La Grande Corniche entre Nice et La Turbie. Au commencement, il y a la plage de la Réserve à Nice connue pour son cultissime surfeur « Brice de Nice » incarné par Jean Dujardin. Elle marque le point de départ d'une des plus belles routes de la région azuréenne : la Grande Corniche. Au fil du trajet, on découvre des paysages magnifiques comme la baie de Villefranche-sur-Mer, Saint-Jean-Cap-Ferrat, Cap-d'Ail et le port de Beaulieu avant d'arriver à La Turbie qui surplombe le Rocher monégasque. Cet itinéraire a séduit nombre de réalisateurs en quête de décor choc pour leurs courses-poursuites. De *Jamais plus jamais* (Kershner) en 1983 à *Ronin* (Frankenheimer) en 1998 en passant par *Golden Eye* (Campbell) en 1995 et *Le Transporteur* (Letterier) en 2002, les héros y ont poussé leurs bolides au maximum.

PATRIMOINE ARCHITECTURAL

La grande caractéristique de l'architecture de l'habitat azuréen est lié à une partie de cache-cache avec le soleil, bienvenu par ses bienfaits mais redoutable par ses ardeurs excessives. Dans cette région, le climat et l'histoire ont modelé fortement au fil des siècles l'architecture de la Côte d'Azur, terre de soleil. C'est pourquoi, l'architecture rurale valorise les rues étroites, les fenêtres plutôt petites, les placettes ombragées, les fontaines bien fraîches, les greniers où sèchent le linge et les fruits, les portes ouvertes mais fermées d'un rideau de tissu ou de perles de bois, pour laisser dehors la canicule et les mouches. En Provence, les pierres qui embarrassent le sol servent d'abord à élever des murs en pierres sèches pour protéger les cultures du mistral qui dessèchent les végétaux sans merci. Ces mêmes pierres servent pendant longtemps à construire les restanques, terrasses successives étagées comme des escaliers géants retenant la terre et l'humus dans des reliefs à forte pente qu'on peut ainsi cultiver avec l'aide du mulet. L'apparition du tracteur les vouent à l'abandon mais leur présence est encore un vivant témoignage de cette civilisation de la pierre sèche. Les pierres servent également à construire les bories dont la conception remonte très loin sans doute jusqu'aux civilisations celto-ligures. Les pierres plates sont disposées sans aucun ciment ni liant en paroi circulaire ou carrée, se rétrécissant vers le haut pour constituer une voûte fermée : elles servent alors de bergeries, de cabanes à outils ou de refuges en cas de danger.

Villes et villages

Les types d'habitations

Le mas, petite maison sans étage avec ses fenêtres de dimensions modestes permettant de garder le maximum de fraîcheur à l'intérieur et doté de tuiles romaines.

La maison de village est dotée quant à elle, d'un étage et parfois d'un grenier destiné à constituer une isolation supplémentaire entre la toiture.

La bastide ou « maison de maître » est une sorte de maison bourgeoise à la campagne systématiquement bâtie en pierre de taille. Beaucoup plus solide et plus luxueuse que le mas, les pierres utilisées pour les façades, invention purement esthétique des résidents secondaires de notre siècle, sont soigneusement crépies afin de les protéger des

Sur les pas de Garnier et d'Eiffel

Deux hommes au talent inégalable ont marqué à jamais de leurs travaux le paysage azuréen : l'architecte Charles Garnier, à qui l'on doit notamment l'Opéra de Paris, et l'ingénieur industriel Gustave Eiffel, célèbre pour ses conceptions de structures métalliques extraordinaires. Leurs œuvres sont devenues de véritables symboles d'architecture : de toute beauté, elles traversent les années avec éclat. À l'image des grandes villes internationales, la Côte d'Azur est aussi devenue une terre de prédilection pour ces deux grands bâtisseurs qui y ont laissé leur empreinte : excellemment préservés, certains de leurs édifices peuvent d'ailleurs se visiter.

Charles Garnier. L'Opéra de Monte-Carlo, le Grand Casino de Monte-Carlo et la salle de jeu de Trente-Quarante, l'observatoire de Nice, la villa Eilenroc au cap d'Antibes, les villas Maria Serena et Foucher de Careil à Menton.

Gustave Eiffel. La coupole de l'observatoire de Nice, celle du jardin d'hiver de l'hôtel Hermitage à Monaco, l'escalier de la villa Maria Serena à Menton, la villa Durandy à Beaulieu-sur-Mer et la coupole du Riviera Palace à Beausoleil.

La route du baroque

La Côte d'Azur possède un patrimoine culturel particulièrement riche composé d'un grand nombre d'églises et de chapelles baroques. Après les styles dépouillés du Moyen Âge et austères de la Renaissance, l'art baroque consacre le triomphe de la ligne courbe après la dictature architecturale de la ligne droite. Sous l'impulsion initiale de deux très grands architectes italiens, Bernin et Borromini à qui l'on doit la création d'un véritable courant artistique, les églises italiennes s'emplissent de volutes, de stucs, d'angelots joufflus (*putti*) et de frontons. Les entablements s'incurvent et rompent leur alignement tandis que les peintures, les retables et les statues se peuplent d'ailes d'anges, de motifs floraux, d'allégories sensuelles dans une explosion de volumes et de couleurs. Toute expression artistique devient exubérante : on renforce l'illusion par des effets en trompe-l'œil et par une conception théâtrale du décor.

Les amateurs d'art baroque trouvent leur bonheur dans un circuit spécialement étudié pour eux : au départ de Nice et jusqu'à Menton, on remonte toutes les vallées jusqu'à Tende, ratissant ainsi l'essentiel des œuvres les plus intéressantes de cet art si particulier. Ce parcours trouve son prolongement dans un programme de concerts de musique baroque qui se déroule dans les églises et les chapelles des vallées de la Bévéra et de la Roya de juin à septembre chaque année : les Baroquiales.

intempéries, des animaux nuisibles et de la prolifération du lierre. Les bâtiments d'exploitation sont disposés autour de la maison de maître. Aujourd'hui les Parisiens, nouveaux acquéreurs fortunés de bastides anciennes, décroûtent les murs et vont donc à l'encontre du principe fondamental de l'habitat rural.

On trouve aussi des bastidons, sortes de petites maisonnettes en miniature et des cabanons, initialement simple appentis de jardin, aujourd'hui très souvent détourné de leur vocation première pour devenir une minuscule résidence secondaire en plein champ.

La maison de village située au cœur d'un village fortifié tout en hauteur possède des pièces minuscules et comporte quatre ou cinq étages pour hisser ses dernières mansardes au plus près du ciel. Chaque niveau correspond à une fonction précise : la cave, fraîche par définition, contient les réserves alimentaires comme l'huile, le vin ou la farine. Le rez-de-chaussée (de plain-pied) abrite le mulet ou l'âne. L'étage noble au premier niveau, est aménagé à l'usage d'habitation. Les étages supérieurs servent de logement pour les domestiques, de garde-manger pour les fruits et les légumes. Enfin, le dernier grenier est bourré de foin que l'on hisse depuis la rue par une poulie pour assurer l'isolation du froid en hiver, de la chaleur en été. Les maisons des campagnes sont aménagées différemment : au rez-de-chaussée se trouve la pièce de séjour. Au nord, dans la partie la moins exposée à l'ardeur du soleil, est construite la cuisine dont la fraîcheur permet de conserver les fruits, légumes et fromages. Les chambres sont au premier étage : elles sont petites et souvent sans couloir de desserte ce qui consomme de la place perdue. On traverse donc la première chambre pour accéder à la seconde et ainsi de suite. Somme toute, dans le monde rural, chaque maison est construite à proximité d'une source ou d'une fontaine dont le simple bruissement est une promesse de fraîcheur. L'eau de source inutilisée se déverse dans une roubine, petit canal d'irrigation qui conduit le précieux liquide jusqu'au potager. Dans la région de Nice et dans son arrière-pays, les toitures à la niçoise n'ont pas moins de quatre pentes, chacune partant du centre, coiffant l'une des quatre façades. Devant la maison, il y a souvent un petit jardin de quelques mètres de profondeur qui ne remplit qu'un rôle décoratif : le jardin principal, celui où l'on se tient, est toujours bien caché derrière pour protéger l'intimité de la famille.

Terrasses, jardins et volets

Le Méridional vit en grande partie dehors. La terrasse est presque considérée comme une pièce de la maison, en plein air. On passe sans effort de la salle commune à la terrasse, de la terrasse au jardin. L'hiver, on y prend le soleil de plein fouet : il rentre dans les pièces de la maison alors que les branches sont dégarnies de feuilles tandis que l'été, on y prend le frais à l'heure du pastis sous la glycine ou la treille, supportée par des consoles en ferronnerie qui constituent l'aménagement essentiel de la terrasse. Il reste encore un ornement qui fait le charme des maisons provençales : les volets. Souvent bleus, parfois mauves, ils tranchent sur l'ocre des façades. Ils sont en bois massifs, épais, cloutés comme des armures.

Les campaniles

Une autre particularité architecturale de la Provence et de la Côte d'Azur sont les clochers en forme de cages à vent ou campaniles. Dans sa fonction originelle, le campanile était un simple support permettant de soutenir la cloche. Les campaniles possèdent des structures de ferronnerie en forme de bulbe ou de kiosque, plantées sur la maçonnerie de la tour pour éviter que la toiture ne soit emportée par le mistral : le vent peut ainsi souffler à travers les tiges de métal en toute liberté. Chaque campanile est constitué de deux parties distinctes : l'embase et le couronnement. L'embase s'inspire le plus souvent d'une forme géométrique simple : cylindre, cube, polyèdre sur laquelle vient s'emboîter une coupole. Ils possèdent tous une forme particulière : on en dénombre plus de 250 ! Aujourd'hui, par son esthétisme et son originalité, le campanile provençal est devenu une œuvre d'art. Presque chaque village de la Côte d'Azur possède le sien. Ce témoignage d'un art naïf reste l'un des plus beaux fleurons de l'architecture campagnarde héritée des siècles passés.

Les routes historiques incontournables

La ligne Maginot
À la fin des années 1920, un sentiment de peur et d'insécurité gagne l'armée française. L'absence de stratégie efficace pour assurer l'intégrité du territoire accentue cet effroi. En 1927, André Maginot, ministre de la Guerre, présente le projet d'une série d'ouvrages fortifiés traçant une ligne longue de plus de 700 kilomètres du nord au sud du pays, le long des frontières françaises. Dans les Alpes-Maritimes, les premiers coups de pioche sont donnés dès 1928 : des blockhaus (ou casemates) sont édifiés. Au total, on en dénombre encore aujourd'hui 85 sur l'ensemble du territoire azuréen. La ligne Maginot reste un témoignage unique d'architecture militaire et les nombreux ouvrages ou avant-postes implantés dans le département des Alpes-Maritimes ont joué un rôle dans le conflit de 1939-1945. Parmi les mieux entretenus : le fort du cap Martin dans la commune de Roquebrune, celui du mont Ours vers Castillon ou de Sainte-Agnès, sans oublier la casemate de Rimplas et celle de la Frassinéa dans la vallée de la Tinée.

La route Napoléon
Elle retrace depuis Golfe-Juan le parcours historique de l'Empereur au retour de l'île d'Elbe en 1815. Débarquant le 1er mars à Golfe-Juan avec un millier d'hommes, Napoléon Ier traverse la Provence jusqu'à Sisteron. La traversée du Dauphiné est une suite d'accueils favorables jusqu'à Laffrey où l'attendent les troupes missionnées par le roi Louis XVIII pour l'arrêter. Les soldats cèdent aux premiers mots de l'empereur déchu et se rallient à lui. Arrivé aux portes de Grenoble le 7 mars, l'aventurier redevient prince, selon ses propres paroles. Il continue alors sa route vers Paris et reprend le pouvoir le 20 mars pour cent jours, jusqu'au 18 juin 1815 : battu à Waterloo, il est contraint d'abdiquer une nouvelle fois avant d'être exilé à Sainte-Hélène où il mourra le 5 mai 1821. La route Napoléon, créée en 1930, retrace le souvenir de cette épopée fantastique. L'itinéraire s'enfonce dans le pays de Grasse puis emprunte la nationale 85 à travers les Alpes jusqu'à Digne et Grenoble. À découvrir : Séranon, Escragnolles, Saint-Vallier-de-Thiey, Grasse, Mouans-Sartoux, Mougins, Le Cannet, Vallauris-Golfe-Juan. www.route-napoleon.com

Architecture militaire

Le long du littoral azuréen ou dans les vallées de l'arrière pays niçois, il existe un patrimoine architectural militaire important : des constructions imposantes de type forteresse aux bunkers, plus discrets mais nombreux, voici un petit aperçu de ces trésors que l'on peut visiter, vestiges d'un temps parfois pas si lointain…

Le fort du Mont-Alban à Nice, la citadelle Sainte-Elme à Villefranche-sur-Mer et la forteresse Saint-Hospice à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Trois édifices construits à la demande du Duc de Savoie au XVIe siècle qui préfigurent un nouveau type de fortifications bastionnées selon un tracé dit « en étoile » pour répondre aux nouvelles techniques de l'artillerie en usage à l'époque et permettant de renforcer le système défensif de chaque commune. En France, ils sont aujourd'hui l'un des rares témoignages d'architecture militaire de cette époque parfaitement bien conservés.

Le Château de Nice et la Tour Bellanda sont deux ouvrages fortifiés à vocation militaire. Le château a existé du XIe au XVIIIe siècle sur la colline qui porte aujourd'hui son nom. La vieille ville était entourée d'un mur d'enceintes. Sauf la Tour Bellanda, superbement restaurée et transformée en musée, l'ensemble de ces fortifications fut détruit à l'explosif par Louis XIV en 1706. Tandis qu'il ne reste aucune trace des remparts du vieux-Nice, excepté sur le Cours Saleya, le château demeurera en état de ruines : on peut d'ailleurs visiter le site, envahi par la végétation et aménagé en lieu de promenade.

La batterie ou « Fort Tabourde » à Tende date de 1883. Il faisait partie des cinq batteries de protection satellites du fort de barrage de Colle Alto. Conçu pour 120 hommes, le fort et ses bâtiments annexes (corps de garde, poste de télégraphie optique et batterie de mortier) furent désarmés durant la première guerre mondiale et laissés à l'abandon depuis par l'administration française.

Le Fort Carré à Antibes domine la Méditerranée perché sur la presqu'île Saint-Roch. Construit sur ordre du Roi de France Henri II dans la seconde moitié du XVIe siècle, le site occupe une position stratégique. Jusqu'au XIXe siècle, il servit de sentinelle pour la frontière avec le Comté de Nice et de poste de défense pour Antibes. Lorsque Nice fut rattachée à la France en 1860 et que la frontière recula, il fut déclassé militairement : les soldats intégrèrent des casernes plus modernes dans lesquelles s'installera, après la seconde guerre mondiale, un centre de formation sportif militaire de haut niveau mené par du personnel de l'École de Joinville. Le fort Carré, cédé par l'Armée au ministère des Sports en 1967, est racheté par la Ville d'Antibes en 1997, qui y organise des visites guidées.

Le Fort Royal de l'île Sainte-Marguerite édifié en 1617 par le Duc de Guise avait pour mission de verrouiller l'accès à Cannes par la mer. La bâtisse fut quelques années plus tard agrémentée d'autres constructions, lui donnant sa forme actuelle de pentagone (Vauban). A l'intérieur de l'enceinte, subsistent une chapelle et plusieurs hangars affectés à l'hébergement des troupes et aux magasins d'artillerie. On y aménagea plusieurs cellules : l'ouvrage devint une prison d'État et le célèbre mais inconnu « Masque de Fer » y fut détenu pendant 11 ans de 1687 à 1698. Le fort, qui aurait besoin d'être restauré, est néanmoins sécurisé, permettant d'être visité.

La ligne fortifiée du Paillon : les communes de Levens, l'Escarène et Conte de l'arrière pays niçois à environ 800 m d'altitude, forment de part leur géographie, un obstacle naturel aux invasions du ponant ainsi qu'un couloir de circulation entre Nice et la vallée de la Vésubie. On y trouve, le long du Mont Férion et jusqu'à la mer en passant par le Mont Macaron et le plateau Terrier, un vaste ouvrage fortifié en pierres sèches établi par les troupes françaises venues envahir le comté de Nice en 1747.

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Le niçois ou « nissart ». Le nissart ne déborde pas des frontières de Nice. Cette langue s'entend notamment dans les ruelles du vieux Nice. Des centaines de jeunes et d'adultes prennent des cours de niçois, sans pour autant être nécessairement d'origine niçoise !

Artisanat

De multiples ateliers artisanaux ou familiaux fabriquent des objets et des produits qui font depuis toujours la renommée de la Côte d'Azur. On trouve ainsi des objets décoratifs et ustensiles en bois d'olivier sculptés sans oublier la traditionnelle huile d'olive et autres spécialités du coin.

Les parfums

Principalement élaborés à Grasse, capitale mondiale des parfums, ils sont fabriqués par différentes méthodes d'extraction des matières odorantes naturelles comme la distillation ou l'enfleurage, principalement utilisé pour les fleurs dites « fragiles » comme le jasmin.

Les bougies parfumées

Au pays des senteurs et des parfums, quoi de plus naturel que de trouver des bougies parfumées ? Coulées dans un godet de verre de terre cuite ou de métal, leurs parfums sont variables à l'infini.

Les cadrans solaires

Un autre élément architectural typique de ce pays du soleil : le cadran solaire. Ici, la science gnomonique (art de bâtir des cadrans solaires) remonte à la Haute Antiquité où la possession d'une montre est un luxe que seuls les gens fortunés peuvent s'offrir. Pour connaître l'heure, le berger dans ses pâturages a trouvé un moyen rudimentaire mais efficace : planter un bâton (ou *gnomon*) verticalement dans le sol puis observer le déplacement de son ombre. On rencontre aujourd'hui trois types de cadrans : l'italique qui décompte les heures à partir du coucher du soleil de la veille ; le classique gradué de lignes horaires décalées et le babylonien qui compte les heures à partir du lever du soleil. Avec le temps, le cadran solaire va devenir un support de méditation, une invitation à réfléchir sur la fuite inexorable du temps. Le cadran du clocher de Saorge, petit village perché sur la Roya dessiné en 1880, porte cette citation du poète italien Leopardi : « A me il sol, a te lo studio » que l'on peut traduire par « A moi le soleil, à toi l'étude ». De nombreux éléments décoratifs vont venir s'ajouter aux graduations du temps : signes du zodiaque, fleurs, animaux, souvent porteurs d'un message. Le couvent de Saorge, près de la frontière italienne, ne compte pas moins de onze cadrans solaires. Un autre petit village, Saint-Dalmas-le-Salvage, tout en haut de la vallée de la Tinée, comporte de nombreux cadrans : presque un sur chaque maison. De même, le village de Coaraze, dans l'arrière-pays niçois, a été surnommé le village des cadrans solaires car chaque façade en est ornée.

Les santons

Ces petites statuettes d'argile, émouvantes et fragiles d'origine religieuse, recréent l'univers de la Provence. De nombreux touristes de la Côte d'Azur les emportent comme souvenirs. La pastorale de jadis offre alors l'occasion de dénombrer et de représenter les métiers, les corporations traditionnelles ou tout un petit peuple saisi sur le vif, dans ses atours habituels : le meunier, le berger, le rémouleur, le tambourinaire, le curé, la lavandière, la fileuse avec son rouet, le boulanger avec son pain sous le bras, le pêcheur avec ses poissons au bout de sa ligne (Bartoumieu), le valet de ferme un peu niais (Ravi), le valet un peu simplet qui sourit béatement sans même savoir pourquoi affublé de son bonnet de nuit à pompon (Gigé)… Le village tout entier se retrouve ainsi dans la crèche. L'art des santons perd ainsi un peu le caractère religieux qu'il possédait au siècle dernier autour de la crèche où voisinent le bœuf et l'âne. Il permet aujourd'hui de représenter des villages entiers avec des vieux mas, des corps de ferme, des hameaux aux ruelles étroites, des troupeaux de vaches et des moutons. On distingue les santons de fabrication industrielle, standardisés et les santons artisanaux, plus chers car moulés un par un dans une matrice de plâtre et ensuite décorés à la main avec un luxe de détail qui fait de chacun d'eux une véritable petite œuvre d'art.

Les jarres

Autrefois fabriquées pour la conservation de l'huile d'olive, elles ornent aujourd'hui les jardins. Couleur de terre cuite ou émaillées, décorées de guirlandes et de motifs venus de la nuit des temps, elles trouvent une seconde vie en offrant leurs flancs à la plantation des fleurs.

Les poteries

La pureté de leurs formes les rend aptes à décorer les maisons sans leur faire perdre leur vocation utilitaire initiale. Il existe une longue tradition potière tout autour de Vallauris qui met en valeur les objets usuels comme les services de vaisselle vernissée et les bibelots artistiques, dont la vocation purement décorative rejoint la beauté des poteries antiques : bougeoirs, brûle-parfums, coupes ventrues…

Les verres soufflés de Biot

Prestigieuse héritière d'une tradition millénaire, le verre en fusion, malaxé par des souffleurs aux contorsions de derviches, se transforme en carafe, en photophore ou en pichet, rendant chaque pièce unique : c'est la magie du feu, de l'étirage, du verre en fusion, du secret des bulles enfermées dans la paroi. Le processus est complexe et demande une certaine dextérité : le verrier cueille une grosse goutte de verre en fusion dans le four au bout de sa canne. Il la fait ensuite tourner instantanément pour éviter la prise en masse immédiate, la roule sur une table de fonte appelée *marbre* puis souffle dans la canne formant ainsi une petite boule rouge en forme de poire : c'est la première ébauche de la pièce. Le verrier cueille une seconde fois du verre et fait rouler la boule de verre en fusion dans une pièce de bois humide, la mailloche. Il souffle tout en faisant tourner régulièrement sa canne et donne à la pièce la forme voulue avec une pince métallique, les fers. Il faut alors agir très vite avant que la température ne tombe : le verrier gonfle la pièce en soufflant dans sa canne et arrondit, aplatit ou allonge la pièce pour lui donner sa forme définitive. Il pose enfin l'anse et la soude par fusion puis détache la pièce déjà fortement refroidie. À voir travailler les verriers, on a l'impression d'une grande facilité. Pourtant, il faut dix ans d'apprentissage pour maîtriser complètement cette technique.

Les boules de pétanque

Il existe des variétés à la lyonnaise ou à la picarde mais la véritable pétanque est bien d'essence méridionale. Depuis la plus Haute Antiquité, le jeu d'adresse qui consiste à placer des objets au lancer connaît des variantes diverses : à cet effet, on dit souvent que les légionnaires romains s'amusaient à lancer des cailloux polis par la mer ou par le lit de la Durance. Pour les fabriquer, on utilisait des boules de bois tourné mais le bois sec se fendait sous les chocs. Au XIX^{e} siècle, des artisans se spécialisent dans la fabrication de boules de buis entièrement cloutées : on utilisait alors jusqu'à 1 200 clous et leur réalisation ne demandait pas moins de douze heures de travail artisanal !

En 1923, les premières boules de bronze coulées font leur apparition dans la région lyonnaise. Aujourd'hui, chaque boule est le fruit d'un long travail industriel : on découpe un disque dans une bande d'acier de 9 mm d'épaisseur, on l'emboutit à chaud pour obtenir une coquille demi-sphérique dont les bords sont chanfreinés de façon à ce que les deux demi-sphères sont soudées, tournées et polies. La boule est ensuite équilibrée : elle subit un traitement thermique à 850°. L'appellation « pétanque » tire sont nom du provençal avec le mot *tanca* qui signifie ficher, planter droit car il s'agit bien de placer la boule, de pointer et ensuite de tirer si l'on veut déloger un adversaire et l'envoyer dans le décor.

Musique – Danses

Pour danser la gavotte, sorte de polka paysanne entrecoupée de petits sauts qui requièrent une grande agilité, les ensembles musicaux que l'on retrouve dans toutes les fêtes mettent à l'honneur les tambourinaires, des musiciens qui possèdent le rare talent de faire marcher deux instruments à la fois : le tambourin (également appelé bacha) au son grave et à la tonalité un peu sourde dont la hauteur équivaut selon les règles, au double de son diamètre, et le galoubet, une petite flûte à bec percée de trois trous.

Sports et jeux traditionnels

Le pilou

Jeu populaire niçois de l'après-guerre, les participants doivent jongler avec le pied à la manière d'un footballeur avec un volant appelé « pilou » (prononcer *piiiilou*) constitué d'une pièce de monnaie de 25 centimes trouée d'avant-guerre et d'un bout de tissu, de papier hygiénique ou de plastique. La rareté des pièces de monnaie trouées a entraîné l'utilisation de volants non conventionnels construits autour d'une pièce normale et d'un plastique maintenu autour. Le pilou fut immortalisé par Alfred Hitchcock en 1955 dans son film *La Main au collet* qui se déroule sur la Côte d'Azur où l'on peut voir deux policiers s'échanger le pilou durant une planque.

« Tu tires ou tu pointes ? »

Si la pétanque est aujourd'hui le huitième sport pratiqué en France, elle reste pour beaucoup de gens, un jeu de vacances, très prisé par les retraités. Au XIX^{e} siècle, les Méridionaux se passionnent pour ce jeu provençal : munis de boules en acier, on doit les lancer tour à tour pour tenter de se rapprocher au mieux d'une boule plus petite dite « le cochonnet », elle-même déjà positionnée sur le terrain à 5 ou 6 mètres du tireur qui fait alors trois pas de course pour prendre son élan et lancer sa boule. Marcel Pagnol décrit ce jeu dans *Le Château de ma mère*. Mais la pratique va évoluer au début du XX^{e} siècle avec Jules Hugues dit « Lenoir », un champion de la discipline qui, ne pouvant plus jouer à cause de ses rhumatismes, s'est mis à tracer un rond depuis lequel il lançait ses boules : les « pieds (*pès*) tanqués (*tanque*) » cloués dans cet espace de tir, la pratique de la pétanque était née. Aujourd'hui, il faut considérer ce jeu comme un vrai sport qui demande beaucoup d'entraînement pour parvenir à un haut niveau. Populaire et conviviale, la pétanque peut, sans contre-indications pour la santé, être pratiquée à tous âges et avec un matériel peu onéreux.

◗ À noter que depuis quelques années, on voit l'apparition d'une variante : les boules carrées.

LA CÔTE D'AZUR GOURMANDE

La cuisine méditerranéenne, qualifiée par le grand chef Alain Ducasse de « cuisine du soleil », mêle habilement cuisine française provençale niçoise et cuisine italienne. Elle offre une riche diversité de plats et de saveurs dont la base repose essentiellement sur l'utilisation d'ail, d'oignons, de plantes aromatiques et de condiments mais aussi sur les légumes, crus ou cuits, les fruits de mer et le poisson. 'huile d'olive reste un inconditionnel de la cuisine méditerranéenne : Jean Racine qui séjourna à Uzès en 1661 écrivit d'ailleurs à La Fontaine que « l'huile sert ici de beurre, et [qu'il] appréhendait bien ce changement mais [qu'après en avoir] goûté dans les sauces, il n'y a sans mentir, rien de meilleur ».

Spécialités locales

Le bagnat cauda
Ce sont des légumes crus trempés dans une fondue d'huile d'olive chaude, d'ail et d'anchois à déguster chauds.

Les beignets de fleurs de courgette
Drôle d'idée, n'est-ce pas, que celle de manger des fleurs… Mais quel délice ! La recette est simple : on jette des fleurs de courgette trempées de pâte à beignet dans une friture chaude, on égoutte puis on déguste.

Les farcis à la niçoise
On creuse des tomates, des courgettes, des champignons de Paris, des patates ou des oignons dans lesquels on dispose ensuite une farce composée de petit salé, d'œuf, de basilic, de viande, de parmesan…

Les gnocchis à la semoule de blé dur
On fait bouillir du lait dans lequel on verse de la semoule de blé dur. On remue quelques instants jusqu'à l'obtention d'une sorte de pâte que l'on étale ensuite avant de la découper en petits carrés que l'on dépose dans un plat. Servir avec de la sauce tomate et du parmesan râpé.

Le pan bagnat
Spécialité typiquement niçoise, c'est un énorme sandwich rond composé de salade niçoise qui constitue un repas complet à lui seul. Il est garni de salade, de rondelles de tomates, d'anchois, d'œufs durs, de câpres et d'olives, le tout arrosé généreusement d'huile d'olive ce qui lui donne son nom de « pain mouillé » (*pan bagnat* en niçois).

La pissaladière
Délicieuse tarte à l'oignon recouverte de filets d'anchois et d'olives noires. Elle se mange froide ou tiède, découpée en tranches à l'heure de l'apéritif.

La ratatouille niçoise
Le nom seul est une promesse de bonheur… Ce plat de légumes bouillis peut se manger indifféremment chaud ou froid. Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, ail, oignons, un bouquet de thym, du laurier et une sauce à l'huile d'olive qui contient toutes les saveurs de la Provence.

La salade niçoise
Salade abondante et riche pour l'œil avec toute sa gamme de couleurs, elle peut constituer un repas complet. Ce repas typiquement local est sublimé grâce à l'huile d'olive de Nice ! Plusieurs recettes existent, mais l'originale se compose de tomates coupées en quartiers, concombres, petites fèves (févettes), feuilles de basilic fraîches, radis, œufs durs en quartier, anchois, thon, poivrons verts, céleri, olives noires de Nice, le tout généreusement arrosé d'huile d'olive, d'un peu de sel et de poivre.



© BERNARD CROISÉ

Olives du marché.

Éveillez vos sens en découvrant les savoir-faire régionaux !

Le littoral azuréen possède une richesse agricole et un savoir-faire gastronomique exceptionnel ! Vous rêvez d'apprécier l'authenticité et la ruralité d'une région empreinte de contrastes et de déguster des produits du terroir toujours plus innovants ? Une palette de saveurs et de fraîcheurs cultivées dans des exploitations régionales entre mer et montagne vous promet de belles surprises… Au cours des vingt dernières années, grâce à un savoir-faire perfectionné, les acteurs de l'agrotourisme ont développé très fortement leur offre de produits touristiques en ouvrant un nombre important de caveaux de dégustation, de fermes-auberges et de parcours « découverte du terroir » : agrumes, plantes aromatiques et légumes variés à la saveur exquise, produits d'appellation d'origine protégée, élevage de moutons, de chèvres et de vaches… N'hésitez pas à quitter l'effervescence des villes pour partager des moments sincères dans des endroits originaux et authentiques, vous y trouverez un éventail d'activités pour les petits et les grands, toujours encadrées par des professionnels passionnés à votre écoute : du camping à la ferme au gîte rural en passant par les fermes-auberges, les fermes pédagogiques et les chambres d'hôtes, il y en a assurément pour tous les goûts !

- **Haut pays.** Situées dans les parcs régionaux au pied des plus beaux sommets à côté de l'immensité des lacs, des lieux pleins de charme vous attendent et vous assurent de bons moments de détente et d'apprentissage. Différentes options s'offrent à vous : baignade, randonnées pédestres, sports nautiques, découverte d'élevages de bovins, ovins, rennes, bisons et basse-cour (et plus encore !), leçon de fabrication de fromages de chèvres et de brebis… Ce sera aussi l'occasion de prendre le temps de respirer avec les cours sur les plantes aromatiques et leur utilisation d'antan à nos jours.
- **Côté Littoral.** Au cœur même de l'urbanisation du littoral azuréen ou du côté de l'arrière pays se nichent de petites exploitations qui valent le détour. Enchantement, dépaysement et ravissement sont au rendez-vous : culture de plantes méditerranéennes, visite d'exploitations agricoles typiques, fabrication et dégustation de produits du terroir (miel, pain d'épices, nougat, tapenade, caviar d'aubergine, pollen, fruits et légumes, vins…). Vous pourrez également tout connaître sur les méandres de la culture bio, devenir incollable sur la faune et la flore locale ou découvrir le patrimoine naturel à dos de cheval !
- **www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca**

- **La soupe au pistou**

C'est l'une des gloires fondamentales de la cuisine provençale : sorte de soupe de légumes réalisée avec du basilic (pistou) pilé dans de l'huile d'olive auquel on ajoute des haricots rouges, blancs et verts, des courgettes, des pommes de terre, une sauce épaisse faite de gousses d'ail, un peu de sauce tomate et de parmesan râpé.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

- **Les pieds et paquets.** Ce sont de délicieuses préparations de panse de mouton farcie, roulées en paupiettes accompagnées des pieds du même animal, le tout baignant dans une sauce très épicée. Se déguste avec des pommes vapeur.
- **La porchetta niçoise.** Cochon de lait farci accompagné d'une farce à base d'ail, d'oignons et de fines herbes aromatiques.

Poissons, fruits de mer et crustacés

Pour bien les apprécier, il faut d'abord les voir sur un étal du marché aux poissons au petit matin avant de les redécouvrir dans l'assiette. S'offre ainsi à nos sens une palette de poissons : sardines, rougets, espadons. Le loup (nom local du bar) est un poisson noble qu'on mange volontiers grillé sur un feu de bois avec une brassée de fenouil. La rascasse est très décorative avec sa couleur orange. Les oursins sont les bienvenus dans toutes les assiettes. La daurade ou encore le saint-pierre sont délectables dans une soupe du pêcheur ou grillés au four.

- **La bourride.** C'est la cousine pauvre de la bouillabaisse. Moins riche et plus légère, elle est confectionnée à base de poissons blancs : merlan, cabillaud, baudroie. Elle se déguste avec l'aïoli.
- **La brandade de morue.** Purée de morue servie froide avec des câpres. Ce plat, originaire du Vaucluse, est très apprécié en été.
- **La poutine.** Omelette enrichie d'alevins mêlant agréablement le goût de l'œuf à celui du poisson.
- **Le stockfish.** Plat dérivé d'un mets italien nommé « estocaficada ». Il s'agit d'un plat à base de morue séchée ré-humectée puis cuisinée avec du vin blanc, des oignons et de l'ail, le tout agrémenté de quelques olives noires et d'anchois.
- **Les supions.** Seiches ou calamars de petites tailles enrobés de farine et frits dans de l'huile.



© BERNARD CROSE

Tomates du marché.

L'huile d'olive : un atout culinaire… et beauté !

À Nice, lorsqu'il tombe de l'arbre, ce petit bijou vert qui deviendra noir plus tard est reconnu par l'appellation d'origine contrôlée AOC : plus de 520 hectares d'oliviers (57 000 arbres) sur 99 communes des Alpes-Maritimes situées à moins de 750 mètres d'altitude sont ainsi concernés. Mais tous les oliviers ne sont pas reconnus AOC dans les Alpes-Maritimes : les arbres doivent être des cailletiers (une tolérance de 5 % d'autres variétés comme l'anglandau est acceptée), il ne doit pas y avoir plus de quatre cents oliviers à l'hectare et les olives doivent être lavées avant d'être triturées. On dénombre ainsi 104 communes divisées en quatre zones oléicoles : le secteur grassois, niçois, mentonnais et le domaine des vallées du Var et de l'Estéron. Le département des Alpes-Maritimes est le deuxième département français oléicole avec une moyenne de 2 200 tonnes d'olives récoltées dont 300 tonnes en olives salées pour la table et la pâte d'olives. Il est indispensable de faire une halte dans un moulin chez un producteur ou un détaillant afin de la goûter. Vous n'avez auparavant rien goûté de tel et allez vous dire que c'est bon mais un peu cher : un litre coûte tout de même environ 15 €. Mais n'oubliez pas qu'il s'agit d'un produit noble : regardez bien sa couleur, sentez son parfum. Rien à voir avec l'huile d'olive qu'on trouve au supermarché et dont l'origine est soit espagnole, soit grecque ! Il serait donc dommage de repartir sans quelques pots d'olives niçoises AOC.

Un atout beauté incontournable ! Fortifiante, réparatrice, nourrissante, anti-rides... Ses vertus sont nombreuses et loin d'être exhaustives. Depuis des millénaires, l'olive est utilisée par les habitants du bassin méditerranéen pour nourrir les cheveux, conserver l'élasticité de la peau ou réparer les mains abîmées. Elle serait même à l'origine de la jeunesse éternelle des belles Romaines... D'un point de vue scientifique, les feuilles de l'olivier sont riches en oleuropeïne, un puissant composant antibactérien tandis que l'olive est naturellement riche en polyphénols, de puissants antioxydants ! Autant de raisons qui font que l'huile d'olive soit aussi devenue un produit star de la cosmétique.

Quelques chiffres… près de 100 000 oliviers dans le pays grassois ; plus de 15 000 dans en pays vençois ; près de 120 000 en pays niçois, près de 60 000 en pays mentonnais ; plus de 30 000 dans les vallées et 2 000 dans la région de Puget-Théniers… Au total, environ 300 000 arbres produisent quelques 3 000 tonnes d'olives chaque année ! On dénombre une cinquantaine de producteurs professionnels et 2 000 amateurs. Le département des Alpes-Maritimes figure parmi les premiers départements oléicoles avec les Bouches du Rhône, le Var et le Gard.

La tradition des treize desserts

Cette tradition typiquement provençale est incontournable pour Noël : pour honorer la mémoire du Christ et des douze apôtres de la Cène, chaque réveillon doit se terminer par la dégustation de treize desserts où l'on retrouve des figues sèches (pour les Franciscains), des noix ou des noisettes (pour les Augustins), des amandes (pour les Carmes), des raisins secs (pour les Dominicains), des calissons d'Aix, des fruits déguisés, la pompe à huile (ou fougasse), du nougat blanc, rouge et noir, du chocolat sous toutes ses formes, des fruits confits, des fruits frais (mandarines, oranges, pommes, poires, raisins), des dattes et des pâtes de fruits.

Fromages, produits laitiers

La Côte d'Azur n'est pas une région très fertile en fromages sans doute parce que l'élevage des bovins y est assez peu développé. Inutile donc d'y chercher des fromages à base de lait de vache comme le camembert par exemple. En revanche, la présence de nombreux ovins suscite de nombreuses fabrications artisanales de fromages de chèvre dont les marques varient avec chaque producteur. On les trouve aux différents stades de leur existence rythmée par l'affinage : fromages frais à peine égouttés, fromages mi-secs qui s'apparentent aux pâtes molles et fromages très secs presque durs comme des cailloux. Ce sont ceux-là qui possèdent le plus d'arôme car puisque la pâte est le résultat d'une longue dessiccation intégrale. La plupart de ces fromages de chèvre sont fabriqués dans les fermes des Alpes de Haute-Provence ou des hautes vallées du Var et des Alpes-Maritimes.

- **Une particularité régionale reste la brousse**, fromage blanc frais, enrichi d'ail et d'aromates et conservé dans de l'huile d'olive. La brousse peut être issue de la Vésubie (haute vallée des Alpes-Maritimes), du Rove (à l'est de Marseille), de Cuers ou de Belgentier dans le Var.

Recette de la socca

- **Ingrédients**

300 grammes de farine de pois chiches.
1 litre d'eau.
8 cuillères à soupe d'huile d'olive.
1 cuillère à café de sel fin.

- **Préparation**

Préchauffez votre four à 240°.
Versez dans un saladier l'eau froide, la farine de pois chiches, l'huile d'olive et le sel.
Battre vivement au fouet.
Faites chauffer une plaque en cuivre de 50 centimètres de diamètre grassement huilée (ou plaque de four).
Une fois bien chaude, versez la préparation sur la plaque (environ 2 à 3 millimètres d'épaisseur).
Enfournez pendant environ 10 minutes (vérifier régulièrement la cuisson).
Retirer la plaque du four, dès que la pâte est bien dorée et croustillante, voire légèrement brûlée par endroits.
Couper des petits morceaux, poivrer et servir rapidement.

Fruits et légumes

- **Le cougourdon ou la courgourde**. C'est un fruit issu d'une plante grimpante appartenant à la famille des Cucurbitacées, comme les courgettes ! Différents des autres courges par la couleur de sa fleur (blanche et non orangée), le fruit se déshydrate naturellement et facilement : il devient léger, solide et imputrescible. Il est alors utilisé comme instrument de musique et ressurgit chaque année à l'occasion de la fête du Cougourdon, une manifestation qui se déroule à Nice au mois de mai et qui célèbre l'arrivée du printemps... Rassurez-vous, nul n'a besoin d'étudier le coucourdon pour faire jaillir « sa musique » : le principe d'utilisation est simple comme un jeu d'enfant. Comme des maracas, on secoue les courges (les cougourdes) séchées : les graines du légume, prisonnières de la coque, émettent des sons au moment où elles viennent frapper l'enveloppe intérieure du légume. On en trouve dans certaines boutiques du vieux-Nice, natures (de couleur beige) ou décorées (certains y installent même des crèches de Noël à l'intérieur du fruit évidé) tandis que d'autres sont peintes à la main...

- **Le mesclun.** C'est un mélange (*mesculare* en latin) de pousses et de feuilles de différentes plantes potagères qui se consomment le plus souvent en salade. Le mesclun aurait été inventé par les moines du monastère de Cimiez qui, en cultivant leurs terres, auraient par inadvertance mélangé les graines. Laitue, mâche, roquette, chicorée, trévise, scarole, feuille de chêne composent ce mélange ; on peut ajouter du pissenlit, des pousses d'épinard, du pourpier et des plantes aromatiques.

Pains, pâtes

- **La fougasse.** Galette de pain entortillée souvent fourrée de lardons, de tranches d'oignon et d'olives noires.

- **Les gnocchis.** Boules de pommes de terre et de farine de blé en sauce servies avec du fromage râpé. Comme son nom l'indique, ce plat est d'origine italienne.

- **Les raviolis.** Importé de l'Italie voisine, ce sont des carrés de pâte farcis à la viande, aux épinards, à la tomate ou au poisson pochés dans l'eau bouillante et servis avec une sauce. L'inventivité des chefs de cuisine est inépuisable en ce qui concerne la farce qui garnit l'intérieur des raviolis : on en trouve au homard, au foie gras, au bœuf. . .

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE





© I love photo_shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

© BERNARD CROSE



Fougasses.

La socca. Cette spécialité niçoise est faite à base de farine de pois chiches, d'eau et d'huile d'olive. Elle se présente sous la forme d'une grande et fine crêpe cuite sur de grandes plaques rondes en cuivre étamé dans un four à charbon de bois. Une fois cuite, la galette a une couleur dorée (jaune orangé) légèrement noircie par endroits. Le spectacle de sa cuisson, du défournement de ces énormes plats et de la virtuosité avec laquelle elle est découpée pour être servie ensuite constituent un spectacle à ne pas manquer. On la déguste en déambulant ou attablés. Elle s'accommode alors à merveille d'un petit verre de rosé du pays.

La merda di can. Traduisez par « merde de chien » en raison de leur forme après cuisson… Voilà certes une appellation peu flatteuse pour ce plat typiquement niçois et pourtant délicieux. Certains les appellent également les « gnocchis verts » car on ajoute dans la pâte des blettes qui leur donne leur aspect vert. On fait ensuite tomber cette pâte par petits morceaux dans de l'eau bouillante que l'on déguste une fois cuite avec du parmesan et accommodée avec toutes les sauces possibles.

Huiles, épices, condiments

L'aïoli. Grand classique du Midi, on ne peut l'apprécier que si l'on aime l'ail ! Il s'agit d'une sorte de mayonnaise sans moutarde à base de purée d'ail et d'huile d'olive que l'on utilise pour déguster du poisson blanc cuit au court-bouillon, des légumes bouillis, des artichauts ou des œufs durs.

L'anchoïade. Cette purée d'anchois, enrichie de câpres soigneusement écrasées et légèrement délayée à l'huile d'olive, est tout à fait délicieuse tartinée sur des petits toasts à l'heure de l'apéritif.

Les herbes de Provence. Ce sont des condiments qui donnent la saveur à la cuisine du terroir et dont chaque cuisinier dose les proportions avec un soin d'alchimiste car bien souvent, la réussite d'un plat dépend d'une pincée de plus ou de moins. Les herbes de Provence comptent parmi elles : l'estragon, le persil, le cerfeuil, le basilic, la ciboulette, le fenouil, la marjolaine, la sarriette, la coriandre, le genièvre, le thym, le romarin, l'origan et le laurier.

L'olive. Contrairement à l'olive grecque que vous achetez souvent ventrue, pansue, grasse, onctueuse et en sachet au supermarché, l'olive niçoise ou *cailletier* est petite, craquante, ferme et très goûteuse ! C'est elle qui donne toute sa saveur à la salade niçoise.

La pâte d'olives et la tapenade. La tapenade est une délicieuse purée à base d'anchois, d'olives noires dénoyautées et de câpres (*tapene* en provençal) mélangées dans de l'huile d'olive. Les puristes et les gens d'ici préfèrent toutefois la pâte d'olive, une purée d'olives noires dénoyautées dans l'huile d'olive parfois aromatisée d'herbes de Provence.

L'huile d'olive. Depuis l'Antiquité, la Provence est la terre de l'olivier. Les belles Romaines, imitées par les belles Gauloises, enduisaient leur corps d'huile d'olive pour assouplir leur peau soyeuse. La production d'huile d'olive s'effectue par deux opérations successives : le détriturage des olives d'une part et le pressage d'autre part. Le détriturage consiste à briser les peaux et à concasser les noyaux, une opération effectuée entre deux meules de pierre, l'une fixe et l'autre mobile, qui permet d'obtenir une pâte que l'on presse à la manière du raisin entre des disques empilés sur un pressoir à vis. Le produit obtenu à la sortie est un liquide qui, après décantation et séparation de l'eau et de l'huile, est filtré et donne l'huile limpide vierge, première pression à froid.

DOMAINE DES VINS EN PROVENCE

Découvrez les saveurs atypiques de nos vins de propriétaires parmi nos 300 références en France





Domaine Valette
Côtes de Provence
Mis en bouteille au domaine

Château Lauzade
CÔTES DE PROVENCE

Moulin De La Roque
APPELLATION BANDOL CONTRÔLÉE

Famille Sumeire
VIGNERONS EN PROVENCE

Domaine Ostangue

PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

OLIVIER BREMOND | 06 21 52 16 92

ddvep@orange.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

On distingue principalement deux variétés courantes d'huile d'olive : l'huile d'olive vierge extra au goût parfaitement irréprochable et dont le taux d'acidité ne peut être supérieur à 1 % et l'huile d'olive vierge dont le goût est également délicieux et dont le taux d'acidité ne peut dépasser 2 %. Les huiles d'olive vierges présentent donc une grande variété de goûts et de saveurs différentes en fonction des types de fruités des olives et de la provenance de ces dernières. Autre facteur important : le niveau d'amertume, le degré de maturité des olives et… le savoir-faire du moulinier ! Les huiles d'olive de France disposent aujourd'hui de cinq appellations d'origine contrôlée AOC. Certains grands chefs proposent des variétés d'huile d'olive parfumées aux truffes.

- **Les moulins à huile d'olive.** Aujourd'hui, on peut encore visiter quelques moulins qui perpétuent la tradition de fabrication de l'huile d'olive ; ce sont également les endroits où vous allez pouvoir goûter et acheter les produits oléicoles AOC.

- **La truffe.** C'est un champignon dont l'image atteint celle d'un produit de luxe : les 100 grammes peuvent se négocier à plusieurs milliers d'euros ! Utilisé en gastronomie, la truffe, appelée également « le diamant de la cuisine », sert dans la préparation de nombreux plats. Forte en goût, elle est utilisée saupoudrée sous la forme de petites rognures pour rehausser les plats. Elle peut aussi parfumer certaines huiles de cuisine.

Douceurs

- **La tourte de blettes.** Agrémentée de poudre d'amande, de cassonade, de raisins au rhum, de figues coupées en dés et de pignons de pin, la tourte de blettes sucrée ou salée est une spécialité niçoise, à classer au registre des desserts. À noter que certains préfèrent la déguster en entrée.

- **Les ganses.** Sorte de beignets frits saupoudrés de sucre vanillé ou de sucre glacé.

- **La fougassette.** Petite brioche à base de fleurs d'oranger.

- **La galette des rois.** C'est une brioche ronde en forme de couronne décorée de fruits confits et saupoudrée de gros grains de sucre qu'on déguste début janvier à l'occasion de l'Épiphanie, coutume d'origine païenne. Au moment de la confection de la galette, on y cache une fève : celui qui la trouve au moment de la dégustation porte alors une couronne en carton doré et devient le roi ou la reine pour la journée.

- **Les figues sèches**.

- **Les fruits confits**.

- **Les quatre mendiants.** Ce dessert fait partie de la composition des treize desserts. Ces fruits secs représentent les différents ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté : les noix ou les noisettes représentent les Augustins, les figues sèches pour les Franciscains, les amandes pour les Carmes et les raisins secs pour les Dominicains.

Alcools et spiritueux

Vins

La Côte d'Azur est certes connue des touristes pour la mer et son climat mais nombreux sont ceux qui s'intéressent également aux trésors viticoles et gastronomiques qu'elle abrite : rouges, blancs ou rosés, les vins de Provence sont toujours le symbole de bienvenue. En les dégustant, c'est toute une histoire que l'on découvre. Celle des vins de Provence a débuté il y a 2600 ans, lorsqu'en fondant Marseille, les Phocéens introduisirent pour la première fois en France la culture de la vigne. Les Romains, les moines puis les nobles jusqu'au comte de Provence René d'Anjou, participèrent ainsi avec ardeur à sa diffusion : une tradition viticole qui a fait son chemin pour évoluer en une véritable tradition dans un cadre exceptionnel, entre mer et montagne, sous un climat propice. La culture de la vigne est un savoir-faire, aussi exigeant que difficile dont seuls les vignerons détiennent le secret. La Provence compte environ une douzaine de cépages avec une fierté, le rosé, le plus vieux vin du monde, désormais hissé au rang des vins de gastronomie.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

- **La Lérina**. Les moines de l'abbaye de Saint-Honorat sur les îles de Lérins au large de Cannes fabriquent et commercialisent cette liqueur dont ils possèdent l'exclusivité et le secret de fabrication.

- **Le pastis**. Apéritif anisé qui coule généreusement dans les verres lorsque sévit la canicule, il possède une allure inoffensive quand on le boit : on ne le sent pratiquement pas glisser, mais à partir du troisième verre, bonjour les dégâts ! De nombreuses variantes colorées par un sirop peuvent en atténuer les effets : une tomate avec la grenadine, un perroquet avec la menthe, une moresque avec de l'orgeat, une môminette avec d'autres...

- **Le vin d'orange.** Une autre spécialité de la Côte d'Azur réalisée au moyen d'une décoction et d'une macération d'oranges amères dans un excellent rosé de Provence. Le résultat est un apéritif délectable, moyennement alcoolisé, d'une belle couleur rouge mordorée qui se boit frais en été sous les tonnelles.

- **Le limoncello**. Cette spécialité italienne fait également la fierté de Menton, capital régionale du Citron. C'est une liqueur à la fois suave et rafraîchissante, une alliance subtile et authentique qui fait voyager au cœur du terroir mentonnais.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA ROUTE DES VINS, UNE RÉFÉRENCE OENOTOURISTIQUE EN FRANCE

Pour les amateurs, les néophytes ou les passionnés de vins, sachez que la Provence et la Côte d'Azur abritent des centaines de domaines et caves coopératives qui vous ouvrent leurs portes sur trois départements ! Que l'on préfère le rouge, le rosé ou le blanc, les AOC de la région PACA (Côtes-de-Provence, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol, Cassis, Les Baux-de-Provence, Palette, Bellet, Coteaux de Pierrevert) engagés autour d'une charte de qualité, produisent les trois couleurs avec un talent égal. Votre venue sur le sol azuréen peut donc constituer le point de départ d'une balade qui réveillera vos papilles et vos sens... Somme toute, une occasion d'aller à la rencontre de vignerons et de producteurs qui, en véritables professionnels, connaisseurs et ambassadeurs d'un art de vivre et de leur terroir, vous feront partager leur quotidien autour d'un bon vin et goûter ainsi à la diversité de leur production. Pour vous aider à dénicher plus facilement ces lieux qui recèlent de véritables trésors cachés, nous vous suggérons de consulter le site Internet de la «Route des Vins de Provence» : www.routedesvinsdeprovence.com. Accessible à tous et conçu comme un véritable point de départ pour découvrir ces domaines et organiser son propre itinéraire, vous pouvez publier votre route personnalisée grâce à la géo-localisation et même la partager sur les réseaux communautaires dont les membres pourront vous laisser des commentaires, des conseils ou des appréciations ! Le site renseigne également sur l'actualité et les événements touristiques de la région… Bref, il s'agit d'un outil se positionnant comme une référence œnotouristique incontournable en France où plusieurs thématiques s'offrent à vous : la route des vigneronnes, celle des domaines design, des vins blancs, du bio, des crus classés, des séjours de charme, des rosés de gastronomie ou des sites d'exception… Le choix est large et vaste ! Idée « futée » : chaque hiver, à l'occasion des fêtes de fin d'année, les domaines proposent de nombreuses offres riches et variées autour des vins et de la tradition de Noël en Provence : du cours de cuisine en passant par les marchés, les gros soupers et les animations folkloriques, en solo ou en famille, chacun passera un bon moment. Prêts ? Voici un petit un petit aperçu des vignobles qui vous ouvrent leurs portes.

Les vins des Alpes-Maritimes

Bellet. Le vignoble de Bellet est certainement l'un des plus anciens de France et sa plantation remonte vraisemblablement à l'époque de la fondation de la cité phocéenne de Marseille. C'est au début du XIXe siècle que le vignoble prospère largement, s'édentant alors sur plus de 1 000 ha. Les coteaux sont situés sur les hauteurs de Nice au milieu d'oliviers et de demeures somptueuses, à une altitude comprise entre 200 m et 300 m. L'appellation couvre aujourd'hui environ 650 ha dont 50 ha sont en pleine exploitation. Le vin de Bellet est issu de cépages relativement rares en rouge tels que la folle-noire (fuella) ou le braquet tandis que le vermentino (ou rolle) et le chardonnay dominent les blancs. Les vendanges se déroulent vers la fin septembre et permettent d'obtenir des vins fins et très équilibrés dont 40 % en rouge et 30 % en blanc. Le vignoble, classé AOC depuis 1941, rassemble 11 vignerons et produit annuellement environ 1 200 hl de vin réputé pour ses rouges aux arômes de cerise. Les rosés, quant à eux, sont soyeux et frais, vifs et très aromatiques (genêt et miel). Les blancs ont une bonne rondeur en bouche sur un accord de tilleul ou de mimosa. Il est quasiment impossible d'en trouver ailleurs qu'à Nice.

Saint-Paul. Saint-Paul a conservé la mémoire vivante d'un terroir naguère enrichi d'un beau vignoble. La culture de la vigne y fut introduite à la faveur des échanges entre les Grecs établis à Antibes et le peuple ligure, hôte de ce lieu dès le VIe siècle avant notre ère. La venue des Romains au Ve siècle contribua à son développement. L'avènement du Christianisme au IXe siècle fut également un facteur d'ordre culturel favorable à cette extension. La médecine eut sa part d'influence en attribuant au vin des propriétés curatives. A la fin du Moyen Âge, le terroir était déjà couvert d'un important vignoble. Les viticulteurs disposaient de moyens adéquats pour procéder aux travaux de vinification : une cuve, un pressoir, des tonneaux, des ustensiles vinaires... Les raisins étaient foulés aux pieds, une tradition conservée jusqu'à aujourd'hui. Au XVIe siècle, la prospérité étant affirmée, on y fêtait Saint-Vincent, le patron des vignerons. En 1538 et 1700, François 1er et Vauban, en visite à Saint-Paul, apprécièrent la finesse des vins servis à leur table. Au XVIIIe siècle, la production a connu son réel essor alors que le vignoble s'étendait sur une surface de plus de 250 ha permettant d'alimenter un négoce florissant comportant des expéditions à Nice et Antibes. En 1990, la municipalité a concédé un bail sur des terrains communaux à vocation vinifère au profit d'une association chargée de l'exploitation. Cette dernière a réalisé un encépagement composé de mourvèdre, braquet et clairette. En 1998, on compte une vingtaine de récoltants qui ont su conquérir leurs lettres de noblesse tant par la qualité que par la régularité des soins apportés à la terre, à la vigne, à la vendange, à la vinification, à l'élevage du vin et à l'entretien des tonneaux.

Saint-Jeannet. Géographiquement, le village de Saint-Jeannet se trouve à 25 km de Nice sur la rive droite du Var. Il fait face au vignoble de Bellet réputé pour la délicatesse et la complexité de ses vins. Sur ses cinq ha, les vendanges de Saint Jeannet ont lieu de septembre à novembre pour laisser au raisin tout le temps pour sa parfaite maturation : des vendanges très tardives pour les cépages mourvèdre, braquet et rolle afin de laisser se développer la pourriture noble. Les rendements sont très faibles (de l'ordre de 25 Hl/ha) et permettent d'obtenir des vins très structurés aux

tanins nobles et aux arômes variés et concentrés. Les vinifications s'opèrent suivant les méthodes artisanales les plus traditionnelles. Les rouges ne sont ni collés ni filtrés. A l'encontre de tous les principes de l'élaboration du vin, ils sont élevés dans des bonbonnes exposées au soleil pendant trois mois avant de séjourner douze mois en barriques. La couleur des rosés s'obtient par un pistage ancestral au pied pour éclater les baies sans les écraser. Les blancs sont obtenus après bâtonnage sur lie et vieillissement en barriques. Les 20 000 bouteilles produites annuellement sont vendues en grande majorité aux visiteurs de la cave et à la restauration régionale.

Villars-sur-Var. C'est la seule commune des Alpes-Maritimes à faire partie de l'aire d'appellation des Côtes de Provence. Rares et étonnants, on cultive la vigne à Villars sur Var depuis le Moyen Age. Aujourd'hui, le vignoble tient sur deux hectares où poussent cinsaults, grenaches et mourvedres pour les rouges et ugni blanc, clairettes, rolles et sémillions pour les blancs. Les vins sont vieillis en barriques neuves de chênes qui leur apportent les arômes du bois réglisse et vanille.

Les Vins de Provence

Côtes de Provence. L'appellation Côtes-de-Provence dont la production considérable est reconnue depuis 1977, s'étend sur 20 500 ha et 84 communes répartis sur trois départements : le Var, les Bouches-du-Rhône et les Alpes-Maritimes dont les sols, généralement pauvres en humus, perméables et caillouteux remplissent toutes les conditions pour voir s'épanouir à merveille les différents cépages dont les plus connus composant le paysage méditerranéen sont la grenache, le cinsault, la syrah, le tibouren, le cabernet sauvignon, le carignan, la mourvèdre pour les rouges et le rolle, le sémillon, la clairette et l'ugni blanc pour les blancs. La production des Côtes-de-Provence couvre ainsi une mosaïque de terroirs et de vins qui font de cette appellation la cinquième de France avec cent trente millions de bouteilles dont 87 % en rosé, 10 % en rouge et 3 % en blanc. Le rosé Côtes-de-Provence est reconnaissable à sa brillance, sa limpidité et sa couleur claire. Ses arômes jouent sur un registre d'agrumes et de fleurs blanches. On note très souvent aussi des touches de fruits à chair blanche ou exotiques. C'est le compagnon quasi incontournable de l'apéritif et des repas d'été. C'est en rosé, couleur de plus en plus appréciée par le consommateur, que le plus grand chemin a été parcouru avec plus d'arômes, plus de finesse, plus d'équilibre et de complexité, caractéristiques de l'évolution de ces vins depuis une vingtaine d'années.

Côtes-de-Provence Fréjus. La dénomination de terroir de l'AOC Côtes-de-Provence-Fréjus a été reconnue en 2005. Constitué d'ouest en est par les collines bordant le fleuve côtier l'Argens et bénéficiant d'une ouverture directe sur la Méditerranée, cette influence maritime permet au terroir de s'exprimer dans des rosés saumonés pâles à clairs et des rouges à la robe rubis plus intenses.

Côtes-de-Provence La Londe. Jeune appellation qui s'étend près des côtes au sud-ouest du massif des Maures sur 54 ha. L'ensoleillement du site donne des rosés d'une grande complexité aromatique et des rouges amples et structurés.

Côtes-de-Provence Sainte-Victoire. Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOC depuis 2005, occupe une superficie de 2 000 hectares à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, au pied de la montagne Sainte-Victoire, et regroupe une vingtaine de vignerons, caves particulières et caves coopératives.

Côtes de Provence Pierrefeu (dénomination en instance de hiérarchisation). Ici, pas moins de 14 domaines et une cave qui feront de votre séjour un délicieux parcours. On y trouve des cépages nobles : grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre, tibouren, rolle et clairette. Les vins sont tous AOC. Les rosés ont d'excellentes saveurs de fruits rouges, parfois de fruits secs, aussi fruités de pêches et d'abricots, à la robe lumineuse et veloutée. Le rouge est parfumé aux arômes de violette et de fruits rouges bien mûris ou d'épices tandis que le blanc est aux parfums d'agrumes et de bananes. La cave produit une moyenne de 38 000 hl de vins chaque année.

Coteaux Varois-en-Provence. Cette appellation couvre 2 500 ha rigoureusement délimités au sein de vingt-huit communes regroupées autour de Brignoles. Son terroir, qui produit quatorze millions de bouteilles par an, se distingue par des reliefs marqués qui culminent de 600 m à plus de 1 000 m pour le massif de la Sainte-Baume. Le terroir des coteaux varois a obtenu l'AOC en 1993. A une altitude moyenne de 600 m, il comprend 1 800 ha et produit pratiquement 10 millions de bouteilles en trois couleurs. Un assemblage de grenache, syrah et mourvèdre donne d'excellents rouges, puissants et charpentés marqués par l'expression de leur terroir. Les rosés constituent cependant plus de la moitié de la production sur la base des six cépages méditerranéens bien que dominent ici le cinsault et le grenache. Les coteaux varois rosés offrent des arômes de fruits exotiques, de fruits à chair blanche et d'agrumes ; les rouges ont une bonne structure tannique et sont marqués par des arômes de fruits noirs et d'épices.

Coteaux-d'Aix-en-Provence. Ville phare de la Provence, ville d'eau et d'art, Aix-en-Provence est aussi connue comme ville des vins puisqu'une appellation d'origine porte son nom depuis 1985. Autour de cette cité fondée par les Romains, les sols argilo-calcaires portent des cépages méditerranéens tels que grenache, carignan, cinsault, syrah et mourvèdre. Leur assemblage produit des vins rosés fruités et d'une couleur souvent plus soutenue que leurs homologues des appellations voisines.

Les blancs sont plus souples et très aromatiques issus d'un encépagement diversifié : rolle, clairette, sauvignon, grenache blanc...

Bandol. Non loin de Cassis, entre Marseille et Toulon, l'AOC Bandol reste l'une des références en rouge du Sud de la France et témoigne des excellents résultats qu'il est possible d'obtenir avec le cépage mourvèdre. Sa devise ? « Produire peu pour produire bien » ! Au creux d'un cirque de terrasses orientées sur la mer plein sud, ce cépage sur une superficie de 1 535 ha un peu capricieux peut mûrir et exprimer au maximum son potentiel. Les trois couleurs y sont à l'honneur. Les rouges sont puissants avec une structure tannique très charpentée qui permet un long vieillissement. On note des arômes de framboise, de cerise, de mûre et de vanille qui s'accompagnent d'épices et de poivre. Avec le temps, ces qualités évoluent vers un bouquet plus sauvage évoquant le gibier.

Cassis. Disputé au XI^{e} siècle entre les puissantes abbayes, la production occupe pratiquement 200 ha. Terre de blancs et doyenne des appellations de Provence, on produit ici essentiellement du blanc fruité et délicat où la Marsanne, cépage dominant est associé à la clairette et à l'Ugni-Blanc. Le vin de Cassis est un vin convivial, il se rafraîchit entre 8°C et 10°C dans le seau à glace permettant le développement d'arômes délicats et de certaines composantes du bouquet.

Palette. Crée par des Carmélites et située sur les communes du Tholonet et de Meyreuil à l'est d'Aix en Provence, c'est un minuscule vignoble de 42 ha aussi prestigieux que confidentiel. Il englobe l'ancien Clos du bon roi René. Classé AOC depuis 1948, on y produit un vin (rouge notamment 60%) de longue garde dont la réputation a fait le tour du monde. Le terroir de ce domaine a été longtemps réputé pour sa production de vin cuit, l'une des plus anciennes fabrications traditionnelles de Provence.

Baux-de-Provence. Les Baux-de-Provence, à l'ouest des coteaux d'Aix-en-Provence, couvrent 260 ha : ce sont les derniers arrivés dans le vignoble. Créé en février 1995, 80 % des vignes sont issues de l'agriculture biologique et produisent 70% de rouges et 30% de rosés, de caractère, fins, justes, chaleureux, élégants et subtils. Leur typicité a fait leur renommée internationale.

Coteaux-de-Pierrevert. Blottie dans les Alpes-de-Haute-Provence, non loin de Manosque, l'AOC Coteaux-de-Pierrevert est implantée sur des collines argilo-calcaires. Dans ce pays aux accents de Giono, le vignoble qui couvre un peu plus de 300 ha est dominé par le grenache : associé au carignan et au cinsault, il donne des rouges et des rosés friands et frais. Les blancs vifs et aromatiques sont essentiellement à base d'ugni blanc.

Le Conseil interprofessionnel des vins de Provence regroupe les appellations Côtes de Provence (inclues les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus et Côtes de Provence La Londe), Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, ce qui représente 96 % du volume des vins d'appellations d'origine de la Provence (www.vinsdeprovence.com).

Les cépages

Les vins sont traditionnellement élaborés à partir de plusieurs cépages. Cette technique ancienne qui impose au vigneron de vinifier séparément chacun d'eux, lui permet en revanche de les récolter à exacte maturité et d'apporter à chacun les soins spécifiques qu'il demande. Au cours de l'hiver, les vins sont assemblés afin d'obtenir un vin exprimant les qualités de ce bouquet de cépage, harmonieux et proche du terroir.

Les cépages blancs

• Le rolle ou vermentino. Cépage d'origine ligure, cultivé depuis toujours en Provence et dans le pays niçois, il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Il donne des vins aux parfums d'agrumes et de poire, d'une grande finesse de corps et d'arômes. • L'ugni blanc. Cépage d'origine toscane, ses grappes aux baies rondes et juteuses donnent un vin clair et fruité, d'une grande finesse. • La clairette. Ce cépage très ancien de Provence convient aux terres maigres. Il produit peu mais ses grains oblongs offrent des vins corsés, aromatiques et bouquetés. • Le sémillon. Vigoureux et productif mais craignant la pourriture, il apporte une certaine élégance aux Côtes-de-Provence blancs dans lesquels il est utilisé en faible proportion. • Le bourboulenc blanc. Très rustique et robuste, ce cépage très discret en Provence apporte aux vins une touche de finesse et de rondeur.

Les cépages rouges et rosés

• Le grenache. Originaire d'Espagne, ce cépage constitue la base de l'encépagement des Côtes-de-Provence. Il donne aux jeunes vins des arômes élégants de petits fruits rouges qui deviennent avec le temps, des vins puissants, forts en degrés, ronds et bouquetés. • La syrah. Ce cépage est vendangé plus tard que les autres. Il donne des vins solides et colorés, rudes les premières années car riche en tannins mais particulièrement aptes à un vieillissement prolongé. Avec les années, son évolution apporte aux vins des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits. • Le carignan. Adapté aux sols pauvres, ce cépage offre des vins charpentés et bien colorés qui constituent une excellente base d'assemblage. • Le cinsault. La beauté et le goût de ses raisins l'ont longtemps conduit à être cultivé comme raisin de table. Mais le vin qui en est issu possède les qualités de fraîcheur et de fruité qui sont de nature à nuancer lors de l'assemblage la puissance d'autres cépages. • Le tibouren. Provençal d'origine, le tibouren entre particulièrement dans l'élaboration des rosés. La finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet

en font le partenaire discret mais élégant des autres cépages. • Le mourvèdre. Egalement méridional, les petits grains serrés de cet excellent cépage donnent un vin coloré et bien équilibré. Son velouté et sa souplesse se développent au vieillissement auquel il est particulièrement apte. • Le cabernet-sauvignon. Peu répandu en Provence, il apporte au vin une forte charpente tannique qui permet un long vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert le distingue des autr es cépages.

La vinification des vins

La couleur d'un vin dépend de la durée du contact qui se noue dans la cuve de vinification entre les peaux des raisins noirs qui contiennent les matières colorantes naturelles et la pulpe et son jus qui, au contraire, sont incolores. Autrefois, les habitudes de vinification conduisaient à ne laisser que peu de temps les matières colorantes en contact avec le jus : le vin produit était donc rosé ou clairet soit rouge très léger en couleur. Jusqu'à la fin de l'époque romaine, les vins et leur conservation n'avaient rien à voir avec ceux d'aujourd'hui puisque pour les bonifier comme pour les conserver, on employait les aromates, les épices, la résine ou le miel. Très probablement jusqu'au Moyen Age, les vins n'ont été que légèrement colorés. Par la suite, les habitudes de consommation comme de vinification s'infléchirent peu à peu vers une plus forte intensité de couleur alors que s'affirmèrent les techniques de conservation et de vieillissement. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, on ne mélange pas du vin rouge avec du vin blanc pour créer un vin rosé : la vinification des rosés est très technique, basée sur une macération courte, une maitrise du froid et du contact avec l'oxygène.

Rouge, rosé ou blanc ?

Aujourd'hui en France, le rosé est « tendance ». Progressivement la part du marché du rosé est passée de 8,8 % à plus de 20 % entre 1991 et 2006. Plus qu'un effet de mode, le rosé s'impose dans notre société se révélant comme une invitation aux plaisirs lorsqu'arrive l'heure de l'apéro ou mettant en exergue toutes les saveurs de Provence lors d'un bon repas. Avec une moyenne de 150 millions de bouteilles rosés AOC produites par an, la Provence représente 6 % de la production française d'AOC toutes couleurs confondues, 38 % de la production nationale et fournit environ 8 % des rosés du monde. C'est aussi la seule zone spécialisée dans ce type de boisson avec 88 % de sa production en rosé contre 9 % en rouge et 3 % en blanc.

Quelques chiffres…

Avec une moyenne de 150 millions de bouteilles rosés AOC produites par an, la Provence représente 6% de la production française d'AOC toutes couleurs confondues, 38 % de la production nationale et fournit environ 8 % des rosés du monde. C'est aussi la seule zone spécialisée dans ce type de boisson avec 88 % de sa production en rosé contre 9 % en rouge et 3 % en blanc. Pour conclure et pour ceux qui seraient tentés par une telle aventure, vous trouverez forcément votre bonheur. La Route des Vins se place réellement comme un itinéraire « découverte » où les plaisirs se conjuguent seul, à deux, entre amis ou en famille. Une fois sur « La Route des Vins », l'entrée de chaque cave est matérialisée par une signalétique symbolisée par une grappe de raisins accompagnée de la mention de l'appellation de la production principale. Bref... musardez, découvrez, dégustez, respirez... et faites « bonne route » !



SPORTS ET LOISIRS

ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

Randonnées pédestres

La Côte d'Azur est le paradis des randonneurs et que vous soyez sportifs ou non, vous trouverez une grande variété d'itinéraires tous niveaux : en bordure de mer ou dans les montagnes de l'arrière-pays, tous les marcheurs trouveront leur bonheur depuis la petite balade entre amis dans des sentiers débonnaires jusqu'aux circuits de moyenne et de haute montagne avec des dénivelés très importants pour les marcheurs les plus endurcis. Vous aurez donc l'embarras du choix parmi les 4 000 kilomètres de sentiers entièrement balisés tous niveaux et de toute durée d'excursion sans oublier les six itinéraires de grande randonnée (GR) parfaitement balisés qui offrent le maximum de sécurité : un plan départemental de randonnées a d'ailleurs permis la mise en place d'une signalétique homogène, d'un balisage au sol sécurisant et d'outils d'information. Les topo-guides des sentiers de grande randonnée sont édités par la Fédération française de randonnées pédestres. On peut également consulter les guides édités par le conseil général des Alpes-Maritimes : « Rando pays côtier », « Rando moyen pays » et « Rando haut pays » ainsi que d'autres comme les guides de randonnées pédestres dans la collection Randoxygène et les guides de la collection Top 25 dont les itinéraires indiqués correspondent au balisage des chemins et sentiers sur le terrain.

Retrouvez toutes ces informations sur le site randoxygene.departement06.fr

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Le moyen pays regorge de centres hippiques à l'usage des cavaliers qui souhaitent découvrir la Côte d'Azur du haut de leur monture : sentiers muletiers, petits chemins forestiers, drailles de transhumance… les itinéraires sont innombrables ! De très nombreux centres équestres proposent ainsi des initiations, des randonnées à la journée, à la semaine, en gîte ou en bivouac. La forme la plus agréable pour découvrir le Mercantour s'effectue à cheval depuis Saint-Martin-Vésubie sur l'itinéraire équestre des espaces naturels franco-italiens (*itinerario equestre degli spazi naturali franco-italiani*), balisé et doté de haltes aménagées pour cavaliers et chevaux.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Les fervents de la petite reine trouvent leur bonheur sur les routes secondaires de l'arrière-pays : les départementales discrètes et peu fréquentées sont idéales pour se faire les mollets dans les côtes et se laisser griser dans les descentes ou sur les circuits aménagés en pistes cyclables sécurisées. Les amateurs de VTT sont comblés par les chemins de montagne et les sentiers de randonnées qui permettent souvent d'admirer des vallées de toute beauté et inaccessibles en voiture. De multiples organismes proposent aussi la location de VTT et fournissent des cartes d'itinéraires balisés ou aménagés.

Le guide Randoxygène Rando VTT.
Édité par le conseil général des Alpes-Maritimes, cette brochure présente 30 itinéraires de VTT pour tous les niveaux de pratique. Les sites les plus adaptés sont La Colmiane, Beuil-Valberg, Auron, Peille, Tende avec des circuits spécifiques. La Transvésubienne – excellent tour de 25 km – relie La Colmiane à Lantosque par les crêtes de la vallée de La Vésubie.

Tourisme fluvial

Plaisance, navigation, yachting. De Mandelieu-la-Napoule à Menton, chaque ville a son port de plaisance

© INES



Balade à cheval sur le col de Vence.

Les sentiers du GR

- **GR4.** Il part de Grasse, traverse Gréolières et rejoint les gorges du Verdon.
- **GR5.** C'est le plus ancien et le plus attrayant : il part de la mer du Nord pour atteindre Nice, totalisant 2 600 kilomètres. La dernière section pénètre dans les Alpes-Maritimes vers Saint-Dalmas-Valdeblore et traverse Utelle, les gorges de la Vésubie, Levens et Aspremont (www.le-gr5.com).
- **GR9.** Il permet la traversée du massif des Maures de part en part, de Signes à Saint-Pons-les-Mûres.
- **GR51.** Il porte le nom de « Balcon de la Méditerranée » parce qu'il suit toujours la ligne des crêtes du col de la Cadière dans le Var jusqu'à Castellar au-dessus de Menton.
- **GR52A.** Il contourne le parc national du Mercantour en passant par le col de Tende.
- **GR52.** Il mène de Saint-Dalmas-Valdeblore à Menton par le mont Boréon, la vallée des Merveilles, la forêt de Turini et Sospel. Son point ultime est le jardin du Val Rahmeh à Menton.
- **GR90.** Il traverse le massif des Maures de Notre-Dame-des-Anges en quittant le GR9 jusqu'au Lavandou.
- **GR99.** Il part de Toulon et rejoint les gorges du Verdon en traversant la plaine de Brignoles.
- **GR510.** Il propose une traversée transversale des Alpes-Maritimes en passant par Breil-sur-Roya, Sospel, Villars-sur-Var, Puget-Théniers, Roquesteron, Escragnolles et Saint-Cézaire-sur-Siagne.

plus ou moins grand, et possède des structures d'accueil offrant toutes un service de qualité ainsi que des équipements nécessaires permettant de pratiquer ces sports en toute sécurité.

- **Météo marine.** Avant de partir naviguer et même si le temps paraît au beau fixe, ne pas négliger de consulter les bulletins de la météo et d'analyser les prévisions pour les jours suivants. www.meteo-marine.com/meteo_marine/index.htm ou www.meteoconsult.fr

- **Ports de plaisance.** De tailles différentes, ils possèdent leur propre charme. De Villefranche-sur-Mer avec ses paquebots de croisière aux yachts les plus beaux du monde présents dans la baie de Monaco en passant par les pointus du Cros-de-Cagnes et du port d'Antibes, il y en a pour tous les goûts : des grands, des petits, des colorés, des design et des plus anciens. Certaines communes disposent de plusieurs ports de plaisance comme Antibes, Monaco et Beaulieu, à la fois fréquentés par les gros et clinquants yachts mais aussi par des embarcations plus modestes, familiales et charmantes. Cannes et Mandelieu en dénombrent cinq parmi lesquels la clientèle et les prestations ne sont pas les mêmes… vous vous en doutez ! Les ports de Monaco, de Cannes, d'Antibes, de Saint-Jean-Cap-Ferrat et de Beaulieu sont l'incarnation du luxe : les yachts sont tous plus luxueux et plus grands les uns que les autres. Quoique… il ne faut pas oublier que les pointus, ces bateaux de pêcheurs, ont toujours leur place dans cet univers. Les autres port de plaisance du littoral azuréen, plus petits par leur taille, ont un charme fou, notamment le port de la Darse à Villefranche qui reste l'un des plus anciens : ici les Romains puis les Turcs, et plus récemment des *US Marines*, prirent la mer. Dans ce vrai port de pêche, tout est simple et dans le respect des traditions. Pour accoster ou pour se promener, c'est un endroit idéal où les paysages et les panoramas sont sublimes et le dépaysement garanti.

Plongée sous-marine

Que l'on soit néophyte, débutant ou plongeur confirmé, de nombreux clubs sont implantés sur le littoral azuréen. D'avril à octobre, il y a foule sous la mer car certains sites sous-marins valent le détour. On y découvre une belle variété de poissons et une grande diversité de fonds et de paysages. Tous les clubs proposent des stages individuels et collectifs dispensés par des moniteurs brevetés qui offrent des garanties quant à la bonne qualité de leur matériel et qui font preuve de pédagogie et de sécurité.

- **L'apnée** est accessible à tous même si les records ne sont possibles que pour certains : plusieurs clubs et centres de plongée offrent également une bonne structure d'accueil en combinant plaisir et sécurité.

Spéléologie

La Côte d'Azur est particulièrement riche en cavités, grottes, itinéraires souterrains ou trous de toutes dimensions qui offrent aux spéléologues une grande variété de domaines à explorer. Le département du Var comporte de nombreuses possibilités : le Siou Blanc, détenteur de l'aven le plus profond du département (moins 350 m) et de plusieurs centaines de cavités. Attention ! Il faut être prudent et ne pas s'aventurer inconsidérément dans des galeries que l'on ne connaît pas. Mieux vaut adhérer à un club, se renseigner avant de partir ou encore faire appel aux services d'un guide spécialisé qui connaît la région. Les sites les plus propices sont dans les Alpes-Maritimes, les montagnes de l'Aubergue, le plateau de Caussols au-dessus de Saint-Vallier-de-Thiey, le Cheiron, le plateau de Saint-Cézaire ou le Baou. Le massif de Marguareis au nord-est de Tende offre de nombreuses variétés de galeries pour tous niveaux. A proximité de Draguignan dans le département du Var, la célèbre grotte de Mouret constitue un excellent site d'entraînement.

Parcours dans les arbres

Variante des *via ferrata,* les parcours dans les arbres sont aussi appelés *accrobranches*. Ce sont des circuits aménagés qui permettent de se déplacer d'arbre en arbre dans une forêt sans toucher terre. Ludique et accessible à tous selon son niveau, vous pourrez franchir des passerelles, des ponts de singe, faire des sauts au bout d'une corde, prendre des échelles de corde, effectuer des descentes en tyrolienne mais en étant toujours accroché à un câble, donc sans risque majeur. Ces parcours, moins dangereux que les *via ferrata*, s'adressent particulièrement aux adolescents mais il n'est pas interdit aux adultes d'en profiter ! Il existe différents niveaux de difficulté.

Alpinisme, escalade et via-ferrata

Escalade, grimpe, alpinisme. Toutes les parois s'offrent aux grimpeurs depuis la petite falaise amusante et facile jusqu'aux grandes murailles des montagnes du massif du Mercantour : il y en a pour tous les goûts, toutes les ambitions et tous les niveaux ! Attention toutefois car il y a des parois qui sont aussi difficiles à escalader que certaines aiguilles de Chamonix ; il est donc nécessaire de bien se renseigner avant de les attaquer et vivement conseillé de faire appel à la compétence d'un guide. Les sites les plus propices à la varappe sont les sommets du nord du département des Alpes-Maritimes : la Cougourde (2 912 m), la Madone de Fenestre (2 415 m), le mont Clapier (3 045 m), le mont Gélas (3 143 m), le mont Ténibre (3 021 m). On peut d'ores et déjà exercer ses talents avec un grand choix de voies et de parois de difficultés très variables tandis que d'autres seront plus propices à l'initiation, à l'entraînement et à la découverte du monde vertical, notamment sur les premiers reliefs de la route Napoléon.

Via Ferrata. Faut-il encore présenter cette activité inventée par les militaires italiens depuis 1988 et qui séduit de plus en plus d'amateurs de sensations fortes ? Que vous ayez 7 ou 77 ans, et à condition de ne pas avoir le vertige, vous trouverez forcément une *via ferrata* qui correspond à votre condition physique et à votre niveau. Mais attention, n'oubliez pas qu'une fois dans les arbres, il est impossible de descendre à n'importe quel moment : il est donc indispensable de bien évaluer ses capacités et d'être bien encadré. On peut ainsi facilement avoir la sensation de défier les lois de l'apesanteur tout en étant guidé et assuré. Le département des Alpes-Maritimes vous offre un grand nombre de ces parcours aériens artificiels dotés de voies d'escalades équipées d'échelons scellés, de rampes, de passerelles et de câbles permettant d'effectuer des parcours exceptionnels au cœur des parois et des falaises rocheuses avec un maximum de sécurité. On trouve au pied de chaque *via ferrata* une boutique permettant de louer sur place tout le matériel nécessaire : casque, harnais-baudrier, cordes, mousquetons à vis automatique.

Golf

La Côte d'Azur va combler les amateurs et champions de la petite balle blanche assoiffés de swing : à quelques minutes seulement des plages, on trouve les meilleurs parcours signés par les architectes de golf les plus prestigieux comme Donald Harradine, Robert von Hagge, Pete Dye, Robert Trent Jones, Jack Nicklaus… Les parcours sont généralement ouverts toute l'année à l'exception des golfs d'altitude qui demeurent parfois enfouis sous la neige l'hiver. Les golfeurs azuréens sont ainsi privilégiés par la présence d'un grand nombre de circuits de haute qualité, parfaitement aménagés et entretenus. Tous proposent des stages d'initiation et de formation à cette discipline.

CHASSE, PÊCHE ET NATURE

Pêche

Pêche détente en eau douce, pêche sportive en mer, pêche au gros, pêche sous-marine, on peut pêcher partout selon son goût ou son humeur mais seulement si l'on est détenteur d'un permis délivré par une association agréée comme l'AAPP.

Pêche en eau douce. La Côte d'Azur attend les pêcheurs avec de multiples sites poissonneux : sur 1 200 kilomètres de cours d'eau, 97 % sont classés en première catégorie. Mais on peut également exercer ses talents dans les nombreux plans d'eau et lacs de montagne. Certains lieux de pêche sont privilégiés comme le Boréon, situé dans la vallée de la Vésubie, qui offre un parcours de pêche sportive de 5 kilomètres aménagé. Dans le Var (le fleuve), la Vésubie, la Tinée, la Roya, près des parties basses de leur cours et juste après les cascades, les truites sont aux pêcheurs !

Pêche en mer. La pêche est-elle un loisir ou un sport ? Tout dépend de la motivation profonde et de la dimension qu'on lui donne. Si l'on tire quelques rougets au bout de sa ligne dans les petites criques et autour des anfractuosités des fonds rocheux, c'est plutôt un loisir. Mais si l'on commence à taquiner l'espadon ou le thon en haute mer, sans nul doute : on est un vrai sportif ! Il faut alors embarquer sur des gros bateaux bien équipés.

Astronomie

La Côte d'Azur possède le deuxième observatoire de France après Paris, regroupant celui de Nice et de Calern dont la renommée est internationale. De nombreux autres observatoires sont également installés dans la région. Chacun propose tout un panel d'activités : planétarium, expositions, animations, conférences ou soirées thématiques... tout un programme pédagogique pour mieux comprendre les mystères de l'Univers, la tête dans les étoiles. A noter que l'architecture de l'Observatoire de Nice fut réalisée par Charles Garnier et la Coupole par Gustave Eiffel. Pour ceux qui souhaitent approfondir leur découverte astronomique, l'itinéraire « Cassini » vous mène de Perinaldo en Italie à Paris sur les traces de cinq générations de scientifiques

qui ont marqué 150 ans de l'histoire des sciences. La multitude de points de vue élevés et bien dégagés des emprises urbaines et la pureté de l'atmosphère due à l'absence quasi-totale de pollution et la rareté des passages nuageux en font une région privilégiée pour l'observation des astres.

DANS LES AIRS

Pour tous ceux et celles qui recherchent des émotions fortes au bout de leur désir de dépassement ou d'exploit, de multiples structures proposent toutes sortes d'activités dans les meilleures conditions de sécurité et d'encadrement par des moniteurs professionnels.

Parapente – deltaplane

- **Vol à voile.** Pour voler au même niveau que les nuages, il faut profiter des courants ascendants particulièrement propices aux sorties en plein ciel. Une fois lancé dans les airs, on se sent si libre qu'on voudrait bien ne jamais redescendre. Le principal centre de vol à voile est situé à Fayence dans le département du Var au centre d'une zone remarquable par ses conditions aérologiques exceptionnelles. Animé par l'association aéronautique Provence-Côte d'Azur, ce centre est à ce jour le plus important et le plus actif en Europe. Il dispense des cours d'initiation pour tous niveaux y compris pour la discipline de la voltige en planeur. Tél. 04 94 76 00 68.
- **Parachutisme et parapente**. Le parapente, discipline dont les premiers vols ont été testés dans les Alpes, est à l'origine une simple toile de parachute grossièrement tendue dont les performances étaient médiocres. Aujourd'hui, on dispose d'un matériel sûr et performant. Compte tenu du délai relativement court de la phase d'initiation et d'apprentissage, le parapente qui se pratique sur tous les sites touristiques est en passe de détrôner le deltaplane.
- **Vol libre en parapente et deltaplane.** Vue du ciel, la Côte d'Azur est encore plus belle, qu'on soit au-dessus de la terre ou au-dessus de la mer. Attention tout de même à ne jamais se lancer inconsidérément du haut d'une falaise sans avoir appris comment piloter la voilure. Une bonne formation s'impose, de préférence par une école labellisée Fédération française de vol libre. Sur la Côte d'Azur, les sites d'envol sont nombreux : on en dénombre une quarantaine implantée dans les communes de Gourdon, Gréolières, Bar-sur-Loup, Sospel et Valdeblore-la-Colmiane.

ULM

Les accros de l'ULM se regroupent au sein de la Fédération française de planeur ultraléger motorisé (FFPLUM) : il faut compter de 15h à 25h de vol au minimum pour obtenir le brevet de pilotage et de 10h à 15h supplémentaires pour la qualification emport de passager. La démarche la plus courante consiste à passer du deltaplane à l'ULM.

Parachute ascensionnel

Plusieurs stations du bord de mer proposent des séances de parachute ascensionnel. L'avantage de cette formule est qu'on n'a pas à sauter de la carlingue d'un avion, ni à se soucier de la bonne ouverture du parachute, ni à prêter attention au contact plus ou moins rude avec le plancher des vaches : on part du sol et par la magie de la traction d'un bateau, on s'élève en douceur jusqu'à se laisser redescendre lentement et doucement à la fin du vol, jusqu'au contact avec le bateau ou le ponton. Avec un peu d'habileté, on se pose même sans se mouiller ! Côté tarifs, il faut compter pour un vol simple entre 60 € et 80 € pour un vol en duo.



© BERNARD GROSE

Parapente.

Saut à l'élastique

Sur la Côte d'Azur, vous pouvez vous essayer aux joies du saut à l'élastique depuis deux lieux : l'un situé dans les Alpes-Maritimes et l'autre dans le Var. D'une hauteur de 80 mètres, le pont de la Mariée est situé dans les gorges du Daluis à Guillaumes à seulement une heure de Nice. Pour les amoureux de sports extrêmes, le pont de l'Artuby comblera assurément leurs attentes : également appelé pont de Chaulière, il a été construit entre 1938 et 1947 et est situé sur la D71. Composé d'une arche unique de 110 m et haut de 182 m, c'est le plus haut des ponts d'Europe permettant la pratique du saut à l'élastique. Situé en plein dans les gorges du Verdon qu'il enjambe, il offre sur elles une vue imprenable. Pour le saut à l'élastique, ce sont ensuite des sensations uniques et incomparables qui vous attendent ! Il faut compter entre 50 et 110 € le saut, selon le nombre de participants et le lieu.

SPORTS D'HIVER

Peu d'endroits au monde peuvent offrir à leurs habitants le loisirs, dans une même journée, de glisser sur des pistes enneigées le matin et de boire un cocktail sur une plage ensoleillée l'après-midi... La Côte d'Azur en fait partie. De novembre jusqu'à la fin du mois d'avril, les stations des Alpes du Sud bénéficient d'un remarquable enneigement assorti d'un ensoleillement bien supérieur à celui des stations des Alpes du Nord. Toutes sont équipées de remontées mécaniques performantes et d'aménagements favorisant la pratique d'un ski familial. Par ailleurs, des forfaits hôteliers compétitifs au sein de structures à taille humaine permettent de satisfaire tous les budgets. Les hauts villages des Alpes-Maritimes sont également le paradis des skieurs de fond qui trouveront plus de 1 200 km de pistes. L'ensemble des stations offre également une gamme très complète de sports de neige : ski alpin, snowboard, speed riding, bobsleigh, randonnées en traîneau à chiens…

De nombreuses stations d'hiver vous ouvrent les bras

Isola 2000 et Auron sont les stations de ski les plus importantes du secteur et sont situées à seulement 1h30 de route de l'aéroport de Nice. Isola 2000, dont le point culminant à 2 600 mètres d'altitude offre un panorama unique s'étendant jusqu'au littoral, propose 120 kilomètres de pistes, tandis qu'Auron donne accès à 125 kilomètres de pistes dépassant parfois les 2 400 mètres : de quoi ravir les skieurs les plus exigeants mais aussi les riders puisque les deux domaines possèdent un snowpark. Valberg est une station plus familiale qui offre 90 kilomètres de pistes, de nombreux sentiers pour raquettes et un domaine nordique de 25 kilomètres. La Colmiane, qui culmine à 1 800 mètres, donne le choix entre le ski, snowboard, les raquettes, la luge, le méga half-pipe, le freestyle et 30 kilomètres de pistes. Roubion, une petite station à 70 kilomètres de Nice juchée entre 1 410 et 1 900 mètres d'altitude, propose 30 kilomètres de pistes de ski alpin, 12 de pistes de fond, de raquettes ou de VTT sur neige. Gréolières-les-Neiges, la plus proche de la côte (1h10 d'Antibes en voiture environ), se dote de 22 pistes sur 30 kilomètres. À son sommet, à 1 800 mètres, la vue est splendide et, par temps clair, on peut même apercevoir la Corse ! D'autres endroits pleins de charmes vous accueillent également pour des randonnées à pied, en raquettes ou en ski de fond, comme Peïra-Cava, Lucéram, Saint-Dalmas-le-Selvage, le Boréon, Casterino, Estenc à Entraunes… Pour ceux qui veulent skier tout en profitant de pâte *al dente*, il suffit de franchir le col de Tende pour rejoindre Limone ou la Riserva Bianca.

SPORTS À SENSATION

Sports d'eaux-vives

Canoë-kayak de mer

Rivières et torrents, plans d'eau et lacs attendent les visiteurs. Attention : les parcours navigables sont progressifs et s'échelonnent de la classe 1 à la classe 6 sur 325 kilomètres de rivières. Il est prudent de s'assurer les services d'un moniteur agréé. Principaux lieux de pratique : Nice, Antibes, Mandelieu, Saint-Laurent-du-Var et Cannes.

Rafting et canyoning

Plus de 70 sites de randonnée aquatique et de canyoning sont inventoriés dans les Alpes-Maritimes. Ouverts du 1er avril au 31 octobre, et de niveaux techniques très divers, le département réalise depuis plusieurs années un important effort pour assurer la signalétique, l'entretien et la protection de ces sites. Les lieux de pratique se situent tous dans la partie haute du département, principalement autour de quatre pôles principaux que sont le Var et le Cians avec la clue du Raton, les gorges de Daluis, la vallée de l'Estéron, la vallée de la Vésubie et les vallées de la Roya et de la Bévéra. Vous trouverez ainsi plus de 30 sites répertoriés dont les plus spectaculaires sont la clue du Raton dans les gorges du Cians qui permet de réaliser une descente de 3 kilomètres en 6 heures avec une série de cascades, dont la plus haute mesure 20 mètres, et la clue de la Cerise dans la vallée de l'Estéron qui se parcourt à la nage en aller-retour. D'autres sites restent exceptionnels comme le riou de la Bollène dans la Vésubie, doté de remarquables toboggans naturels et d'une cascade de 20 mètres, le parcours de Bendola sur la Roya et celui de Maglia sur la Bévéra.

Répertoire des clues et canyons des Alpes-Maritimes

Dans la Roya et la Bévéra, vallon de Morghé, clue de la Maglia, vallon du Guiou, vallon de Basséra, ruisseau Audin, la Bendola médiane, vallon de Craléva, la Bendola complète. Vers Cians, la Tinée et le Var : clue du Chaudan, vallon de

Challandre, gorges de Daluis, clue de Berthéou, vallon de Cramassouri, clue d'Amen, clue du Raton, cascade de Louch. Dans l'Estéron : clue des Mujouls, clue de Saint-Auban, riou de Pierrefeu, clue d'Aiglun, clue du Riolan, clue de la Cerise. Le Haut Paillon et la Vésubie : vallon de l'Imberguet, vallon de l'Infernet, riou de la Bollène, riou de Planfaé, vallon de Bagnolar, vallon de la Peïra. Le guide Randoxygène Clues et Canyons édité par le Conseil Général des Alpes-Maritimes constitue un remarquable bréviaire de ces sites avec cartes détaillées, indications d'accès. Y figurent également toutes les précisions pratiques, les recommandations et rappels de la législation.

BIEN-ÊTRE ET REMISE EN FORME

Balnéothérapie – SPA

L'origine du mot viendrait du latin *sanitas per aquam* signifiant « santé par les eaux ». Ce terme très utilisé par les Anglo-Saxons désigne aussi bien un centre de remise en forme qu'un institut de beauté ou un bain à remous. Le spa est synonyme de détente et de bien-être dans une atmosphère calme et relaxante, le tout dans une ambiance luxueuse et un cadre privilégié. C'est une façon de s'occuper de soi à travers les soins de beauté, la relaxation et des traitements divers. A la croisée entre un institut de beauté classique et un centre de thalassothérapie, le spa est un lieu qui se veut hors du commun de par son cadre architectural, les soins qui y sont prodigués et le luxe de ses prestations. Il se caractérise par une ambiance apaisante servie par une décoration chic et sobre. L'élément central du spa est le jacuzzi dont l'action des multiples jets de massage d'eau chaude décontracte les muscles favorisant la circulation du sang et l'élimination des toxines. Il est souvent conjugué au hammam et au sauna. D'origine finlandaise, le sauna permet une profonde relaxation et l'élimination des toxines par la transpiration qu'il génère tandis que le hammam est un bain de vapeur souvent parfumé à l'eucalyptus dont on profite en s'immergeant dans une pièce chauffée entre 40 et 50 degrés, saturée de vapeur d'eau favorisant ainsi l'élimination des cellules mortes par la transpiration. Il existe différentes catégories de spas qui répondent aux exigences d'une clientèle variée. La station de spa (spa resort) fait partie d'un centre de vacances ou d'un hôtel : c'est une bonne façon de combiner détente et loisirs. Elle offre généralement des soins du corps et du visage, un coiffeur, un centre de manucure… Certains centres sont aussi dotés d'une salle de sports, d'entraîneurs personnels et de diététiciens. De passage sur la Côte d'Azur, les hôtels de luxe comme certains espaces beauté ou centres de remise en forme offrent la possibilité de s'oxygéner en douceur.

Thalassothérapie

La Côte d'Azur est considérée comme le berceau de la thalassothérapie : son climat sédatif est notamment indiqué pour les organismes fatigués. D'une manière générale, la thalassothérapie est idéale pour assurer une remise en forme générale du corps et de l'esprit, réguler le fonctionnement du système neurovégétatif, gommer les surcharges pondérales, soulager l'arthrose et les rhumatismes chroniques, améliorer la mauvaise circulation veineuse et apporter les réponses les plus efficaces en termes de phlébologie et d'endermologie.

Il est conseillé de faire une cure composée de quatre à six soins par jour sous la surveillance d'un médecin et avec la participation d'un personnel paramédical confirmé : kinésithérapeutes, hydrothérapeutes… seront vos meilleurs conseillers pour retrouver forme et santé. Une cure qui peut également se transformer en séjour de vacances…

Il existe tout un éventail de soins individuels de balnéothérapie parmi lesquels les bains hydromassants, massages effectués par des programmes de jets sous-marins des pieds à la nuque avec une eau thermale ou eau de mer à 34 et 37 degrés, les multiples jets suivant les trajets musculaires et les itinéraires des retours veineux. L'action combinée de la décontraction musculaire, de la stimulation antalgique et circulatoire, de l'absorption transcutanée d'oligo-éléments et des sels minéraux donne un coup de fouet dynamisant aux corps les plus fatigués. Les bains bouillonnants sont des massages globaux effectués à partir du mouvement de l'eau généré par les bulles d'air qui s'échappent de buses, sortes de trous présents dans les parois de la baignoire, avec une eau thermale ou une eau de mer comprise entre 34 °C à 37 °C ; la douche au jet est effectuée par un hydrothérapeute pour un massage allant des pieds jusqu'en haut du dos. Il existe une variante : la douche sous-marine qui procure un massage à l'aide d'un jet de puissance réglable dans une baignoire d'eau de mer ou d'eau thermale ; le drainage lymphatique est un massage manuel visant à exercer sur les régions à traiter des pressions lentes et régulières, alternées avec des relâchements ; des massages à l'eau peuvent être réalisés manuellement sous une rampe d'eau chaude ; la pressothérapie est idéale pour les jambes lourdes et fatiguées qui sont enveloppées dans des bottes gonflables à air comprimé effectuant un drainage par pressions pneumatiques. Il existe aussi des traitements par enveloppements de boue soulageant les douleurs, assouplissant les articulations, permettant un excellent gommage de la peau et combattant les rhumatismes ; des traitements par enveloppements d'algues favorisent la résorption de l'eau contenue dans les tissus, l'élimination des substances accumulées sous la forme de graisses et les échanges vasculaires. Enfin, l'aquagym dans l'eau de mer ou l'art de transformer la gymnastique en plaisir ! Grâce à Archimède, nous savons que tout corps humain plongé dans l'eau ne pèse plus que 10 % de son poids à sec réduisant ainsi considérablement l'intensité de l'effort nécessaire pour effectuer un mouvement. Rien de tel donc pour tonifier la masse musculaire, affiner la silhouette et faire le plein d'énergie pour une saison.

Retrouvez le sommaire en début de guide

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Sur la Côte d'Azur, il n'y a pas que le climat qui est lumineux : événements et festivités donnent également à la région un éclat unique tout au long de l'année avec un calendrier bien chargé de manifestations internationales. Ballets, opéras, théâtres, expositions, salons, manifestations sportives, concerts… autant d'événements culturels et sportifs d'exception qui jalonnent le calendrier azuréen tout au long de l'année !

MONACO

Manifestations culturelles – Festivals

■ **CONCOURS INTERNATIONAL DE FEUX D'ARTIFICE PYROMÉLODIQUES**
Port Hercule MONACO
www.monaco-feuxdartifice.mc
En juillet à 22h et en août à 21h30. Manifestation gratuite.
Depuis 1966, année du Centenaire du quartier de Monte-Carlo, des tirs de feux d'artifice pyro-mélodiques d'une durée de 25 minutes viennent embraser une fois la nuit venue, le ciel de la Principauté durant plusieurs soirées estivales. Ce festival propose deux tirs à 22h en juillet et deux autres à 21h30 en août pour des instants magiques et inoubliables avec des artificiers en compétition rivalisant d'inventivité. Les feux sont tirés depuis la nouvelle digue du Port Hercule. La sonorisation de grande puissance rythme les tirs et vous plonge dans une féerie enchanteresse d'une qualité exceptionnelle. Pour ceux qui veulent une bonne place, préférez l'avenue d'Ostende ou le quai Albert Ier. On peut ensuite voter pour son feu d'artifice préféré sur le site Internet : tous les cinq ans, les artificiers primés les années précédentes se retrouvent en compétition.

■ **EXPOSITION ESTIVALE AU GRIMALDI FORUM**
Grimaldi Forum – 10 avenue Princesse-Grace
MONACO ✆ +377 99 99 20 00
www.grimaldiforum.com
♿N
De juillet à septembre. Vestiaire gratuit. Chaque année, le Grimaldi Forum se transforme et accueille durant l'été une exposition artistique à vocation internationale consacrée à un mouvement artistique majeur. Incontournable !

Manifestations sportives

■ **GRAND PRIX DE F1**
23 boulevard Albert-Ier
MONACO (MONACO) ✆ +377 93 15 26 00
www.acm.mc – info@acm.mc
Fin mai. Tarif en fonction de la place désirée et la date. Possibilité d'assister gratuitement aux essais.
Le Grand Prix de Monaco est le seul grand prix au monde qui a lieu dans une ville, le circuit étant aménagé au cœur même de la Principauté. Très sinueux, il demande des qualités de pilotage exceptionnelles ainsi qu'une dextérité pour les dépassements qui doivent être effectués en quelques secondes. Balcons, terrasses, restaurants et fenêtres qui donnent sur le circuit sont bondés. Devant chacune des tribunes dispersées sur un circuit d'à peine plus 3 km, les conducteurs sont invités à participer à cette épreuve que seul un homme en parfaite condition physique peut espérer terminer. Le record de victoires sur ce circuit en F1 est détenu par Ayrton Senna qui s'est imposé à six reprises en dix participations. Attention, si vous participez en tant que spectateur, munissez-vous de bouchons d'oreilles : le bruit est assourdissant !

■ **MONACO YACHT SHOW**
Port Hercule – MONACO ✆ +377 93 10 63 00
www.monacoyachtshow.com
Chaque année en septembre.
Avec le Salon annuel de la Grande Plaisance ouvert aux visiteurs professionnels, aux medias et au public, c'est l'effervescence sur le Port Hercule. Rendez-vous immanquable du luxe entre plusieurs centaines de super-yachts, un éventail très complet d'activités sur environ 20 300 m² y est représenté pendant plusieurs jours : chantiers navals, brokers, designers, équipementiers, maison de produits de haut de gamme… Ici, tout est une affaire de luxe : des poignées de porte à la vaisselle, des matières nobles et/ou high-tech aux surfs à moteurs vendus au prix d'une villa, tout s'achète ! Cette manifestation est l'occasion de croiser tout un aréopage de clients richissimes du monde entier (millionnaires, hommes d'affaires et jets-setters…) qui négocient discrètement, au travers d'une darse installée sur le Port Hercule, l'acquisition d'un futur yacht personnel ou des options qui feront pâlir d'envie le voisin de mouillage... Mais le Monaco Yacht Show, c'est surtout l'opportunité d'en prendre plein la vue avec la présence de yachts d'exception allant de 10 m à 90 m de long. Durant les quatre jours de la manifestation, tout le staff est aux petits soins d'une clientèle exigeante : les VIP bénéficient d'un service de limousine permettant de circuler librement dans le Salon tandis qu'une flotte de navettes maritimes assure la liaison entre les principaux quais du Port sans oublier l'hélicoptère qui assure les rotations des clients entre l'aéroport de Nice et la Principauté. Chaque année, le prix du Design décerné par un jury récompense le yacht dont le design intérieur se distingue par son originalité et sa beauté.

Écoutez du classique.



La Radio du Rock.

Disponible en DAB+,
sur *ouifm.fr* et sur l'application mobile gratuite

CÔTE D'AZUR CÔTÉ LITTORAL

Fêtes

■ **FÊTE DU CITRON À MENTON**
8, avenue Boyer
MENTON ✆ 04 92 41 76 76
Chaque année, en février.
Après le carnaval de Nice, la Fête du Citron de Menton est le deuxième grand rendez-vous de la saison hivernale sur la Côte d'Azur. Depuis 1934, date de sa création, elle n'a cessé d'évoluer et de se diversifier pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Pendant deux semaines des sculptures gigantesques et des chars en agrumes défilent sur la promenade du Soleil. Des décors incroyables, des motifs géants aux couleurs du soleil et des corsi de chars décorés : la ville se transforme et prend des teintes éblouissantes allant du jaune à l'orangé grâce aux quelque 145 tonnes d'agrumes, essentiellement des oranges et des citrons, piqués et disposés un par un sur des sculptures éphémères qui surprennent par tant de démesure… et de labeur ! La manifestation accueille également le Festival International des Orchidées et le Salon de l'Artisanat dans le Palais de l'Europe et propose des animations dans les rues de la ville, de jour comme de nuit avec par exemple, la parade nocturne suivie d'un grand feu d'artifice.

■ **CARNAVAL ET BATAILLE DES FLEURS**
Centre-ville
Office de tourisme et des congrès
NICE ✆ 04 92 14 46 14
www.nicecarnaval.com
info@otcnice.com
♿ N
En février et mars. Personnes déguisées : gratuit en promenoir (zones A et B). Forfait 2 spectacles (hors samedi) : 40 € environ en tribune (Corso Carnavalesque ou Carnavalesque Illuminé + Bataille de Fleurs). Tarifs handicapés (titulaires d'une carte d'invalidité d'un taux supérieur ou égal à 80 % et l'accompagnant) en tribune ou à l'emplacement réservé aux fauteuils roulants. Animaux interdits.
Au Moyen Age, avant de jeûner pendant 40 jours selon la tradition catholique du Carême, les Niçois se régalaient d'une cuisine riche et copieuse. Cette période festive s'accompagnait d'animations variées : bals, mascarades, danses, farandoles, feux de joie... Il était aussi de mise de se moquer de tout et de tous aux dépens de chacun, caché derrière des masques et protégé par des déguisements jusqu'au mardi gras. Depuis plus de 120 ans, cette manifestation est devenue l'événement phare de la Côte d'Azur en hiver et l'un des plus grands carnaval du monde. Les défilés carnavalesques, magnifiés par de jolis décors installés autour de la place Masséna, se composent d'une vingtaine de chars élaborés selon un thème choisi et différent chaque année. La manifestation ne se résume pas seulement à une bataille de confettis ou à un faciès rigolard et rubicond : il incarne l'histoire de Nice. Chaque année, la fièvre et la chaleur gagnent le cœur des visiteurs et les rues de la ville pendant les défilés ! Au programme : confettis, costumes et parades géantes, colorées, musicales, diurnes, nocturnes, féeriques, animées, chantées ou dansées par des milliers de personnes déguisées et venues découvrir cette tradition niçoise depuis les quatre coins du monde. Le roi est brûlé le dernier mardi de la manifestation lors d'une cérémonie sur la plage de la promenade des Anglais, un rituel suivi d'un feu d'artifice grandiose. Le carnaval de Nice, c'est aussi l'occasion d'assister à la célèbre Bataille des Fleurs où des jeunes femmes, vêtues des plus originales créations et disposées sur des chars décorés, lancent au public de superbes compositions florales ainsi que des brins de mimosas.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM DE CANNES**
La Croisette
Palais des Festivals et des Congrès
CANNES ✆ 01 53 59 61 00
www.festival-cannes.com
festival@festival-cannes.fr
Chaque année, en mai.
Créé en 1946, le Festival international du film de Cannes est LE rendez-vous incontournable du septième art. Plus grand festival du film au monde et événement le plus médiatisé après les Jeux olympiques et la Coupe du monde de football, célébrités, stars, princesses, journalistes et autres « grands » de ce monde viennent fouler le tapis rouge et gravir les célébrissimes marches du Palais sous les feux de milliers de photographes. Dix jours durant c'est un immense défilé sur la célèbre Croisette : les robes de soirée des plus chics rivalisent d'élégance, les grosses berlines aux vitres teintées passent incognito et les somptueuses décapotables dévoilent toute leur originalité. Dans le grand amphithéâtre, six mille spectateurs triés sur le volet assistent aux projections en supputant les chances de l'heureux élu qui se verra décerner la fameuse Palme d'Or tandis qu'à l'extérieur, les fantômes des géants du cinéma hantent encore la ville… avec les empreintes de leurs mains moulées dans le sol de la Croisette. Le but de la manifestation est de révéler des œuvres au public pour servir l'évolution du cinéma, de favoriser le développement de l'industrie du film dans le monde et de célébrer le 7e art à l'international en proposant une sélection de réalisations projetées en compétition ou non. À l'occasion du festival international du film, la ville de Cannes bouillonne de monde, multiplie les festivités et déborde de créativité ; durant dix jours, elle devient la capitale culturelle mondiale.

■ **FESTIVAL DE JAZZ DE JUAN-LES-PINS**
51, boulevard Charles-Guillaumont
JUAN-LES-PINS
✆ 04 97 23 11 11
Chaque année, en juillet.

Doyen des festivals européens depuis sa création en 1960, Jazz à Juan s'est imposé au fil des décennies comme l'un des lieux légendaires où se mélangent toutes les tendances. Sur la scène de la mythique pinède Gould, jeunes talents, stars populaires ou innovateurs s'y sont succédé... D'illustres interprètes y ont immortalisé leur nom comme Lionel Hampton, Michel Petrucciani, Ray Charles, BB King ou encore Charlie Mingus, Miles Davis, Ella Fitzgerald, John Coltrane, et plus récemment Sting, Lenny Kravitz, Ben Harper, Jamiroquaï... Sans jamais faillir à sa tradition tout à la fois chic, élitiste, populaire, mais aussi éclectique, Jazz à Juan aura présenté depuis 1960 tout le jazz, tous les jazz (swing, be-bop ou post-be bop, gospel ou roots, soul, funk ou rock, africain, européen ou américain, contemporain ou New Orléans, noir ou blanc...). Souvent, jusqu'à une heure avancée de la nuit, les musiciens sont inspirés et tirent de leurs instruments la quintessence de la musique.

CÔTE D'AZUR CÔTÉ MONTAGNE

Foires - Salons

■ **LES ÉTOILES DE MOUGINS**
72, chemin de l'Horizon
MOUGINS
✆ **04 92 92 14 00**
www.lesetoilesdemougins.com
organisation@villedemougins.com
Entrée : 5 €. Atelier cuisine entre 15 et 25 €.
Le Festival International de la Gastronomie, « Les Étoiles de Mougins », s'affirme depuis plusieurs années comme le grand rendez-vous des chefs et du grand public. Créé en 2006 en hommage à Roger Vergé, chef emblématique du Moulin de Mougins qui fit en son temps la réputation internationale de cette belle cité, ce festival ne cesse de gagner en notoriété. Il y règne une ambiance unique qui favorise les rencontres directes entre la centaine de chefs venus des quatre coins de la planète, les partenaires et les passionnés toujours plus nombreux qui chaque année font le déplacement. 2 000 m² de cuisine installés, plus de 1 000 cours de cuisine dispensés dans les ateliers, plus de 100 démonstrations orchestrées par les plus grands chefs dans les espaces dédiés, plus de 140 recettes dévoilées en direct, des exposants, des conférences, des plateaux radios, des animations, des concours prestigieux et nouveau cette année, un marché provençal organisé par les petits producteurs de la région et un Village des Chefs, restaurant à ciel ouvert, où l'on pourra déguster à la portion, au menu ou à la carte ce qui se fait de mieux dans la capitale de la gastronomie à un prix spécial Festival. En juin 2018, les Etoiles de Mougins avaient pour invité d'honneur le charismatique et médiatique chef Philippe Etchebest étoilé et MOF. Une véritable valeur ajoutée dans l'offre touristique nationale et internationale !

Manifestations culturelles - Festivals

■ **LES NUITS DU SUD**
Place du Grand-Jardin
VENCE
✆ **04 93 58 40 17**
www.nuitsdusud.com
nuitsdusud-com@ville-vence.fr
De juillet à août 2019.
Un festivall qui aurait pu disparaître après 21 ans de bons et loyaux services musicaux. S'il ne se tiendra plus sur la place du Grand Jardin -où seulement un «off» acoustique bercera l'oreille des passants-, il ira sur l'espace Marie-Antoinette. Ce qui ne change pas, ce sont les 8 bonnes soirées musicales avec toujours un excellent programme. Ce qui change, c'est que 2 de ces soirées seront gratuites pour les festivaliers. De belles soirées estivales à Vence.



© ANNERY - FOTOLIA

Carnaval de Nice.



Le rocher de Monaco.

© OSTILL – iStockphoto

MONACO




F
G
H
I
J
1
2
3
4
5
6
7
8
9
78
Port de Monaco
Port de Fontvieille
Jardin St-Martin
Jardin Animalier
Jardin Exotique
Parc Princesse Antoinette
Centre Administratif
Police
Stade Nautique
La Condamine
Fontvieille
Cathédrale
Palais Princier
Palais de Justice
Musée d'Anthropologie Préhistorique
Musée Océanographique
Théâtre du Fort Antoine
Théâtre
Marché
Mairie
Ministère d'État
Lycée Albert Ier
Centre Hospitalier PASTEUR
Centre Commercial
Musée Naval
Tennis
Ecole
Poste
Gare SNCF
Monaco
St-Martin
CORNICHE
MOYENNE
BRETELLE AUREGLIA
BOULEVARD ALBERT IER
BOULEVARD CHARLES III
BOULEVARD RAINIER III
BOULEVARD DU JARDIN EXOTIQUE
BOULEVARD DE BELGIQUE
BOULEVARD FONTVIEILLE
RUE GRIMALDI
RUE VICTOR HUGO
AVENUE ALBERT II
AVENUE PASTEUR
AVENUE DE FONTVIEILLE
AVENUE DE LA QUARANTAINE
AVENUE DU PORT
AVENUE DE LA PORTE NEUVE
QUAI ANTOINE IER
QUAI ALBERT IER
RUE PRINCESSE CAROLINE
RUE SUFFREN-REYMOND
RUE PRINCESSE ANTOINETTE
RUE PRINCE P. DE MONACO
RUE DES ORCHIDEES
RUE DES ORANGERS
RUE DES PRINCES
RUE DES AGAVES
RUE DES ROSES
RUE DES ARMES
RUE DES ÉCUREUILS
RUE DES CARMES
RUE DES SPÉLUGUES
RUE DES REMPARTS
RUE DES ROSIERS
RUE DES PÉCHEURS
RUE DES ÉTATS UNIS
RUE DES AÇORES
RUE DES PLATANES
RUE DES CASTELLERETTO
RUE DES CASTELLARETTO
RUE DES CASTELLARETTO
RUE DES CASTELLAR


79
1
2
3
4
5
6
7
8
9
A
B
C
D
E
Monaco
Beausoleil
les Moneghetti
Ste-Dévote
Sacré-Cœur
Synagogue
Théâtre
Casino
Complexe des Spélugues
Salle Garnier
Centre de Congrès
Pointe Fociane
Jardin Japonais
Jardin du Casino
Centre des Expositions
Forum Grimaldi
le Métropole
Sporting Club d'Hivers
Centre Commercial
Riviéra Palace
Gendarmerie
la Poste
Mairie
École
Stade des Moneghetti
Square Berlioz
Square Pasteur
Square Lamarck
Square Beaumarchais
Salle des Fêtes
C.E.S.
CH. DE GAUMATTES
St-Joseph
St-Charles
St-Paul's Church
PLACE DU CASINO
PLACE D'ALBA
PLACE DU COMMANDANT RAYNAL
PL. DE LA CRÉMAILLÈRE
PL. DE LA SOURCE
PL. DU CRÉDIT LYONNAIS
PL. DES MONEGHETTI
PL. DE LA LIBÉRATION
ROUTE DE SAUSOLEIL
D53 AVENUE DES COMBATTANTS EN AFRIQUE DU NORD
BD DES ANCIENS COMBATTANTS D'AFRIQUE DU NORD
CHEMIN DE LA CRÉMAILLÈRE
CHEMIN DE LA BORDINA
CHEMIN DE LA ST-JEAN
CH. DE GRIMA
CHEMIN DE GRIMA
CHEMIN DE L'USINE ELECTRIQUE
CHEMIN DES CIGALES
CHEMIN DE LA TURBIE
CORNICHE N7
CORNICHE
MOYENNE CORNICHE
MOYENNE
BRETELLE
ESCALIER DE L'E.D.F.
AVENUE DU PROFESSEUR LANGEVIN
AVENUE DE VILLAINE
AVENUE RUE DE LA GAITÉ
AVENUE DU CENTRE
AVENUE DE LA RÉSISTANCE
AVENUE PASTEUR
AVENUE DE BOULEVARD ROQUEVILLE
AVENUE DE LA PRINCESSE
AVENUE DE SUISSE
AVENUE DE LA COSTA
AVENUE DE MONTE-CARLO
AVENUE DE LA MADONE
AVENUE DES SPÉLUGUES
AVENUE DU PRINCE
AVENUE DE L'HERMITAGE
AVENUE D'OSTENDE
AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC
AVENUE DES BEAUX-ARTS
AVENUE DES PINS
AVENUE PAUL DOUMER
AVENUE DE LA TURBIE
AVENUE DE L'OLIVETTE
AVENUE DE L'ANNONCIADE
AVENUE DE LA FONTAINE
AVENUE DE LA PORTE ROUGE
AVENUE DE L'ANNONCIADE
AVENUE DE LA COSTA
AVENUE DE L'ANNONCIADE
AVENUE DE L'ANNONCIADE
AVENUE DE L'ANNONCIADE

Index des rues de Monaco

A

ABBAYE (RUE DE L') 6I
AÇORES (RUE DES)..... 5H
AGAVES (RUE DES)..... 3G/4G
ALBERT IER (BOULEVARD)..... 5F/5H
ALICE (AVENUE PRINCESSE)..... 6D/7E
ARMES (PLACE D') 4H
AURÉGLIA (BRETELLE) 4G/4F
AURÉGLIA (RUE LOUIS)..... 4F

B

BASSE (RUE) 5I/6I
BEAUMARCHAIS (SQUARE)..... 7D
BEAUX-ARTS (AVENUE DES)..... 7D
BEL RESPIRO (RUE)..... 4D/5D
BELGIQUE (BOULEVARD DE) 3F/4F
BELLANDO DE CASTRO (RUE) 5I/5J
BELLEVUE (RUE) 4D/5D
BERCEAU (AVENUE DU) 5D
BERCEAU (ESCALIER DU)..... 5C/5D
BERCEAU (ROUTE DU) 5D/6C
BIOVÈS (RUE) 3H
BOSIO (RUE JOSEPH FRANÇOIS)..... 3F/4F
BOSIO (RUE) 3F
BOULINGRINS (ALLÉE DES)..... 7C/7D
BRESSAN (RUE J.) 3I/3H

C

CANTON (PLACE DU) 3I
CARMES (PLACE DES)..... 5I
CARMES (RUE DES) 5I
CAROLINE (RUE PRINCESSE) 4H/5H
CARRIÈRES (IMPASSE DES) 3E/4E
CASINO (PLACE DU) 7D
CASTELLERETTO
(IMPASSE ET ESCALIER DU) 3G
CHARLES III (BOULEVARD) 2I/4H
CHARLES III (GALERIE) 7C
CHARLOTTE (BOULEVARD PRINCESSE) .. 5D/6C
CHURCHILL (SQUARE W.)..... 7B/8B
CITRONNIERS (AVENUE DES) 8C/8B
COLLE (RUE DE LA) 3I/4H
COSTA (AVENUE DE LA)..... 5E/6E
COSTA (ESCALIER DE LA)..... 5E
CRÉDIT LYONNAIS (PLACE DU) 6C
CRÉMAILLÈRE (PLACE DE LA)..... 6C
CROVETTO FRÈRES (AVENUE) 3H

D-E-F

DIAGHILEV (ALLÉE S. DE)..... 7D
DODA (PASSAGE)..... 5D/5C
DUNANT (AVENUE) 6D
EGLISE (RUE DE L') 5I
ÉTATS UNIS (QUAI DES) 6E/7E
FÉLIX CASTALDI (RUE COMTE)..... 5I/6I
FLEURS (ESCALIER DES)..... 7C/8C
FLORENCE (RUE P.)..... 6H/6I
FLORESTINE (RUE PRINCESSE)..... 4G/4H
FONTAINE (IMPASSE DE LA)..... 6D
FONTVIEILLE (AVENUE DE)..... 2J/3I
FOURS (RUE)..... 6I
FRANCE (BOULEVARD DE) 7B/7A
FRANCIOSY (PASSAGE)..... 8B

G

GABIAN (RUE DU).....2J/3J
GAUMATTES (ESCALIER DES)..... 5E
GENÊTS (RUE DES)..... 6C
GÉRANIUMS (RUE DES) 5C
GRACE (AVENUE PRINCESSE).....8B/9A
GRANA (ESCALIER)..... 7B
GRANA (PASSAGE)..... 8B
GRANDE BRETAGNE (AVENUE DE)..... 7C/8A
GRIMALDI (RUE) 4G/4F

H-I-J

HERCULIS (ROUTE)..... 3J
HERMITAGE (AVENUE DE L') 6E/6D
IMBERTY (RUE) 4H/5H
IRIS (RUE DES) 6C
JARDIN EXOTIQUE (BOULEVARD DU).... 2G/3F

K-L

KENNEDY (AVENUE J. K.) 5F
LABANDE (RUE)..... 2G/2F
LAMARCK (SQUARE) 3E
LANGLÉ (RUE) 4H
LARVOTTO (BOULEVARD DU) 8B/8C
LAURIER (RUE).....5D
LILAS (RUE DES) 6C
LORRAINE (RUE M. DE).....6I
LOTH (RUE EMILE DE) 6I
LOUIS II (BOULEVARD) 6E/7E
LUGERNETTA (RUE DE LA)..... 3J

M-N-O

MADONE (AVENUE DE LA) 7C
MAJOR (RAMPE)..... 4I/5I
MALBOUSQUET (ESCALIER)..... 2F/3F
MALBOUSQUET (RUE)..... 2F/3F
MÉDECIN (ESCALIER) 7B
MILLO (RUE DE)..... 4H/5H
MONTE-CARLO (AVENUE DE)..... 7E/7D
MOULINS (BOULEVARD DES)..... 7C/8A
N.D. DE LORETTE (RUE)..... 6I
NOTARI (RUE L.)..... 4G/5H
OLIVIERS (RUE DES)..... 8B
ORANGERS (RUE DES)..... 4G/4H
OSTENDE (AVENUE D')..... 6E/7E
OTTO (AVENUE HERCTOR) 2H/2G

P

PALAIS (PLACE DU) 5I
PAPALINS (AVENUE DES).....3J/4J
PARADIS (RUE).....5D
PASTEUR (AVENUE) 1J/1I
PÊCHEURS (CHEMIN DES)..... 7I/8H
PEIREIRA (ESCALIER DE LA) 4D
PINS (AVENUE DES) 7I/7H
PLATI (RUE) 3I/3H
PORT (AVENUE DU) 5H
PORTE NEUVE (AVENUE DE LA)..... 5H/7H
PORTE ROUGE (PASSAGE)..... 6D/6E
PORTIER (RUE DU) 8B/8C
PREMIER1ER (QUAI ALBERT) 5F/5G
PREMIER1ER (QUAI ANTOINE)..... 6H/7H

PRINCE P DE MONACO (AVENUE.) 3G/4H
PRINCES (RUE DES) 4G/5G

Q-R

QUARANTAINE (AVENUE DE LA) 6H/7H
RAINIER III (BOULEVARD) 2I/3I
RAYANA (MONTÉE DE LA) 3G
REMPARTS (RUE DES) 5I/6I
REVOIRES (CHEMIN DES) 2G/3H
REY (QUAI) 3J/4J
ROCHER (RUE DU) 4H
ROQUEVILLE (AVENUE DE) 5D
ROSES (RUE DES) 5C

S-T-V

SAIGE (RUE) 5H
SALINES (ESCALIER DES) 1J/2J
SANBARBANI (QUAI DES) 4J
SOURCE (RUE DE LA) 4D/5C
SPÉLUGUES (AVENUE DES) 7D/8C
SPÉLUGUES (RUE DES) 6I
ST-CHARLES (AVENUE) 7B
ST-CHARLES (ESCALIER) 7B/7C
ST-JEAN (ROUTE) 8A/8B
ST-LAURENT (AVENUE) 7B
ST-MARTIN (AVENUE) 6I/7I
ST-MICHEL (AVENUE) 5C/6D
ST-MICHEL (PASSAGE) 5C
ST-NICOLAS (PLACE) 5I
STE DÉVOTE (PLACE) 5F
STE-BARBE (RUELLE) 5I/5J
STE-CÉCILE (AVENUE) 6C
STE-DÉVOTE (ESCALIER) 4E/5E
STE-DÉVOTE (PONT) 4E/4D
STE-DÉVOTE (RUE) 6I
STE-SUZANNE (RUE BARON DE) 4H
SUFFREN-REYMOND (RUE) 4G/5G
SUISSE (BOULEVARD DE) 4E/6D
TERRAZZANI (RUE) 4H/5H
TURBIE (CHEMIN DE LA) 3G/3F
TURBIE (RUE DE LA) 4H
VEDEL (RUE DE) 5I
VENTO (RUE A.) 3G
VIOLETTES (RUE DES) 5C
VISITATION (PLACE DE LA) 6I
VOURETTE (RUE) 3E

BEAUSOLEIL

A-B-C

ALPES (IMPASSE DES) 5C/5B
ALPES (MONTÉE DES) 5B
ALSACE (AVENUE D') 3D/4D
ANCIENS COMBATTANTS D'AFRIQUE DU NORD (BOULEVARD DES) 4A/5A
ARNOUX (ESCALIER G.) G2
BEAUSOLEIL (ROUTE DE) A1
BERLIOZ (SQUARE) 3D
BLANC (AVENUE C.) 6C
BORDINA (CHEMIN DE LA) 1B/2B
BOUIN (RUE JEAN) 2E/3E
CALMETTE (RUE DU PROFESSEUR) 5C
CAPITOLE (PASSAGE DU) 6B/6C
CARNIER (AVENUE DU) 5B/6A
CARNIER (ESCALIER DU) 6A
CAROUBIER (MONTÉE DU) 6A
CASTELLARET (CHEMIN DU) 3E
CASTILLON (RUE) 2F
CHIABAUD (SQUARE) 5B
CIGALES (CHEMIN DES) 3C/3D
CITRONNIERS (IMPASSE DES) 2E
CRÉMAILLÈRE (CHEMIN DE LA) 2B/3B
CRÉMAILLÈRE (RUE DE LA) 4B/5B
CRÉMAILLÈRE LA TURBIE (CITÉ) 6C
CRÉMAILLÈRE (VOIE DE LA) 5B/6C
CURIE (RUE P.) 2F

D-E-F-G-H

18 JUIN (RUE DU) 6B
DOUMER (AVENUE PAUL) 2E
DOUMER PROLONGÉE (AVENUE PAUL) 1E/2D
E.D.F. (ESCALIER DE L') 4C
EMILE (RUE J.) 1D
FERRY (RUE JULES) 6B
FOCH (AVENUE DU MARÉCHAL) 5C/6B
GAÎTÉ (RUE DE LA) 5C
GAULLE (AVENUE DE) 7B/7A
GAUMATTES (CHEMIN DE) C3
GÉRANIUMS (MONTÉE DES) 6A/6B
GRIMA (CHEMIN DE) 2C/2D
HUGO (RUE VICTOR) 2F

J-K-L

JAURÈS (RUE JEAN) 2F/3F
KREMER (SQUARE) 5C/6C
LANGEVIN (AVENUE DU PROFESSEUR) 4C/5B
LAURENS (RUE) 2D
LAURIERS (RUE DES) C5
LECLERC (BOULEVARD DU GÉNÉRAL) 7B/7A
LIBÉRATION (PLACE DE LA) 6A
LUCIOLES (RUE DES) 4B/5B

M-O-P

MARCENARO (RUE) 5B
MARCHÉ (RUE DU) 6B/7B
MARTYRS DE LA RÉSISTANCE (RUE DES) 2D/4D
MILLO (RUE) 5B/6B
MONEGHETTI (BOULEVARD DES) 3D/3E
MONEGHETTI (PLACE DES) 3E
MONT AGEL (RUE DU) 7A
ORADOUR (MONTÉE D') 5B/6B
PASTEUR (RUE) 3D/3E
PASTEUR (SQUARE) 3D
PEIREIRA (CHEMIN DE LA) 4D
PINS (AVENUE DES) 1E/2E
POIVRIERS (IMPASSE DES) 2E

R-S-T

RAYNAL (PLACE) 7A
RÉPUBLIQUE (BOULEVARD DE LA) 6B/7B
REVOIRES (CHEMIN DES) 1F
RIVIÉRA (ESCALIER) 5A/6B
RIVIÉRA (MONTÉE DU) 5B
SAINT-JEAN (CHEMIN DE LA) C1
SIGNAL DES REVOIRES (CHEMIN DU) 1H/1G
SOURCE (PLACE DE LA) 4D
SUÈDE (MONTÉE DE) B5
TIVOLI (ESCALIER) 6B
TURBIE (BOULEVARD DE LA) 5A/6A
TURBIE (CHEMIN DE LA) 1D/2D

U-V

USINE ELECTRIQUE (CHEMIN DE L') 3C/4C
VALLONET (CHEMIN) 2D/3D
VILLAINE (AVENUE DE) 4D/4C

MONACO

La plage (aménagée) de Monaco se situe dans le quartier du Larvotto à l'ouest de la Principauté : la baignade est surveillée durant la saison estivale. Un autre point de baignade existe du côté du port Hercule : au bout de l'avenue de la Quarantaine, des escaliers conduisent sur la nouvelle digue à l'arrière de laquelle vous trouverez un solarium et des échelles facilitant l'accès à la mer. Du côté de Fontvieille, la plage Marquet de Cap-d'Ail (commune limitrophe) propose également tout un panel d'activités nautiques durant la saison estivale.

■ **DIRECTION DU TOURISME ET DES CONGRÈS**
2 A boulevard des Moulins ✆ +377 92 16 61 16
Voir page 12.

MONACO TOURS – PETITS TRAINS TOURISTIQUES
Départ de la visite face au Musée océanographique – Monaco Ville ✆ +377 92 05 64 38
www.monacotours.mc
contact@monacotours.mc
Fermeture de mi-novembre à février. Les petits trains fonctionnent tous les jours selon conditions climatiques et manifestations dans la Principauté. Durée : environ 30 minutes. Capacité de 60 places maximum. Adulte : 10 €. Enfant (de 2 à 8 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 9 €. Visite guidée en 12 langues, par casques audio, traduction simultanée. Visite « tout confort ». Billetterie située face au Musée océanographique. Règlement : espèces et CB. Privatisation possible pour vos événements (mariage, anniversaire, baptême, transferts de clients...).
Envie de découvrir la Principauté de Monaco de manière ludique et confortablement installé ? Direction le petit train touristique : face au Musée océanographique, embarquez à bord d'un mini-wagon et laissez-vous conter l'histoire des plus grands sites et monuments incontournables monégasques. Le circuit emprunte les lieux les plus prestigieux de la Principauté : la place d'Armes, le port Hercule, le Grand Prix de Formule 1, Monte-Carlo avec la place du Casino et les hôtels de luxe, le centre-ville et enfin le Rocher avec le Ministère d'État, le Palais Princier et la cathédrale. Conseil futé : garez votre véhicule au parking des Pêcheurs situé avenue de la Quarantaine puis rejoignez le départ du train en empruntant l'ascenseur (gratuit). En quelques secondes, vous vous retrouverez devant le Musée océanographique, prêt pour l'aventure. Le petit train ? Le moyen idéal pour visiter Monaco, ses richesses et ses secrets d'une manière sympathique et pédagogique.

© CENTRE DE PRESSE DE MONACO



Plage du Lavratto.



POUR S'Y RENDRE

Pour arriver dans la Principauté de Monaco, vous aurez le choix entre les voies maritime, terrestre, aérienne ou routière.

MONACAIR
✆ +377 97 97 39 00 – www.monacair.mc
reservations@monacair.mc
Possibilité de faire un vol privé. 7 minutes Monaco <> aéroport Nice Côte d'Azur. Service navette-minibus gratuit.
Créée en 1988 par Stefano Casiraghi, la société Monacair a obtenu en 1999 le prestigieux titre de Fournisseur Breveté de S.A.S. Le Prince Souverain de Monaco. Depuis cette date, Monacair assure notamment les transports par hélicoptère de la Famille Princière, du Gouvernement monégasque et des nombreux chefs D'État qui se rendent en Principauté. Avec un départ chaque 15 minutes de Nice ou de Monaco, profitez de l'occasion pour effectuer un vol. Possibilité de rejoindre Saint-Tropez, la Corse, la Sicile, la Sardaigne mais aussi Courchevel, Val d'Isère, Méribel, Saint-Moritz, Gstaad, Auron ou Isola 2000 sans oublier Venise, Milan, Rome, Florence, Toulouse, Paris, Lyon ou Barcelone. Renseignez-vous ! Monacair s'est par ailleurs associé avec la compagnie aérienne Easyjet : au départ de la Principauté, les passagers munis de leur carte d'embarquement et d'un seul bagage en cabine sont directement transférés à leur arrivée à l'aéroport de Nice Côte d'Azur en zone d'embarquement de leur vol Easyjet.

En avion

Si vous désirez passer quelques jours à Monaco, votre arrivée en avion se fera à l'aéroport de Nice-Côte d'Azur. Avec 10 millions de passagers par an, c'est le premier aéroport international de France après Paris.

En hélicoptère

Monaco est accessible en hélicoptère au départ de l'aéroport de Nice. Un moyen de transport pratique et dépaysant avec seulement 7 minutes de vol. Les fréquences sont nombreuses. Une fois à Monaco, un service de navettes gratuites vous dépose à votre hôtel ou sur votre lieu de rendez-vous.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Jours fériés

Les fêtes légales à Monaco sont le jour de l'An (1er janvier), la Sainte Dévote (27 janvier), le lundi de Pâques, le 1er mai (Fête du Travail), l'Ascension (le jeudi 40 jours après Pâques), le lundi de Pentecôte (50 jours après Pâques), la Fête Dieu (le jeudi 60 jours après Pâques), l'Assomption (15 août), la Toussaint (1er novembre), la Fête du Prince (19 novembre, également jour de la Fête Nationale Monégasque), l'Immaculée Conception (8 décembre) et le Noël (25 décembre). Lorsque le jour de l'an, le 1er mai, l'Assomption, la Toussaint, la Fête du Prince ou Noël tombent un dimanche, le lundi qui suit sera un jour férié légal.

■ **HÉLI AIR MONACO**
Heliport de Monaco
Avenue des Ligures ✆ +377 92 05 00 50
www.heliairmonaco.com
Vols privés. Transferts. Vols panoramiques. Idéal pour éviter les bouchons, Héli Air Monaco est la solution idéale si vous êtes pressé ou si vous souhaitez prendre un moyen de transport original. La société organise des transferts privés depuis l'aéroport de Nice Côte d'Azur ou Monaco vers Saint-Tropez (25 minutes), Cannes (15 minutes) ou Isola 2000 (20 minutes) mais aussi vers les stations de ski de Courchevel, Megève, Albertville ou Avoriaz. Heli Air Monaco propose aussi des vols panoramiques et des baptêmes de l'air sur la Côte d'Azur et l'arrière-pays.

En train

Monaco est accessible grâce aux trains qui la relient à certaines grandes villes françaises mais aussi par une desserte régionale adaptée. Effectivement, les TER assurent la relation interurbaine des villes azuréennes en provenance de Vintimille (Italie) et de Menton pour le côté est, de Cannes ou des Arcs-Draguignan pour le côté ouest. Plus de 90 TER circulent tous les jours (environ un toutes les 15 minutes en période de pointe, toutes les demi-heures en journée, toutes les heures en heure creuse).

◗ **Plus d'informations** sur les TER en appelant CONTACT'TER au 08 00 11 40 23 (tous les jours de 7h à 21h30, appel gratuit), sur le site TER PACA ou sur l'application SNCF. Plus d'informations sur TGV et Intercités au 3635 ou sur le site sncf.com.

■ **GARE SCNF DE MONACO MONTE-CARLO**
Place Sainte-Dévote ✆ +377 93 10 60 05
Ouvert tous les jours de 5h à 2h.
Inaugurée en décembre 1999, la gare de Monaco Monte-Carlo a la particularité d'être souterraine : elle se caractérise également par le nombre de ses accès piétonniers qui desservent les quatre coins de la Principauté depuis le pont Sainte-Dévote via une batterie d'ascenseurs et d'escaliers mécaniques, depuis la place Sainte-Dévote à l'angle de la rue Grimaldi et du port Hercule, depuis les ascenseurs du boulevard de Belgique qui conduisent à la galerie Sainte-Dévote, depuis l'ancienne gare SNCF via la galerie Prince Pierre près de la place d'Armes dont l'accès est recommandé pour les personnes à mobilité réduite. Au sein de la gare, vous trouverez les bureaux de la SNCF, quelques boutiques de souvenirs et un bureau de l'office de tourisme.

◗ **Autre adresse :** Place d'Armes – Angle Rue Grimaldi / Port Hercule – Ascenseur Bd de Belgique.

En bateau

La Principauté de Monaco s'étend sur 2 km² et possède deux ports de plaisance en eau profonde aménagés de part et d'autre du Rocher où l'accueil, l'assistance et la surveillance s'y font toute l'année 24h/24.

■ **PORT DE FONTVIEILLE**
Quai Jean-Charles-Rey ✆ +377 97 77 30 30
www.ports-monaco.com
VHF canal 9. Du 1er mai au 30 septembre de 8h à 22h. Du 1er octobre au 30 avril de 8h à 20h. Eau douce, électricité à quai et sur pontons (220V / 380V), 4 douches, 4 WC, Téléphone public et téléphone à bord sur demande. Port gardienné 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24. TV à quai, laverie automatique en ville, conteneurs pour huiles usées et batteries. Véritable port de plaisance, Fontvieille n'a pas vocation à accueillir les navires en escale. Situé en plein cœur du quartier résidentiel du même nom, cette marina dispose de tout le confort nécessaire pour une arrivée en Principauté des plus agréables. Depuis le début de l'exploitation des ports en 2006, la Société d'Exploitation des Ports de Monaco (SEPM) mène de nombreuses actions en faveur de l'environnement dans le but de réduire les pollutions quelles que soient leur origine. La société a obtenu en 2011 la certification Gestion Environnementale Portuaire décernée par l'AFNOR traduisant une volonté commune de mettre en œuvre les pratiques d'une gestion environnementale appliquée aux ports.

■ **PORT HERCULE**
Quai Albert-Ier ✆ +377 97 77 30 00
www.ports-monaco.com
Port gardienné 7j/7 et 24h/24. Eau douce, électricité à quai et sur pontons (220V/380V), 20 douches, 20 WC, téléphone public et téléphone à bord sur demande. TV à quai, laverie automatique en ville, conteneurs pour huiles usées et batteries, ramassage des ordures ménagères. Carburant. VHF canal 12 (veille 24h/24). Du 1er mai au 30 septembre de 8h à 23h. Du 1er octobre au 30 avril de 8h à 20h.
Le port Hercule accueille les paquebots de croisière et offre toutes les facilités aux plaisanciers et aux touristes qui peuvent trouver à proximité immédiate des activités commerciales et de loisirs. Avec une capacité de 700 places, c'est un des rares ports de la Côte d'Azur en eau profonde. Un service de courrier fonctionne gracieusement au profit des plaisanciers dans les locaux de la capitainerie et un

pompage gratuit des eaux noires peut être effectué sur simple demande à la station d'avitaillement. Depuis le début de l'exploitation des ports en 2006, la Société d'Exploitation des Ports de Monaco (SEPM) mène de nombreuses actions en faveur de l'environnement dans le but de réduire les pollutions quelles que soient leur origine. La société a obtenu en 2011 la certification Gestion Environnementale Portuaire décernée par l'AFNOR traduisant une volonté commune de mettre en œuvre les pratiques d'une gestion environnementale appliquée aux ports.

■ **MONACO RIVIERA NAVIGATION**
Quai des États-Unis ✆ +377 92 16 15 15
www.monaco-navigation.com
info@monaco-navigation.com

Bateau-Bus de 8h à 19h50 toutes les 20 minutes tous les jours sauf période de Grand Prix de F1, Monaco Yatch Show, fortes intempéries et jour de grand vent : 2 €. Promenade en mer de 40 min le long de la côte 15 € adulte. Location privative de bateau taxi : 200 € par heure.
Monaco Riviera Navigation met à disposition le bateau-bus électrique et solaire, un catamaran de 50 places qui assure la traversée du port Hercule : utile, pratique et écologique, vous pourrez ainsi relier aisément le quartier du Rocher à celui de Monte-Carlo en quelques minutes. La compagnie propose également dans le cadre du concours international de feux d'artifice Pyrométodiques une balade en mer vous permettant de profiter du spectacle dans des conditions féeriques. Ce bateau peut aussi être privatisé pour un événement (anniversaire, mariage…) après le service public à partir de 20h30.

POUR Y CIRCULER

Transports en commun

■ **COMPAGNIE DES AUTOBUS DE MONACO – CAM**
3 avenue Président-J.-F.-Kennedy
✆ +377 97 70 22 22
www.cam.mc
info@cam.mc
♿ N

Cinq lignes de bus circulent la journée 7j/7. Ticket 1 trajet : 2 €. Gratuit -5 ans. Pass 1 jour (24h) illimité : 5,50 €. Gratuit -5 ans. Bateau-bus tous les jours toutes les 20 minutes de 8h à 19h40. Un bus de soirée dessert tout Monaco de 21h20 à 0h20 tous les jours. Un bus de nuit dessert tout Monaco en continuité du bus de soirée jusqu'à 4h du matin les nuits du vendredi à samedi et samedi à dimanche. Bureaux ouverts de 8h30 à 16h30 du lundi au vendredi.
Compagnie de transports publics verte (les bus fonctionnent au diester et sont aux normes EEV), la CAM met à disposition des usagers plusieurs lignes de bus ainsi qu'une navette maritime solaire avec une fréquence de passage toutes les 10 minutes (20 minutes pour le bateau-bus) jusqu'à minuit et un service de nuit jusqu'à 4h du matin les week-ends. Les titres de transport s'achètent directement auprès des conducteurs à la montée dans le bus, dans les distributeurs, sur Internet ou dans les bureaux de la compagnie. À noter qu'il existe des tarifs combinés avec le service TER de la SNCF et des prix intéressants côté abonnements.

Transports verts

■ **MOBEE**
41 avenue Hector-Otto
✆ +377 97 70 22 22
www.mobee.mc
Mobee, autopartage de véhicules électriques. Permis B obligatoire. 25 véhicules accessibles 24/24h.

Mobee est un projet de mobilité 100 % électrique, une solution écoresponsable pour se déplacer quotidiennement en principauté de Monaco basée sur le concept de free floating (« je prends et je rends mon véhicule où je veux »). Que vous soyez un résident, une entreprise ou un touriste de passage, ce service d'autopartage innovant constitue un moyen sûr et pratique pour vous déplacer sur le territoire monégasque. Via une application Smartphone, la géolocalisation des véhicules en temps réel vous indique où prendre votre véhicule : après utilisation, vous pourrez le restituer librement n'importe où à Monaco. Le stationnement des véhicules est gratuit en voirie (place 2 et 4 roues) et dans les 14 parkings partenaires du service. Une solution futée pour découvrir la Principauté de manière ludique, en totale autonomie. Téléchargez la liste des parkings partenaires depuis leur site internet.

Taxis

■ **TAXI MONACO PRESTIGE**
✆ +377 93 15 01 01
www.taximonacoprestige.com
♿ N

Service disponible 24h/24 et 7j/7.
Pour un rendez-vous urgent personnel ou professionnel, un départ vers un aéroport (Nice, Mandelieu, Marseille, Albenga ou Gênes), pour une course longue distance ou simplement pour découvrir les Riviera française et italienne avec un service haut de gamme, les taxis de Monaco sont à votre service. Les chauffeurs viennent vous chercher directement chez vous ou à votre hôtel selon vos attentes. Attention : en pleine saison ou pendant les grandes manifestations, les chauffeurs sont souvent débordés et l'attente peut être parfois longue ! Un service de réservation est possible *via* le site Internet sur lequel il vous suffit de remplir le formulaire en indiquant la date, la destination et l'horaire à la centrale de réservation qui transmettra votre demande à un chauffeur. Le site permet aussi d'avoir une idée sur les tarifs de chaque prestation effectuée de jour comme de nuit.

Restriction d'accès au Rocher et circulation modérée des camping-cars ou caravanes

Attention, si vous souhaitez accéder à Monaco ville (le Rocher) en voiture, l'accès est contrôlé : seuls sont autorisés les véhicules immatriculés à Monaco et dans les Alpes-Maritimes. Pour les nouvelles plaques d'immatriculation françaises, seules celles portant l'identifiant territorial des Alpes-Maritimes et dont le propriétaire justifie de sa résidence effective dans ce département seront autorisées à accéder au Rocher. L'agent de police en faction sur la place d'Armes demandera des justificatifs (certificat d'immatriculation, carte grise du véhicule et papiers d'identité). Les autres usagers devront se rendre au parking des Pêcheurs au bout de l'avenue de la Quarantaine dans lequel un ascenseur assure l'accès direct en quelques minutes à la vieille ville.

Si les camping-cars sont les bienvenus dans la principauté, ce n'est pourtant pas le moyen le plus adapté pour se déplacer dans les rues, parfois très étroites et souvent embouteillées. Leur stationnement est d'ailleurs interdit sur la voie publique : seul le parking des Écoles peut accueillir ce type de véhicule mais en quantité limitée et l'accueil n'est possible qu'en dehors des grandes manifestations. Renseignez-vous auprès du service des parkings publics situé au 24, rue du Gabian 98000 Monaco. T +377 98 98 81 83.

Location de voitures

LIVEN UP
2 rue Princesse-Florestine
✆ +377 97 97 17 16
www.livenup.fr
info@livenup.fr
Tour en Ferrari ou Lamborghini. Départ possible depuis Monaco, Eze village ou Nice. Baptême en Ferrari (15 minutes, 30 minutes ou 1h). Possibilité de bon cadeau. Excursion touristique en minivan avec un chauffeur-guide. Location de bateaux.
Liven Up Nice et Liven Up Monaco sont spécialisés dans l'organisation d'événements sports et loisirs. L'agence propose un grand choix d'activités : baptêmes en Ferrari ou en Lamborghini, excursions guidées, locations de bateaux, promenades en voiliers, locations de terrasses pour le Grand Prix de F1... pour vivre une expérience inoubliable. Pour les balades en Ferrari ou en Lamborghini, le départ se fait depuis le parking de la parfumerie Fragonard à Eze village : vous découvrez les plaisirs de la conduite à bord d'un véritable bolide, le long des corniches. À faire en copilote ou en pilote si vous aimez les voitures de sport. Une idée originale de cadeau à offrir !

MONACO CARS AND VANS RENTAL
3 rue du Castelleretto
✆ +377 93 50 36 44
www.mcvrental.com
mcvr@monaco.mc
Location à l'heure pour 2h minimum ou au trajet : 110 € par heure. Autres tarifs et renseignements sur le site.
Idéal pour les familles nombreuses, les séminaires ou les déplacements professionnels, Monaco Cars And Vans Rental s'est spécialisé dans le transfert de personnes sur la Côte d'Azur. Ouverte tous les jours et toute l'année, cette société propose la location de voitures de luxe, limousines et mini-vans (8 places) avec chauffeur pour une durée de deux heures minimum. La liste des tarifs est disponible en ligne.

© CENTRE DE PRESSE DE MONACO



Vue aérienne de Monte Carlo.

Stationnement

■ **DIRECTION DE LA SÛRETÉ PUBLIQUE – POSTE DE POLICE DE FONTVIEILLE (FOURRIÈRE)**
9 avenue des Ligures
Près de l'héliport ✆ +377 93 15 31 31
Ouvert 7j/7 et 24h/24.
Vous pourrez récupérer votre véhicule après vous être acquitté du PV. À cela s'ajoutent les frais d'enlèvement. Si vous attendez plus de 36 heures pour venir chercher votre véhicule, ajoutez des frais de gardiennage.

■ **MONACO PARKINGS**
24 rue du Gabian ✆ +377 98 98 88 24
www.monaco-parkings.mc
spp@gouv.mc
Pour vos abonnements, obtenir des informations sur les parkings en Principauté avant votre arrivée ou avoir des informations sur le stationnement sur le sol monégasque, contacter le bureau Monaco Parkings.

POINTS D'INTÉRÊT

Si la Principauté de Monaco est un petit territoire de 2 km², il est toutefois important de structurer sa visite afin d'éviter de perdre du temps. Un conseil pour visiter futé : utilisez les parkings et les ascenseurs urbains, rapides et sécurisés fonctionnant 24h/24.

Fontvieille

Situé en contrebas du Rocher, le quartier de Fontvieille – gagné sur la mer – est constitué d'habitations, de bureaux, d'un héliport, d'usines, du stade Louis II et d'un joli port.

Le Jardin exotique

Si vous empruntez la moyenne corniche ou l'autoroute A8, vous arrivez par le quartier du Jardin exotique.

Le Rocher

C'est la vieille ville composée de ruelles étroites. Il est conseillé de déposer sa voiture au parking des Pêcheurs en contrebas : un ascenseur vous permet ensuite d'accéder aux principaux sites (Palais Princier, cathédrale, musée océanographique).

La Condamine

Zone commerciale et touristique importante, le quartier de la Condamine regroupe la rue Grimaldi, la place d'Armes, l'église Sainte-Dévote, le boulevard Albert-Ier et le port Hercule.

Monte-Carlo

Célébrissime dans le monde entier, certains l'appellent «Monte-Carl'». Incontournable, on y trouve le Casino, l'Opéra et le Carré d'or.

Le Larvotto

Ce quartier regroupe notamment les plages, le Grimaldi Forum et la villa Sauber.

Monuments

■ **CATHÉDRALE DE MONACO**
4 rue Colonel-Bellando-de-Castro
✆ +377 93 30 87 70
www.cathedrale.mc
cathedrale@cathedrale.mc
Ouvert toute l'année. Horaire des messes du lundi au vendredi à 18h dans la chapelle Notre-Dame de la Miséricorde et le mardi à 9h à la cathédrale dans la chapelle du Saint-Sacrement. Messes dominicales le samedi à 18h à la cathédrale. Le dimanche à 8h30 à la chapelle Notre-Dame de la Miséricorde puis à 10h30 à la cathédrale. Gratuit. Cathédrale ouverte du 1er octobre au 30 avril de 8h30 à 18h. Du 1er mai au 30 septembre, la cathédrale est ouverte de 8h à 19h.
Cette cathédrale de style néoroman a été construite en 1875 avec les pierres blanches de La Turbie à l'emplacement exact où s'élevait autrefois la vieille église Saint-Nicolas. A l'intérieur, un magnifique retable peint par Louis Bréa au début du XVIe siècle représente saint Nicolas sur son trône épiscopal vert entouré de saints avec une prédelle de 17 petits tableaux différents. L'autel majestueux en marbre blanc de Carrare incrusté de mosaïques laisse entrevoir la *Pietà* des Pénitents blancs située derrière lui. Dans la crypte, les tombeaux des Princes de Monaco : celui de la Princesse Grace et celui du Prince Rainier III se trouvent dans la partie gauche du transept. Durant la saison estivale, vous pourrez entendre tous les dimanches à 10h la messe chantée par les Petits Chanteurs de Monaco.


© SERIOSTOCK_393 - ISTOCKPHOTO.COM
Cathédrale de Monaco.

COLLECTION DE VOITURES DE S.A.S
LE PRINCE DE MONACO



Accès - Monaco, terrasse Fontvieille
tél. 00377 92 05 28 56

www.mtcc.mc

Musées

■ COLLECTION DE VOITURES DE S.A.S LE PRINCE DE MONACO
Les Terrasses de Fontvieille
✆ + 377 92 05 28 56
www.mtcc.mc
mtcc@mtcc.mc
Accès direct aux Terrasses de Fontvieille par ascenseurs et escalators ; parking de Fontvieille.

♿ N

Fermé le 25 décembre. Les horaires et dates d'ouverture sont susceptibles de modification. Billet jumelé avec le Palais : 11,50 € adulte, enfant de 6 à 16 ans et étudiants : 5 €. Ouvert tous les jours de 10h à 17h30. Billet jumelé avec le Musée océanographique du 1er nov au 31 mars adulte 15 €, enfant à p. de 5 € ; du 1er avril au 30 juin et du 1er sept au 31 oct : adulte 18 €, enfant à p. de 7 € ; du 1 juill au 31 août : adulte 19,50 €, enfant à p. de 8 €. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6,50 € (visite de la collection de voiture uniquement). Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 € (visite de la collection de voiture uniquement + étudiants et personnes à mobilité réduite : 3 €). Nouveau jumelé avec le Jardin Animalier : adulte 9,50 € ; enfant de 6 à 16 ans et étudiants 4,50 €.

Passionné d'automobiles, le Prince Rainier III a constitué pendant plus de trente ans au gré des occasions et de ses coups de cœur une importante collection personnelle de voitures de tous âges et de tous pays, populaires ou d'exception, perpétuée par son fils le Prince Albert II. Une centaine de véhicules construits par les plus illustres firmes européennes et américaines et qui, à divers titres, ont marqué leur époque, ont été rassemblés et restaurés. Cette collection unique est exposée sur 5 000 m² selon un ordonnancement voulu par le Prince Rainier dans un hall spécialement aménagé donnant sur les Terrasses de Fontvieille au pied du Rocher. Une visite incontournable si vous êtes amateur de véhicules exceptionnels.

■ NOUVEAU MUSÉE NATIONAL DE MONACO (NMNM) – VILLA PALOMA
56 boulevard du Jardin-Exotique
✆ +377 98 98 48 60
www.nmnm.mc

Ouvert tous les jours en périodes d'exposition de 10h à 18h. Fermeture les 1er janvier, 1er mai, 4 jours du Grand Prix, 19 novembre et 25 décembre. Adultes : Billet NMNM (Villa Paloma + Villa Sauber) : 6 €. Tarif groupe 4 € (minimum 15 personnes). Billet couplé NMNM / Jardin Exotique / Musée d'Anthropologie Préhistorique : 10 €. Entrée gratuite tous les dimanches. Gratuit -26 ans, groupes scolaires et groupes d'enfants, Monégasques, membres ICOM et CIMAM, demandeurs d'emploi sur justificatif, personnes en situation de handicap. Visites guidées gratuites. Boutique.

Le Nouveau Musée national de Monaco (NMNM) se compose de deux villas : la villa Paloma située sur les hauteurs du boulevard du Jardin-Exotique et la villa Sauber en bord de mer dans le quartier du Larvotto. Bâtie dans les années 1910, la Villa Paloma compte parmi les plus belles résidences de la Principauté en matière d'architecture et d'urbanisme. C'est également un immanquable en matière de mission muséale puis qu'elle accueille depuis 2010 des expositions temporaires. N'hésitez pas à visiter son jardin conçu par Octave Godard, élève du célèbre paysagiste Edouard André (1840-1911) depuis lequel la vue sur Monaco est unique.

■ NOUVEAU MUSÉE NATIONAL DE MONACO (NMNM) – VILLA SAUBER
17 avenue Princesse-Grace
✆ +377 98 98 91 26
www.nmnm.mc
contact@nmnm.mc

Ouvert tous les jours en périodes d'exposition de 10h à 18h. Fermeture les 1er janvier, 1er mai, 4 jours du Grand Prix, 19 novembre et 25 décembre. Adultes : Billet NMNM (Villa Paloma + Villa Sauber) : 6 €. Tarif groupe 4 € (15 personnes à minima). Billet couplé NMNM/ Jardin Exotique / Musée d'Anthropologie Préhistorique : 10 €. Entrée gratuite tous les dimanches. Gratuit -26 ans, groupes

scolaires et groupes d'enfants, Monégasques, membres ICOM et CIMAM, demandeurs d'emploi sur justificatif, personnes en situation de handicap. Visites guidées gratuites. Boutique.

Le Nouveau Musée national de Monaco (NMNM) se compose de deux villas : la villa Paloma située sur les hauteurs du boulevard du Jardin-Exotique et la villa Sauber en bord de mer dans le quartier du Larvotto. Faisant partie des dernières demeures de la Belle Époque en Principauté, et souvent attribuée à tort à Charles Garnier du fait de ses similitudes avec l'Opéra construit à la même période, elle fut achetée par le peintre Robert Sauber qui lui donna son nom avant qu'elle ne devienne la propriété de l'État monégasque en 1969. La Villa Sauber exposa de 1972 à 2009 la collection Galéa (poupées, automates, miniatures…). Elle accueille aujourd'hui différentes expositions. Durant votre visite, ne manquez pas ses jardins où s'épanouissent de nombreux agrumes, une roseraie dédiée à Francis Meilland ainsi que des végétaux exotiques. Une agréable promenade, hors du tumulte de la ville. A noter que la Villa Sauber et ses jardins seront fermés à compter du 28 octobre 2018 durant une période de trois ans pour des travaux de rénovation et d'amélioration.

GRANDS APPARTEMENTS DU PALAIS PRINCIER

Place du Palais ✆ +377 93 25 18 31
www.palais.mc/visites
visites@palais.mc

Accès : autobus de Monaco lignes 1 et 2, arrêt Visitation puis 5 minutes à pied à travers les ruelles du Rocher. Accès par la place d'Armes par la rampe Major : 10 minutes à pied. Les horaires et dates d'ouverture sont susceptibles de changer. Ouvert du 2 avril au 15 octobre 2019. Du 1er juillet au 31 août, de 10h à 19h ; dernière entrée 18h30. Du 31 mars au 30 juin et du 1er septembre au 14 octobre, tous les jours de 10h à 18h ; dernière entrée 17h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 4 € (même tarif pour les étudiants). Billet jumelé avec le Musée océanographique : adultes 19 €, de 4 à 7 ans 7 €, de 8 à 12 ans 9 €, + 12 ans et étudiants 11 € ; billets uniquement valables pendant l'ouverture des Visites du Palais. Le palais dispose d'un système perfectionné de visites audioguidées en 11 langues. Site non accessible aux personnes en fauteuil roulant (escaliers). Billet jumelé avec la collection de voitures : 11,50 € adulte, enfant de 6 à 16 ans et étudiants : 5 €. Visite guidée (possible sur demande). Boutique.

Pour visiter les grands appartements de cette résidence privée, comptez 40 minutes environ. L'édifice fut bâti à la fin du XIIIe siècle aux premiers temps de la dynastie des Grimaldi à l'emplacement d'un château édifié en 1215. Il fut ensuite développé et embelli à la Renaissance. Chaque année, un impressionnant cortège de touristes se presse pour découvrir, le temps d'une visite, une partie de l'intimité des Princes de Monaco au travers de leurs grands appartements. L'occasion de voir la très belle galerie à arcades à l'italienne ornée de grandes peintures murales, les salons princiers ou encore la salle du Trône qui accueille les grands événements depuis le XVIe siècle. On goûte le faste et le luxe accordés à la décoration de chaque élément comme celle de la cour d'honneur avec son escalier en marbre de Carrare ou la chapelle palatine. Une des cartes postales classiques du Rocher représente l'étendard portant les armes princières lorsque le Prince occupait le Palais sur la tour Sainte-Marie, toute blanche en pierres de La Turbie et édifiée au début du siècle par le prince Albert Ier. Sur la place du Palais, on jouit d'un beau panorama sur la ville et le port. La relève de la garde des carabiniers dans leur fameux costume local blanc l'été et noir l'hiver a lieu chaque jour à 11h55. Le Palais renferme également la paroisse Saint-Jean-Baptiste qui n'est pas ouverte au public : construite entre 1654 et 1656 par l'architecte génois Jacques Cantone sur la demande du Prince Honoré II, elle fut entièrement restaurée sous le règne du Prince Charles III (1818-1889).

PALAIS PRINCIER
DE MONACO



Les Grands Appartements du Palais Princier
Visite audioguidée en 10 langues
Accès - Monaco Ville, le Rocher
tél. 00377 93 25 18 31
www.palais.mc

© MUSÉE OCÉANOGRAPHIQUE DE MONACO



Barbier mauve à carreau Pseudanthias pleurotaenia.

MUSÉE OCÉANOGRAPHIQUE DE MONACO

Avenue Saint-Martin ✆ +377 93 15 36 00
www.oceano.org
musee@oceano.org

♿ N

Ouvert tous les jours sauf le 25 décembre et le week-end du Grand Prix de F1 fin mai. Janvier, février, mars, octobre, novembre et décembre : de 10h à 18h. Avril, mai, juin, septembre : de 10h à 19h. Juillet et août de 9h30 à 20h. Retrouvez les tarifs du musée sur le site Internet : www.oceano.org. Animaux interdits sauf chiens d'aveugle. Restauration (la Terrasse du Musée océanographique). Boutique. Animations.

Construit à flanc du Rocher Princier, le Musée océanographique de Monaco contemple la Méditerranée du haut de ses 85 m depuis plus d'un siècle. Dans cet établissement dédié au monde marin, histoire et actualité scientifique se complètent à merveille. Sur plusieurs étages, le visiteur part sur les traces du Prince Albert Ier de Monaco (1848-1922), Fondateur de ce musée et Pionnier de l'océanographie moderne. Entre exploration, arts et sciences, la visite est jalonnée de pièces de collection impressionnantes mises en valeur par les espaces de ces salles majestueuses où maquettes et grands squelettes de mammifères marins prennent toutes leurs dimensions. Dès l'été 2018, le Musée accueillera un nouvel espace, « Monaco et l'Océan : de l'exploration à la protection ». Le visiteur s'inscrit, à travers un parcours immersif, interactif et ludique, dans les pas des Princes de Monaco – le Prince Albert Ier, le Prince Rainier III et S.A.S. le Prince Albert II. D'intéressantes expositions temporaires thématiques complètent la découverte de ce lieu fascinant. Au sous-sol, l'aquarium constitue l'un des temps forts de la visite : le lagon aux requins, véritable prouesse technique et biologique, dévoile dans un bassin géant de 400 000 litres et de 6 m de profondeur la diversité extraordinaire du récif corallien. Les écosystèmes vivants sont présentés de façon réaliste sensibilisant les visiteurs à la gestion durable de l'océan. Le visiteur déambule dans une ambiance bleutée, douce et mystérieuse. Puis, il accède à un espace inédit autour de coraux fluo pour vivre une plongée de nuit dans les mers tropicales. Pour terminer ce voyage passionnant, le toit terrasse de sur 600 m^2, accueille des tortues sillonnées du Mali offertes au Prince Albert II. En cas de faim, le restaurant La Terrasse du Musée propose une cuisine aux saveurs méditerranéennes et une vue imprenable sur la Grande Bleue et la Principauté. Notons que le Musée océanographique reçoit enfin des conférences internationales rassemblant experts, entrepreneurs et décideurs politiques autour des grands enjeux de la gestion durable des océans.

Les cactus de Monaco

Les végétaux, parfois gigantesques, acclimatés dans le Jardin exotique de Monaco sont originaires pour les cactées et les agaves du sud-ouest des États-Unis, du Mexique et d'Amérique du Sud tandis que les autres succulentes viennent d'Afrique du Sud ou de la péninsule arabique. La plupart des cactées dont foisonne la rocaille du jardin fleurissent notamment au printemps et en été. Les cactus cierges, les *Echinopsis huascha* à fleurs jaunes, les cierges rampants, les *Echinocactus grusonii* représentent quelques-unes des variétés de la plante piquante. Afin de profiter pleinement du spectacle des succulentes et de la vue sur le Rocher, évadez-vous sur l'un des belvédères situés en partie supérieure du jardin.





© MUSÉE OCÉANOGRAPHIQUE DE MONACO

Amphiprion ocellaris Poisson-clown.

LE JARDIN ANIMALIER



Accès - Monaco, terrasse Fontvieille
tél. 00377 93 25 18 31

www.palais.mc

Balades, flâneries

JARDIN ANIMALIER
Les Terrasses de Fontvieille
✆ + 377 93 50 40 30
jardinanimalierdemonaco@monaco.mc
Les horaires sont variables selon les saisons. Gratuit pour les moins de 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant de 6 à 16 ans : 2,50 €. Accès poussettes, personnes à mobilité réduite et fauteuils roulants.
Dominant le port de Fontvieille sur le flanc sud du Rocher, ce jardin fut fondé en 1954 par le Prince Rainier III. Il abrite près de 250 animaux d'une cinquantaine d'espèces différentes : oiseaux exotiques, tortues, caïmans, hippopotames, reptiles, primates, animaux de ferme. Le temps de votre visite, plongez-vous dans cet univers presque sauvage au milieu de ce monde moderne qu'est la Principauté de Monaco : dépaysement garanti !

JARDIN EXOTIQUE ET GROTTE DE L'OBSERVATOIRE
62 boulevard du Jardin-Exotique
✆ + 377 93 15 29 80
www.jardin-exotique.mc
jardin-exotique@mairie.mc
N
Ouvert toute l'année. Fermé le 19 novembre (fête nationale) et le 25 décembre. Ouvert du 1er mai au 30 septembre de 9h à 19h. En février, mars, avril et octobre de 9h à 18h. En janvier, novembre et décembre de 9h à 17h. Pour les visites touristiques en groupes, réservation possible du lundi au vendredi de 9h à 17h au +377 93 15 29 80. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 7,20 € (plus de 65 ans : 5,50 €). Enfant (de 4 à 18 ans) : 3,80 € (étudiants avec carte max 30 ans : 3,80 €). Possibilité de billet couplé avec le Nouveau Musée National de Monaco – Villa Paloma – et le Musée Océanographique de Monaco. Partenariat avec le Parc Alpha (sur présentation du billet) : entrée au Jardin Exotique à 5,50 €/adulte au lieu de 7,20 €, et 2,70 €/enfant au lieu de 3,80 €. Accès limité au jardin pour les personnes en fauteuil roulant (entrée gratuite ainsi que pour l'accompagnant) et les poussettes. Animaux interdits. Chenil gratuit. Le billet d'entrée inclut la visite du Jardin Exotique, de la Grotte de l'Observatoire et du Musée d'Anthropologie.
Les parois rocheuses du Jardin Exotique bénéficient à longueur d'année d'un microclimat exceptionnel. Œuvre de Jean Gastaud, ce jardin offre sa magnifique collection de plantes, de cactées et d'agaves au public depuis 1933. Sa végétation et son panorama exceptionnels sur la Principauté et les rivieras française et italienne en font un site inoubliable. Passerelles et voûtes permettent de circuler librement au milieu de végétaux gigantesques et surprenants. Les 2 400 heures de soleil annuelles favorisent l'épanouissement de fleurs de couleurs et de tailles variées à longueur d'année. Au bas du jardin s'ouvre la grotte de l'Observatoire (visite guidée obligatoire, environ 30 minutes) où stalactites et stalagmites, draperies et concrétions accentuent le dépaysement. Notez qu'il est possible de louer le Jardin Exotique en dehors des horaires d'ouverture pour des manifestations et que le site propose un forfait spécial pour les photos de mariage. Avant de repartir, on fait un petit tour à la boutique située face à l'entrée : sur 55 m^2, vous trouverez plus de 400 produits (t-shirts, peluches, stylos, porte-clés, magnets, cartes-postales... sans oublier une collection exclusive d'articles de maroquinerie) dont la majeure partie est siglée aux couleurs du Jardin Exotique de Monaco. A noter que le Jardin Exotique est agrémenté d'un Centre Botanique avec de nouvelles serres inaugurées en octobre 2017.

PARC PRINCESSE-ANTOINETTE
54 bis boulevard du Jardin-Exotique
✆ +377 93 15 06 02
www.mairie.mc
ppa@mairie.mc
N
Parc ouvert du 1er octobre au 31 octobre et du 1er avril au 30 avril de 8h30 à 18h ; du 1er novembre au 31 mars de 8h30 à 17h30 et du 1er mai au 30 septembre de 8h30 à



19h. Kiosque & Mini-golf ouverts du 15 septembre au 31 mai de 7h45 à 18h en semaine de 9h à 18h le week-end ; possibilité d'extension jusqu'à 22h sur réservation ; ouverts du 1er juin au 14 septembre de 9h à 22h du lundi au samedi et de 9h à 19h le dimanche. Kiosque « U Cabanùn by Mystic » et mini-golf : contact 06 66 35 90 72 et/ou +377 93 15 28 32 ; Facebook : U-Cabanùn-by-Mystic ; email : ucabanun.minigolf@gmail.com. Entrée gratuite. Animations.

Sous les oliviers centenaires, le Parc Princesse Antoinette est avant tout un jardin pour les enfants qui y trouveront balançoires, bac à sable, tourniquet, toboggan... Les ados seront aussi séduits par le terrain omnisports, les deux terrains de volley-ball et badminton, ainsi que par les tables de ping-pong. Une mini-ferme accueillant brebis, chèvres, canards, poules et lapins fera la joie des plus jeunes. Un « espace zen » est également à disposition des promeneurs pour se détendre ou pratiquer des exercices de yoga ou de méditation sur un plancher en bois clair entouré de bambous... Un mini-golf 18 trous en terre battue est par ailleurs ouvert toute l'année sauf en cas d'intempéries. Le kiosque attenant à cet espace de loisirs propose une petite restauration avec plusieurs suggestions du jour au déjeuner, ainsi qu'une carte variée au dîner – l'idéal pour une pause gourmande en famille ou entre amis. Possibilité d'organiser au sein du Parc l'anniversaire de vos enfants : la Petite Maison met à disposition une salle couverte, une kitchenette et un espace extérieur de jeux clôturé. Victime de son succès, une réservation précoce est souhaitable ! Enfin, tout au long de l'année, le Parc Princesse Antoinette accueille des activités ponctuelles pour les enfants : chasse aux œufs de Pâques, grand jeu d'Halloween...



© MAIRIE DE MONACO/JARDIN EXOTIQUE DE MONACO

Jardin Exotique de Monaco.

■ **JARDIN JAPONAIS DE MONACO**
Avenue de la Princesse-Grace
Bus de la CAM, lignes 1 et 6.

Ouvert toute l'année. Accès libre, de 9h au coucher du soleil.
Authentique œuvre d'art campée au cœur de Monaco, ce jardin étend sur ses 7 000 mètres carrés une reproduction stylisée de la nature avec sa plage, sa montagne, sa cascade, sa colline, ses plans d'eau et ses ruisseaux. Réalisé par l'architecte paysagiste Yasuo Beppu sur demande du prince Rainier III en 1994, ce jardin répond aux principes de la pensée zen. Structuré de façon asymétrique et quasi naturelle, il a fait l'objet d'un travail des plus méticuleux de la part de la section jardin de la principauté et de l'équipe de jardiniers japonais qui se sont rendus dans toutes les régions de France pour repérer les éléments minéraux cernant le bassin et formant la cascade. Les bois utilisés pour la construction de la maison de thé, le portail et la terrasse couverte viennent du Japon ainsi que les haies de bambous, les tuiles et les lanternes de pierre. Les végétaux, originaires d'Europe (les végétaux japonais étaient moins adaptés aux exigences climatiques) ont été taillés et travaillés durant trois ans par Yasuo Beppu. Chaque élément de ce jardin a donc été étudié avec la plus grande minutie afin de diriger le promeneur vers une recherche intérieure. Cet espace vert est labellisé biologique.

LE COUVERT

■ **BEEFBAR**
42 quai Jean-Charles-Rey
✆ +377 97 77 09 29
www.monaco.beefbar.com
monaco@beefbar.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 12h à 14h30 et de 20h à 23h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 ; le dimanche de 12h à 15h et de 20h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (plat). Vin au verre. Formule Express Déjeuner à partir de 20 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter.
C'est l'adresse de référence de tous les carnivores ! Profitez dès votre arrivée du magnifique panorama sur le port de Fontvieille. A l'intérieur, la déco est épurée mélangeant harmonieusement bois et métal. Derrière la large façade entièrement vitrée se niche une table de qualité : avec un service impeccable, des plats originaux et d'une grande diversité vous seront apportés. La carte propose des salades et laisse également place à la charcuterie avec le pata negra importé en direct d'Espagne et à la viande avec de belles pièces de bœuf comme l'incroyable Chateaubriand de bœuf Angus, le bœuf de Kobe style Gold Selection, les Beefbar black burgers de Black Angus, entre autres. Côté poissons, vous serez séduits par le ceviche de poulpe, citronnelle et coriandre, ou le tartare de crabe, avocat et pink lady. Une excellente adresse. Découvrez également The Beefbar Butcher Shop, la boucherie haut de gamme qui vend les viandes et les charcuteries emblématiques de la carte du Beefbar : un lieu niché dans un écrin où luxe et modernité se mêlent dans un décor fait de marbre blanc, de marbre noir, de laiton et de bois, révélant des découpes de viandes exclusives. Livraison à domicile possible.

▸ **Autre adresse :** Boucherie Beefbar sur place ouverte du lundi au samedi de 10h à 14h et de 18h30 à 22h30.

Marché de la Condamine et Halles Gourmandes

Les Halles Gourmandes de la Condamine s'apparentent à un tour du monde culinaire. On y retrouve des spécialités d'ici et d'ailleurs. La Principauté de Monaco est mise à l'honneur avec notamment son fameux barbagiuan et sa socca fièrement défendue par Roger, une figure historique du marché. L'Italie voisine est fortement représentée, proportionnellement à sa population installée sur place. Le dénominateur commun de tous ces commerces ? Le respect des produits. Du frais et du fait minute sans pour autant se ruiner, le tout dans un esprit de convivialité car quel que soit le moment de la journée, l'esprit de la Condamine se partage dans une atmosphère décontractée et sociable. Les habitués se retrouvent le matin autour d'un café. Le midi, les actifs s'y mêlent en partageant leur déjeuner autour d'une grande table d'hôtes. Le soir, le lieu est *the place to be* pour l'apéro tapas, toujours dans le respect de cette authenticité propre aux habitants.

▸ **Place d'Armes.** Halles ouvertes toute l'année de 7h à 15h30 du lundi au dimanche inclus, et en soirée de 18h à 21h30 du mardi au samedi. Marché de la Condamine ouvert tous les jours de 7h à 15h.



La halle du marché de la Condamine vous propose des produits du terroir, des plats régionaux et des spécialités locales, à déguster sur place ou à emporter.

Tous les jours de 7h à 15h et du mardi au samedi, en soirée de 18h à 21h30.

www.mairie.mc

Mairie de Monaco
› *ma ville au quotidien*

GERHARD'S CAFÉ MONACO
42 quai Jean-Charles-Rey
✆ +377 92 05 25 79
www.gerhardscafe-monaco.com
office@gerhardscafe-monaco.com
Ouvert toute l'année. Ouvert toute l'année. En semaine, ouvert de 8h à 3h du matin. Le dimanche de 11h à 3h du matin. Buffet froid à volonté : 13 €. Sandwich à partir de 5 €. Plat du jour 12 €. wi-fi gratuit. Personnel multilingue. Oktoberfest annuel. Terrasse. Terrasse.
Au bord de l'eau sur le Quai Jean-Charles Rey, le Gerhard's Café vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Le Gerhard's est un lieu de rencontre très prisé toute l'année par les plaisanciers et les habitués, et notamment lors du Grand Prix de F1 ou pendant l'Oktoberfest, ce festival de bière bavarois très connu réputé pour sa joie de vivre et sa bonne ambiance. Une décoration intérieure où prédomine le bois affiche un style accueillant. Le service est rapide, et l'endroit se fait la promesse de belles soirées animées dans une atmosphère sympathique. Possibilité de manger des encas sur place jour et nuit. L'été, on profite de l'agréable terrasse.

LE MICHELANGELO
8 quai Jean-Charles-Rey ✆ + 377 92 05 77 33
www.michelangelo-arturo.com
lemichelangelo.monaco@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Le samedi de 19h30 à 22h30. Fermé le dimanche. Réservation recommandée. Carte : 55 € environ. Formule Business Lunch à partir de 48 € (entrée + plat + dessert). American Express. Label Artisan du Goût. Terrasse couverte.
Incontournable depuis plus de vingt ans, cette institution a accueilli de nombreuses personnalités comme le Prince Albert II, Luciano Pavarotti, Roger Moore ou encore Whitney Houston sans oublier les plus grands professionnels de la Formule 1. Cette belle maison tenue de main de maître par son illustre propriétaire Arturo perdure au fil des années. On y vient pour déguster une variété d'inspirations italiennes et méditerranéennes tout en faisant du bien à son corps et à ses papilles et goûter « le panier d'Arturo » avec ses tomates extraordinaires qui arrivent de Sicile gorgées de soleil, la salade d'artichaut, la mozzarella di bufala et la merveilleuse truffe d'Alba sans oublier les spécialités de la mer comme le carpaccio de morue fumée sur un lit de pommes de terre tièdes. Tous les poissons sont sauvages et les viandes certifiées Angus ou du Limousin. Les amateurs de pizzas ne seront pas en reste. À noter aussi des spécialités monégasques comme le barbajuan.

NACIONALISTA
34 AB quai Jean-Charles-Rey
✆ +377 93 25 30 35
www.nacionalista.mc
contact@nacionalista.mc
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 17h30 à 23h30. Fermé le dimanche. Réservation recommandée. Salade à partir de 12 €. Ceviche à partir de 15 €. Tacos à partir de 9 €.
Les saveurs de l'Amérique latine s'invitent à table avec élégance et créativité chez Nacionalista ! Guacamole frais accompagné des incontournables tortillas au thon, aux oignons rouges ou à la grenade mais aussi le délicieux ceviche (poissons crus et oignons assortis d'une sauce citronnée) ou son cousin péruvien le tiradito... Vous vous régalerez ! C'est sans oublier les salades au quinoa ou au kale (chou frisé), les tacos épicés (ou non), les traditionnelles empanadas (de savoureux petits chaussons farcis) et les assiettes de fromages... On accompagne le tout d'un cocktail coloré aux saveurs exotiques, et le tour est joué. Une bonne ambiance pour cette adresse à (re) découvrir dans le quartier de Fontvieille.

LES PERLES DE MONTE-CARLO
47-48 quai Jean-Charles-Rey
✆ 377 97 77 84 31
www.perlesdemontecarlo.com
emm@watsonaquaculture.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 17h. Les mercredis et jeudis. De 20 h à 23h. Fermé le dimanche. Dégustations tous les jours de 10h à 16h. Réservation recommandée. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.
Voici l'une de nos adresses préférées en Principauté ! Frédéric Rouxeville et Brice Cachia, deux biologistes passionnés, se cachent derrière les Perles de Monte-Carlo. Les huîtres sont d'exception et leur goût de noisette ravit les plus grands connaisseurs : elles sont d'ailleurs vendues dans les grandes tables étoilées de la Principauté. Mais la vraie bonne idée consiste à proposer des plateaux au grand public, également invité à des dégustations sur place. A la pointe du port de Fontvieille, ce restaurant est donc situé au bord de l'eau : sobriété de la déco pour laisser la vedette à votre assiette. Quelques suggestions de homards, langoustes, palourdes et poissons complètent l'offre. Si le temps se brouille, on se met à l'abri dans la salle intérieure très cosy. Insolite !

LE HUIT ET DEMI
4 rue Langlé
✆ +377 93 50 97 02
www.huitetdemi.mc
info@huitetdemi.mc
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé le dimanche. Réservation recommandée. Carte : 55 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 15 € (environ). Vin au verre. Plat du jour + dessert du jour : 20 €. Accueil des groupes. Terrasse. Label Artisan du Goût.
Mention spéciale pour cette adresse conviviale au décor entièrement dédiée au cinéma. On accède à la salle intérieure où sont affichés quelques portraits de stars du septième art par un long tapis rouge qui fait écho à celui que gravissent au mois de mai les célébrités à Cannes au Palais des Festivals. Sur la belle terrasse extérieure, de grands parasols blancs abritent tables et chaises qui rappellent quant à elles les célèbres fauteuils des réalisateurs tandis que la façade présente des illustrations encadrées avec un motif original, clin d'œil aux bobines de cinéma. La carte propose une cuisine de haute volée : foie gras poêlé au cacao et réduction de framboise, carpaccio de noix de Saint-Jacques à la truffe, salade Chinatown au magret de canard mariné, tagliatelles

aux langoustines, calamars du pays sautés à l'ail et au persil ou encore carré d'agneau au foin cuit en cocotte. Silence, on mange !

BRASSERIE DU MYSTIC
Rue Princesse-Florestine
✆ +377 97 98 20 42
www.mystic-cafe.com
mysticcafemonaco@orange.fr
Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 23h. Carte : 20 € en moyenne le plat.
Cette brasserie élégante affiche une décoration contemporaine et une superbe et agréable terrasse ensoleillée s'ouvrant sur la rue piétonne à deux pas du Port Hercule. Côté restauration, les suggestions s'affichent au gré du marché, principalement à l'ardoise : risotto aux cèpes, copeaux de castelmagno ; spaghetti au noir de seiche, calamars et vongole ; côte de bœuf à la fleur de sel ; osso buco de veau, caviar d'aubergines, asperges vertes et petits pois frais. L'inspiration est résolument méditerranéenne. Des produits frais, des plats savoureux et un accueil des plus charmants. Une adresse très futée !

BELLA VITA
21 rue Princesse-Caroline
✆ +377 93 50 42 02
www.bellavita.mc
bellevita.glg@gmail.com
♿
Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 de 7h à 23h. Service non stop. Service livraison & catering (se renseigner). Plat du jour : 15 € (du lundi au vendredi de 12h à 15h). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Label Artisan du Goût. La vita è bella ma la bella vita è meglio : voici la devise de cet établissement qui vous accueille dès le matin avec ses savoureuses formules de petit déjeuner. Partez du bon pied en dégustant un café italien ou un jus d'oranges pressées, accompagné de viennoiseries gourmandes ou encore des breakfasts complets.
La Bella Vita propose également pour l'heure du déjeuner des suggestions du jour ainsi que les spécialités du chef affichées à la carte : pâtes, salades, viandes et poissons se déclinent selon les saisons. Une mention particulière aux desserts, réputés excellents !
Bella Vita est aussi l'endroit idéal où prendre un verre en grignotant quelques tapas à la sortie du bureau, au retour de la plage, ou après une journée shopping attablé sur la belle terrasse ensoleillée ou dans la vaste salle intérieure à la décoration moderne et chaleureuse : la belle vie, en somme !

JACK
32 route de la Piscine
✆ +377 97 98 34 56
www.jack.mc
info@jack.mc
Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 12h à 3h du matin. Formule déjeuner 17 € (Plat + boisson+café). Plat du jour 15 €. Terrasse. Animations. Concerts.
Confortablement installé sur la terrasse ensoleillée (couverte et chauffée en hiver) ou dans la salle intérieure aux murs de pierre, laissez-vous tenter par une carte simple et gourmande. La cuisine est de type «fusion», inspirée des saveurs d'Asie notamment ; elle laisse la part belle aux tapas et aux pizzas. C'est un établissement très festif, les habitués s'y retrouvent pour l'ambiance, la vue sur les yachts le midi et l'addition qui reste sage. En soirée, l'atmosphère se réchauffe : concerts et DJ animent les lieux. Profitez-en pour découvrir les cocktails XL et autres boissons accompagnées de tapas.

MARCELLO RESTAURANT, WINERY & STORE
22 bis rue Grimaldi
✆ +377 97 98 37 81
www.marcellofoodvalley.com
info@marcellofoodvalley.com
Ouvert toute l'année. Boutique ouverte dès 8h. Fermé le dimanche. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 € (1 plat + dessert + café du lundi au vendredi). Entrée + plat + dessert + café du lundi au vendredi : 19 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Délicat mélange entre modernité et tradition, Marcello met à l'honneur l'excellence italienne autour d'un subtil concept qui allie en un même lieu restauration traditionnelle, service traiteur, vinothèque et épicerie fine. La décoration façon trattoria est soignée et lumineuse tandis que la générosité se retrouve ici aussi bien au niveau des copieuses assiettes que du côté de la sympathique et attentive équipe, très souriante et toujours de bons conseils. Salades, pâtes, fromages, charcuterie, risotto... retrouvez toutes les saveurs de l'Italie chez Marcello !



LE NAUTIC
Quai Albert-1er
Route de la piscine
✆ +377 93 30 43 16
lenautic@monaco.mc
Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi de 9h à 16h. Du jeudi au samedi de 9h30 à 16h et de 19h à 23h30. Le dimanche de 9h30 à 17h et de 19h à 23h30. Réservation impérative pour le Grand Prix F1 et pour le Monaco Yacht Show. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (80 personnes maximum). Terrasse. Vente à emporter. Parking public.
Bien situé sur le quai à l'abri des regards, l'établissement est intégré au stade nautique Rainier III. La salle intérieure lumineuse ceinturée de larges baies vitrées et entourée de verdure s'ouvre sur la piscine et le port pour une vue des plus agréables. Côté extérieur, la vaste terrasse offre un panorama direct sur les yachts amarrés dans le Port Hercule. La cuisine est résolument traditionnelle mais laisse également la part belle aux spécialités régionales : raviolis maison à la daube de bœuf et aux blettes, contre filet de bœuf rôti accompagné de sa pomme purée et salade, mixed grill de poissons, pavé de saumon et sa fondue de poireaux, fish and chips, magret de canard à l'orange et son gratin dauphinois ou encore rognons de veau au porto avec des suggestions qui viennent chaque jour compléter la carte. Le kiosque adjacent au resto situé côté piscine offre quant à lui une restauration rapide et pas chère avec paninis et pizzas. Une adresse futée à découvrir.

LE QUAI DES ARTISTES
4 quai Antoine-Ier
✆ +377 97 97 97 77
www.quaidesartistes.com
quaidesartistes@quaidesartistes.com
Parking public du Quai Antoine Ier sous la terrasse du restaurant.
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Réservation recommandée. Carte : 65 € environ (entrée + plat + dessert, hors boisson). Menu enfant : 18 € (environ). Plat du jour : 22 € (entrée + plat ou plat + dessert avec une boisson sans alcool). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Label Artisan du Goût.
Dans la plus pure tradition des grandes brasseries de luxe, Le Quai des Artistes est un incontournable pour les amateurs d'art et de fruits de mer. Au centre de la grande salle lumineuse trône un magnifique lustre suspendu tandis que les murs exposent à périodes renouvelées des œuvres d'artistes : embarquez pour un voyage artistique et culinaire inoubliable ! Assis sur les banquettes en cuir ou sur la belle terrasse face au Port Hercule, vous dégusterez une cuisine authentique qui met à l'honneur les produits de la mer, frais et de saison : assiette de saumon fumé et crème citron, moules marinière, filet de turbot à la provençale accompagné de petits farcis niçois à la chair de poisson, grand risotto de noix de saint-Jacques fraîches, moules, gambas, crevettes ou vol-au-vent de poissons sauce velouté de crevette. La carte propose également d'autres mets cuisinés avec raffinement : souris d'agneau cuite à l'os pomme purée au romarin et jus épicé, andouillette artisanale grillée, gnocchis maison à la tomate et mozzarella sans oublier les délicieux raviolis de bœuf et veau maison préparés à la niçoise. Le service est à la hauteur du lieu. On aime particulièrement l'ambiance tamisée et romantique du soir quand la terrasse s'illumine.

A ROCA
Place d'Armes
Marché de la Condamine
✆ +377 97 77 16 84
www.aroca.mc
aroca@aroca.mc
Ouvert toute l'année. 7j/7 de 7h à 14h30. Service traiteur. Plat du jour : 9 € (environ). Vin au verre. Vente à emporter. Boutique.
A Roca n'a eu cesse depuis plus de 25 ans de sublimer les produits de la Méditerranée et de la Riviera. La réputation de cette enseigne qui va bien au-delà des frontière de la Principauté s'est construite sur des spécialités comme les barbagiuans, les pissaladières blanches et rouges (la pichade), les farcis de saison, les beignets de fleurs de courgettes, la ratatouille ou encore les cocottes de grand-mère. Tous les fruits et légumes sont achetés sur le marché local tandis que le chef se fait un devoir de tout cuisiner maison. A Roca est aujourd'hui une figure emblématique et mythique de Monaco qui propose également un service traiteur et qui cultive l'art de vivre et de recevoir façon «dolce vita» pour tous ses clients.

Autres adresses : A Roca – Fontvieille – 17 avenue Albert II – T. +377 92 05 75 25 • A Roca – Saint Charles – 3 avenue Saint Charles – T. +377 97 98 09 72 • A Roca – Sainte Dévote – 33 boulevard Rainier III – T. +377 93 30 12 83

STARS'N'BARS
6 quai Antoine-Ier
✆ +377 97 97 95 95
www.starsnbars.com
info@starsnbars.com
Ouvert toute l'année 7j/7. Service non stop de 8h à minuit. Terrasse. Brunchs de 11h à 15h les samedis, dimanches et jours fériés uniquement. Plat du jour : 11 €. Carte environ 23 € (plat). Menu du midi à partir de 18 €. Les privatisations sont également possibles, il vous suffit d'envoyer un mail à ecohub@starsnbars.com
Le Stars'n'Bars est un must pour tous ceux qui aiment les ambiances made in USA. En plus d'une très belle vue sur les yachts amarrés dans le port Hercule et d'une vaste terrasse, la carte propose des plats simples et généreux : salades (avec ou sans viande), travers de porc façon BBQ, filet grillé avec œuf à cheval, steak tartare, filets de volaille grillés nappés de gorgonzola fondu et hamburgers de toutes sortes qui côtoient des suggestions aux saveurs plus exotiques comme les tortillas, le filet de bœuf émincé mariné au soja gingembre et piments légèrement relevé servi avec des légumes. Premier «éco hub» à Monaco, cet établissement propose aussi des repas sains et équilibrés avec des ingrédients de qualité, parfois Bio. Sans oublier des plats vegan et sans

gluten. Le service non-stop est décontracté. Après avoir dîné, on rejoint le Star Deck situé à l'étage pour boire un verre et danser aux rythmes des sets des DJ ! Une très bonne adresse. A noter que cet établissement s'engage dans la préservation de l'environnement en soutenant les objectifs de la Fondation Prince Albert II de Monaco qui visent à «promouvoir le développement durable, la gestion équitable des ressources naturelles et placer l'individu au centre de ses projets». A l'initiative de Monacology, la semaine de sensibilisation dédiée aux scolaires, le Stars a lancé en 2016 le premier Eco Hub de la Principauté !

AVENUE 31
31 avenue Princesse-Grace
✆ +377 97 70 31 31
www.avenue31.mc
monaco@avenue31.mc

Ouvert toute l'année. Tous les jours midi et soir, du lundi au jeudi et le dimanche de 12h15 à 14h15 et le soir de 19h30 à 22h45. Le vendredi et le samedi jusqu'à 23h45. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Voiturier le soir.

Cette table chic et soigneusement décorée vous accueille dans une ambiance décontractée le midi pour savourer l'une des multiples formules déjeuner qui comblera votre appétit selon votre humeur et vos envies. Le soir, le cadre se fait plus plus intime pour un repas qui déclinera d'excellents produits de saison minutieusement préparés et joliment présentés. La maison est spécialisée notamment dans la cuisson « à la braise » qui donne aux viandes et poissons un délicieux goût de barbecue. On adore le filet de bœuf bio, d'une saveur inégalée en Principauté. Les amateurs de saveurs italiennes ne seront pas en reste avec une belle carte de pâtes et de risottos. Les suggestions évoluent bien évidemment au gré des saisons. Le service est très courtois et efficace, agrémenté de la fameuse « touche italienne », le sourire est au rendez-vous ! Une très belle adresse à découvrir sans plus tarder lors de votre séjour monégasque.

BLUE BAY
40 avenue Princesse-Grace
✆ +377 98 06 03 60
www.montecarlobay.com
reservation-mcbay@montecarlobay.mc

Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 22h30. Fermeture annuelle du dimanche 18 février au mardi 13 mars 2018 inclus et du dimanche 18 novembre au mardi 18 décembre 2018 inclus. 1 étoile au Guide Michelin. Petit déjeuner de 7h à 10h30 (et de 7h à 11h en juillet et août). Fermé au déjeuner. Dîner de 19h30 à 22h. Brunch du dimanche de 12h30 à 14h30 : 110 € par personne – champagne à discrétion. Réservation recommandée. Menu Escapade à partir de 92 € hors boissons. Vin au verre. Spécial Meeting – Privatisation ou semi-privatisation au déjeuner à partir de 54 € par personne (Menu « Business » 3 plats, hors boissons). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

D'un rocher a l'autre… Marcel Ravin a quitté sa Martinique natale pour s'installer à Monaco et mener les destinées du Blue Bay. Une pincée de Caraïbes sur la Côte d'Azur en somme. Sa cuisine est faite d'une alchimie d'épices et d'aromates précisément dosées pour rehausser le goût des produits du terroir qu'il sélectionne chez ses fournisseurs. Il nous propose des associations subtiles de saveurs et de textures : chapon de la pêche locale au mandja, gelée de bouillabaisse et tamarin ; belle langoustine de Méditerranée au beurre de rhum agricole ; spaghetti de papaye verte à la carbonara ; manioc, truffe et maracuja.... Comme Marcel Ravin le précise à ses clients : « Quand on vient manger au Monte-Carlo Bay, je souhaite que l'on trouve quelque chose de bien, de beau. Que l'on essaie un plat par curiosité et que l'on revienne par plaisir. » Sa passion a d'ailleurs été récompensée d'une étoile au Guide Michelin.

MAYA BAY
Le Roccabella
24 avenue Princesse-Grace
Monte-Carlo
✆ +377 97 70 74 67
www.mayabay.mc
mayabay@mayabay.mc

Fermé en novembre. Fermé le dimanche et le lundi. Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 23h. Les terrasses extérieures sont ouvertes du 15 avril à fin octobre. Réservation recommandée. Carte : 70 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 18 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (sauf le week-end. Sur réservation). Jardin. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique. Animations. Parking. Garage.

Le Maya Bay affiche une atmosphère chic et zen qui combine deux restaurants : Christophe Dupuy est aux commandes de l'établissement thaïlandais assisté exclusivement par des cuisiniers thaïlandais garants de leur culture culinaire tandis que le Chef Ryuji Kakizaki gère le restaurant japonais dont les plats traditionnels parfois revisités laissent exploser en bouche des saveurs inédites. La carte est magnifique et invite au voyage : dim sum langoustine ou crevette, sushis, uramaki, saumon grillé, langouste grillée, tempura moriawase, raviolis de noix de saint-Jacques et de kimchi, crystal au crabe frais accompagné de ciboulette chinoise et d'une sauce sucrée-épicée… De délicieuses saveurs asiatiques, un service courtois, une carte des vins digne d'une grande maison alliant tarifs abordables et grands crus. Un véritable coup de cœur ! Sur place, ne manquez pas de faire un tour au Maya Shop, un espace atypique où se mêlent pièces vintage, bijoux, collections saisonnières, marques très haut-de-gamme ou encore accessoires originaux en provenance immédiate du Japon.

Retrouvez l'index en fin de guide

■ **MAYA JAH**
27 avenue Princesse-Grace
✆ +377 99 99 49 49
www.mayajah.mc
mayajah@mayajah.mc
Ouvert toute l'année. Carte : 30 € environ (plat). Formule lunch à 18 € du mercredi au vendredi : 2 entrées – 1 plat et 1 dessert. Accueil des groupes (sur réservation).
Fort de son succès, le Maya Bay – le célèbre restaurant thaïlandais et japonais – a ouvert un nouvel établissement en Principauté de Monaco : le Maya Jah. On (re) découvre dans un univers élégant l'excellence de la cuisine indienne : soupe de lentilles et coco, rajmah chat (salade de haricots rouges), salades de fèves et betterave, methi chicken tikka, crevette et légumes en sauce, jhalfrezi de légumes, riz a la noix de coco, sahi d'agneau, samoussa végétarien, pasanda de poulet ou encore riz vapeur. En dessert, optez pour la tarte carambar ou le clafoutis exotique. Le service est attentionné. Une adresse hautement recommandée !

■ **L'ORANGE VERTE**
Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort
40 avenue Princesse-Grace
✆ +377 98 06 03 63
www.montecarlobay.com
Ouvert toute l'année. De 8h à minuit. Service non-stop de midi à minuit, dans le jardin d'hiver ou sur la terrasse d'orangers. Carte : 35 € environ (plat + entrée). Vin au verre. Possibilité de formules à emporter. Snacking à partir de 16 €. Jardin. Voiturier.
Le chef Marcel Ravin propose ici une cuisine gourmande dans un cadre accueillant. A la carte : salade de hareng, pomme de terre à l'aneth, œufs de saumon ; assiette de piroshki au bœuf, assiette de mezze ; poulet tandoori ; picota de veau au marsala ; tentacules de poulpe grillées, sauce chien et patate douce ; fricassée de ris de veau. Vous aurez le choix parmi des spécialités asiatiques, françaises, russes ou orientales. Le service se prolonge dans l'après-midi pour l'heure du thé avec un large choix de pâtisseries.

■ **SONG QI**
7 avenue Princesse-Grace
✆ + 377 99 99 33 33
www.song-qi.mc
contact@song-qi.mc
Ouvert toute l'année. Tous les midis et du jeudi au dimanche, midi et soir. Carte : 100 € environ. Formules du midi entre 26 € et 29 €. Terrasse. Voiturier.
Alan Yau et Riccardo Giraudi sont des perfectionnistes : ils ont imaginé et créé un concept novateur visant le sublime. C'est ainsi qu'est né Song Qi, le premier restaurant gastronomique chinois de la Côte d'Azur. Un décor luxueux et inédit érigé dans un écrin de laque qui se déploie sur 100 m^2. Song Qi, c'est un savant mélange de cuisine traditionnelle et gastronomique chinoise conçue à partir de produits du terroir français. Le menu du déjeuner se décline autour de trois formules avec verre de vin inclus : le Dim Sum Lunch (assortiment de dim sum maison), le All in One Lunch (salade du jour, plat du jour, etc.) et le Personal Noodle Menu (nouilles et sauces au choix). La formule change tous les 15 jours. Le soir, la carte est admirable : il faut absolument goûter les spécialités comme le canard laqué entier Song Qi (à commander au moment de la réservation car sa préparation requiert 60 minutes), l'assortiment de dim sum maison, les calamars croustillants accompagnés de salade de mangue verte ou bien encore le wok de sole entière… Découvrez en soirée le concept de « personal wok » où vous pourrez choisir vous-même votre viande ou votre poisson (filet de poulet fermier, bavette de bœuf Black Angus américain, crevettes Black Tiger, bœuf de Kobe japonais certifié…) et y associer la sauce de votre choix (sweet & sour, curry indonésien, sauce secrète Song Qi…). Un véritable voyage gastronomique dans l'Empire du Milieu.

■ **CASTELROC**
Place du Palais
✆ +377 93 30 36 68
www.restaurant-castelroc.com
castelroc@libello.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours au déjeuner. Fermé le lundi. Carte : 30 € environ (plat). Accueil des groupes (sur réservation).
Depuis 1953, le Castelroc affiche une cuisine traditionnelle française et monégasque aux saveurs authentiques : petits légumes farcis, barbagiuans, stockfish, risotto fior di carnaroli, tagliatelles fraîches aux gambas et mousse de courgettes trompettes, cœur de filet de bœuf grillé à la fleur de thym, mix grill de la mer et sauce vierge, cabillaud à la vapeur sur une fondue de poireaux aux girolles, tournedos de bœuf aux artichauts confits... Les mets sont délicatement préparés tandis que la carte se décline au gré des saisons. Face au Palais Princier, Castelroc s'impose comme l'un des rares endroits où vous pourrez découvrir la finesse d'une cuisine locale.

■ **LA MONTGOLFIÈRE**
16 rue Basse
✆ +377 97 98 61 59
www.lamontgolfiere.mc
hgeraci@libello.com
Bus Monaco Ville.
Fermé mercredi et dimanche midi et soir. Déjeuner jusqu'à 13h45. Dîner de 19h45 à 21h30. Réservation recommandée. Vin au verre. Enu 3 plats : 49 € – Menu 4 plats : 56 €. Terrasse. Parkings publics de l'Abbaye, de l'Évêché et des Pêcheurs.
Et si le plaisir gourmand était de se régaler avec de bons petits plats simples et bien mijotés ? Henri Géraci exprime ici une cuisine métissée où se mêlent parfums méditerranéens, saveurs d'inspiration asiatique et terroir local : foie gras & canette laquée sauce « mole », royale de maïs / pop-corn ; black cod "Gindara no saikyo yaki" ; tonno-tonnato, velours à l'encre de chine / coulis paprika. Un restaurant à l'ambiance conviviale. Henri Géraci a trouvé la bonne formule. Qu'attendez-vous pour vous envoler pour un voyage culinaire étonnant ?

■ **LA TERRASSE DU MUSÉE OCÉANOGRAPHIQUE**
Avenue Saint-Martin
✆ +377 93 15 36 16
restaurant@oceano.mc

Ouvert aux mêmes horaires que ceux du Musée Océanographique, tous les jours sauf le 25 décembre et le week-end du Grand Prix de F1 fin mai. De janvier à mars : ouvert de 10h à 18h. D'avril à juin de 10h à 19h. Juillet et août de 9h30 à 20h. Septembre de 10h à 19h. D'octobre à décembre de 10h à 18h. Déjeuner jusqu'à 15h. Terrasse avec vue sur la mer.

Ce restaurant panoramique perché à 85 m au dessus de la Méditerranée est situé sur la terrasse du musée éponyme. L'ambiance est conviviale, à l'italienne : le patron et les serveurs conservent d'ailleurs ce bel accent chantant. Côté cuisine, les pâtes sont mises à l'honneur sous toutes leurs formes, assaisonnées à toutes les sauces. La spécialité de la maison ? Les excellents *spaghetti alle vongole* ! Une carte de type brasserie avec les grands classiques est aussi proposée. A noter que vous pouvez aussi venir siroter un verre pour vous détendre à toute heure de la journée du côté du lounge sur l'île aux tortues... Dépaysement garanti.

■ LE CAFÉ DE PARIS

Place du Casino
✆ +377 98 06 76 23
www.montecarloresort.com
brasseriecp@sbm.mc

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Service non-stop de 8h à 1h (2h en été). Réservation recommandée. Carte : 55 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Formule environ 30 €. American Express, Diners Club. Accueil des groupes (organisation d'événements et de réceptions dans le salon Bellevue et ses terrasses au 1er étage). Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animation musicale les soirs d'été de juin à septembre.

Le Café de Paris est l'endroit par excellence pour voir et être vu sur la célèbre place du Casino de Monte-Carlo. Son décor façon Belle Époque est à la hauteur d'une cuisine de brasserie haut de gamme. La carte met en avant les classiques mais également des plats plus actuels : cassolette d'escargots de Bourgogne ; salade Cobb Café de Paris ; velouté de potiron au foie gras et éclats de châtaignes ; sole entière petit bateau meunière ou grillée ; burger de bœuf Café de Paris. Si la salle intérieure offre une décoration feutrée et raffinée, la grande terrasse ensoleillée demeure très prisée en toute saison.

■ BUDDHA-BAR MONTE-CARLO

Place du Casino
✆ +377 98 06 19 19
www.fr.buddhabarmontecarlo.com
buddhabarmontecarlo@sbm.mc

Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au samedi de 18h à 2h. Réservation recommandée. Carte : 80 € environ (entrée, plat et dessert). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Boutique. Parking. Animation (DJ).

Que ceux qui s'attendent à déguster une cuisine chinoise traditionnelle se préparent à une surprise totale car le Chef élabore ici des compositions étonnantes avec des mélanges subtils mêlant douceurs de l'Asie et excellence à la française. Laissez-vous tenter par le filet de loup snacké façon gong bao ; la salade de crabe lao, laab kapu ; camerone grillée, ramen sautées aux fruits exotiques. Pour les inconditionnels de sashimis et autres rolls, vous serez surpris par les créations uniques. Dépaysement des sens garanti !

■ L'EXPRESS

22 rue Comte-Félix-Gastaldi
✆ +377 97 77 59 09
www.lexpressmonaco.com
restaurantexpress@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle de mi-janvier à mi-février. Ouvert tous les jours midi et soir. WiFi gratuit. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 18,90 €. Menu gourmand 32,50 €. Terrasse.

Niché dans une ruelle, ce restaurant offre un large choix de plats typiquement locaux et vous réserve un accueil très convivial. La carte est variée : elle propose une série de délicieuses viandes à l'instar de l'escalope de veau à la normande ou du filet de bœuf grillé. Côté mer, succombez au loup et à la dorade grillée ou au homard rôti. Du côté des pâtes, spaghettis, raviolis et tagliatelles vous seront copieusement servis avec une grande diversité de sauces. Vous finirez votre repas tout en douceur avec une sélection de desserts maison : mousse au chocolat, brioche façon pain perdu et tartes du jour. La terrasse est idéale pour profiter d'une pause gourmande. Service continu toute la journée en été.



■ **L'HIRONDELLE**
Place du Casino
2 avenue de Monte-Carlo ✆ +377 98 06 69 30
www.fr.montecarlosbm.com

Ouvert au déjeuner Du lundi au jeudi : de 12h00 à 15h00 Vendredi, samedi, dimanche et jours fériés : de 12h00 à 15h30. Réservation recommandée. Menu santé ou menu du marché hors boisson : 58 €. Carte : 75 € environ (entrée + plat + dessert le soir). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Boutique. Parking.

A l'Hirondelle, la cuisine bien-être et santé s'inspire avec délice de la Méditerranée. Le restaurant bénéficie d'une salle avec de grandes baies vitrées et d'une magnifique terrasse qui domine le Port Hercule. Le chef, Jean-Laurent Basile, propose une cuisine méditerranéenne tout en légèreté avec des menus savoureux, équilibrés et élaborés avec des produits de saison dans l'esprit des soins prodigués dans les Thermes Marins attenants : panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs ; fraîcheur aux pousses d'épinards ; artichauts confits et graines de quinoa bio ; loup bio portion sur le gril, fenouil et tomates confites, olives taggiasche ; gamberoni "Rosso di Mazara", gnocchi aux pistils de safran. Tous les pains sont fabriqués avec des farines 100 % biologiques. Un lieu où conjuguer plaisir des papilles et bien-être de l'esprit.

■ **JOËL ROBUCHON MONTE-CARLO**
4 avenue de la Madone
Monte-Carlo ✆ +377 93 15 15 10
www.joel-robuchon.com

Ouvert tous les jours sauf le mercredi pour le petit déjeuner, le déjeuner de 12h15 à 14h et le dîner de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 99 € à 220 €. Carte : 75 € environ (plat). Formule du midi : 62 € (autres formules à 82 € et 97 €). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking.

Cette adresse intégrée à la perfection à l'univers méditerranéen et intemporel de l'Hôtel Métropole a été entièrement pensée par le célèbre designer Jacques Garcia. Authenticité et modernité se conjuguent ici avec simplicité et convivialité. Une cuisine simple et juste qui sublime la qualité exceptionnelle des produits. A la carte, les convives auront le plaisir de découvrir : la carotte fane en fin velouté froid à la mangue et une julienne de pata negra ; l'asperge verte en mimosa au caviar impérial de Sologne ; la langoustine en papillote croustillante au basilic ou encore le Saint-Pierre, le filet en bohémienne méridionale. A tester : le menu végétarien sans gluten qui propose un excellent rapport qualité-prix !

■ **LE LOGA**
25 boulevard des Moulins ✆ +377 93 30 87 72
www.loga.mc
kettyvigon@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Ouvert de 8H à 23H, tous les jours sauf le mercredi soir et le dimanche. De 8h à 23h. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert le midi). Vin au verre. Formule du midi entre 15 € et 22 €. Terrasse. Label Artisan du Goût. Possibilité d'organiser vos événements privés sur réservation.

Ketty Gastaldi et son Chef font de cette adresse un véritable incontournable de la gastronomie en Principauté. Cet établissement doté d'une belle salle intérieure et d'une agréable terrasse ensoleillée est apprécié tant pour sa cuisine que pour son accueil chaleureux. La carte affiche des plats créatifs et savoureux : foie gras de canard mi-cuit et ses confitures, assiette de saumon fumé, les fameux barbajuans de Monaco... Les plus gourmands se laisseront tenter, pour terminer cette farandole gourmande, par une pâtisserie maison. L'établissement a reçu le Prix 2015 des Awards de la Restauration de Monaco et le label Artisan du Goût grâce aux produits et plats de qualité, vitrines d'une cuisine saine et soucieuse de l'environnement. Une adresse à découvrir sans hésitation !

■ **LOUIS XV – ALAIN DUCASSE**
À L'HÔTEL DE PARIS
Hôtel de Paris Monte-Carlo
Place du Casino ✆ +377 98 06 88 64
www.alain-ducasse.com
adhp@sbm.mc

Déjeuner : du vendredi au lundi de 12H15 à 13H45. Dîner : du jeudi au lundi de 19H30 à 21H45 (en juillet et août, au dîner du mercredi au lundi). Réservation impérative. Carte : 130 € environ (plat). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Parking du Casino. Le port de la veste est souhaité pendant l'hiver et sera apprécié pendant la saison estivale.

Découvrez une cuisine de passion, de rigueur, de sobriété et de perfection. Les meilleurs produits sont ici magnifiés pour le plaisir des sens. Dans une salle sublime signée par les designers Patrick Jouin et Sanjit Manku, dégustez des chefs-d'œuvre culinaires à l'image des légumes des jardins de Provence à la truffe noire ; des raviolis aux champignons sylvestres, avocat et chou plume ; des gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar ; du homard bleu, cime di rapa, navets fanes et baies roses ou encore des ris de veau fermier doré, artichauts épineux à cru. Quant aux vins, le sommelier Noël Bajor propose l'une de ses nombreuses références parmi ses 400 000 bouteilles en cave. On est conquis d'autant qu'il est agréable de regarder le ballet du service mené depuis un office central ouvert.

■ **NOBU**
Fairmont Monte-Carlo
12 avenue des Spélugues ✆ +377 93 50 65 00
www.noburestaurants.com
nobu@fairmont.com

Ouvert toute l'année. Happy Hour : tous les soirs 18h à 20h Dîner : tous les jours de 18h30 à 23h. Privatisation possible. Réservation recommandée. Carte : 120 € environ. Bar Menu 20 € en moyenne un plat. Du lundi au dimanche de 19h à 23h30. Voiturier. Ouvert aux clients du Fairmont Monte-Carlo et aux clients externes. Animaux acceptés. Possibilité de privatisation.

Nobuyuki «Nobu» Matsuhisa a débuté au pays du Soleil levant dans le restaurant de son frère aîné. Sa cuisine japonaise a été influencée au cours de ses nombreux voyages, notamment en Alaska et au Pérou. Situé dans l'univers préservé du Fairmont Monte-Carlo au cœur du quartier historique et niché dans un écrin délicat à l'atmosphère élégante, cet établissement offre une vue exceptionnelle sur la Principauté, la France et l'Italie. La salle lumineuse à la décoration tendance mêle soigneusement et agréablement contemporanéité et ambiance nippone s'ouvrant sur un immense sushi bar derrière lequel sont préparés avec des produits frais sashimis, makis, bento, tempuras ou sushis. Le voyage culinaire continue avec la carte : langoustine rôtie et shiso salsa, pâtes inaniwa et homard, filet de bœuf, tacos de homard au wasabi ou encore salade de champignons shiitakés, et king crab d'Alaska sauce crémeuse épicée. De l'accueil au service en passant par l'ambiance : tout est parfait. Réservation hautement recommandée !

■ POLPETTA

2 rue Paradis ✆ + 377 93 50 67 84
www.restaurantpolpetta.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de midi à 23h. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Le midi, comptez 25 €. American Express. Accueil des groupes. Voiturier. Terrasse l'été et véranda fermée l'hiver.

Haut lieu de la restauration monégasque depuis plus de trente-cinq ans, la bonne cuisine italienne trouve ici tout son sens. Polpetta est une adresse reconnue nichée dans l'enchevêtrement des ruelles de la Principauté à quelques encablures de la Place du Casino historique de Monte-Carlo. Laissez-vous convaincre par le loup au sel, la daurade, les gambas, le saumon, le filet, le Chateaubriand, la côte de veau à la milanaise, le "vitello tonnato". Parmi les pâtes maison : tagliatelle, ravioli, tortelloni, trofie, gnocchi ainsi que les risotti, soupes et pâtes sèches. Inutile de vous rendre jusqu'en Italie pour savourer et apprécier ses spécialités culinaires : vous y êtes déjà ! Service voiturier fort utile en soirée.

■ LE VISTAMAR

Hôtel Hermitage Monte-Carlo
Square Beaumarchais ✆ +377 98 06 98 98
www.fr.montecarlosbm.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours. Déjeuner : du lundi au vendredi de 12h à 14h Dîner 7j/7 : de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Vin au verre. Déjeuner d'affaires (59 minutes) : 59 € (2 plats au choix, ½ eau minérale ou verre de vin) sauf jours fériés. Menu de saison : 78 € (hors boissons). American Express, Diners Club. Accueil des groupes (jusqu'à 16 personnes). Terrasse. Voiturier. Label Artisan du Goût. Parking. Garage. 1 étoile Michelin. Élégance recommandée, veste requise. Animaux interdits.

La salle baignée de lumière naturelle s'ouvre sur une splendide terrasse offrant une vue magnifique sur le port Hercule et le Rocher. Le Vistamar a été conçu pour entrer en parfaite harmonie avec la cuisine du Sud que propose le Chef Benoît Witz. Recentrée autour de valeurs culinaires essentielles et authentiques, la carte célèbre les produits de saison, la justesse des cuissons et la simplicité des mets : velouté de crustacés, langoustine de Monaco ; cookpot de petits pois et légumes primeurs ; risotto carnaroli onctueux ; bouillabaisse en trois paliers (beignets, soupe de poissons de roche, rascasse au plat, pomme calisson) ; volaille de Bresse à la broche...

■ YOSHI

Hôtel Métropole
4 avenue de la Madone ✆ +377 93 15 13 13
www.metropole.com
yoshi@metropole.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h15 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h30 à 22h30 pour le dîner. Réservation recommandée. Carte : 65 € environ (poisson ou viande). Formule du midi : 49 € (lunch Box nippone). Vin au verre. American Express, Diners Club. Jardin. Voiturier. Parking.

Yoshi se situe dans l'enceinte de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo. Dans un décor réalisé par le *designer* français Didier Gomez, les convives sont transportés à travers la culture nippone que Joël Robuchon a souhaité exprimer au travers d'une table raffinée et d'un cadre élégant. De la salle, les convives installés au Sushi Bar peuvent assister au spectacle de la brigade grâce à une cuisine ouverte permettant d'observer la réalisation de leurs plats. A la carte : sélection de sushis et sashimis, crabe des neiges aux algues en salade, salade de poulpes sauce piquante, brochettes de cuisse de poulet et cébette, faux-filet roulé aux légumes et champignons enoki, langouste ou encore raviolis de veau cuit à l'étuvée de chou aillé, entre autres. Le menu Bento propose chaque midi dans une élégante boîte noire laquée une entrée, un plat et un dessert au choix sur le concept de la traditionnelle *lunch box* nippone aux clients à la recherche d'un repas gastronomique le temps d'un déjeuner d'affaires.

■ A'TREGO

Port de Cap-d'Ail
CAP-D'AIL (FRANCE) ✆ 04 93 28 58 22
www.restaurantatrego.com
s.begoin@restaurantatrego.com

Ouvert toute l'année. 7j/7 de 11h30 à 23h30 non stop. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (plat). Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 19 € (servi du lundi au vendredi midi avec plat du jour ou salade du jour ou pâte du jour + dessert du jour ou verre de vin). Vin au verre. Menu vegan et plat sans gluten. Dîner A'Trego 39 € du lundi soir au dimanche soir selon le marché du chef comprenant entrée + plat + dessert. American Express. Terrasse. Voiturier. Animations. Vegan friendly.

Le restaurant A'Trego se niche dans un bâtiment étonnant d'inventivité revisité par Philippe Starck. Avec la mer et l'horizon à perte de vue, installez-vous confortablement et découvrez dans ce cadre d'exception une carte tournée vers les recettes et les spécialités provençales, régionales et italiennes. Le restaurant propose aussi des plats 100 % vegans et sans gluten. Une adresse qui n'a rien à envier aux restaurants de Monaco dont la frontière n'est qu'à quelques dizaines de mètres de cet établissement très attachant.

LE GÎTE

HÔTEL COLUMBUS MONTE-CARLO****

23 avenue des Papalins
✆ + 377 92 05 90 00
www.columbushotels.com
sales@columbus.mc

Ouvert toute l'année. 181 chambres (avec vue sur la mer Méditerranée, sur la Roseraie Princesse Grace et sur les montagnes). Chambre double à partir de 150 €. Petit déjeuner buffet : 25 €. Lit supplémentaire : 50 € (gratuit pour les -12 ans). Les tarifs changent selon la durée du séjour et la saison. Toutes les chambres ont été rénovées en 2018. Wifi gratuit. Restauration (restaurant méditerranéen avec terrasse face à la Roseraie Princesse Grace). Cocktail-bar avec happy hour. Parking avec service voiturier. Plages à proximité. Navette gratuite (horaires et circuits fixes). Organisation d'évènements privés.

Surplombant la Méditerranée et la Roseraie Princesse Grace, et récemment rénové, le Columbus Monte-Carlo vous accueille dans un décor soft et contemporain. Alternative aux luxueux établissements de la Principauté, ce boutique-hôtel possède une réelle identité. Les chambres et les suites offrent une ambiance chic et apaisante où se mêlent toujours raffinement et confort. La plupart bénéficient d'un balcon ou d'une terrasse, un agencement parfait pour profiter de la vue. Dans ce cadre reposant, tout est aussi mis en œuvre pour vous satisfaire : accueil personnalisé, parties communes, accès wifi gratuit dans toutes les chambres et parties publiques, salle de fitness sans oublier la belle piscine extérieure. Une adresse de charme où se conjuguent élégance raffinée et art de vivre chaleureux.

PORT PALACE****

Quai des Etats-Unis
7 avenue J.-F.-Kennedy
✆ + 377 97 97 90 00
www.portpalace.net
contact@portpalace.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, français, italien). 50 chambres (100% non fumeur). Petit déjeuner buffet (30 € en chambre). Lit supplémentaire : 60 €. Parking : 30 €. 9 chambres standard ; les invité handicapés ont accès à des installations adaptées dans les chambres standard chambre 101 et 103 avec salle de bains spécialement configurées. Chambre Deluxe. Chambre Grand Suites. Suite Executive. Spa. Fitness. Coiffeur. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (de petite taille et sur demande). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (la Marée). Vente (vente de produits). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (sur demande).

Entre la roche et la mer, le premier boutique-hôtel de la Principauté a tout d'un grand à commencer par son emplacement exceptionnel entre le Port Hercule et le Casino de Monte-Carlo. L'établissement affiche une décoration résolument contemporaine où dominent des couleurs chaudes synonymes de douceur, de vie et d'attention. L'univers de chaque chambre est sobre et raffiné. Toutes sont très spacieuses et dotées de leur propre bain bouillonnant avec vue sur le port. Sur place, le restaurant installé sur le toit de l'hôtel vous invite dans un cadre raffiné à profiter de la vue exceptionnelle sur le Rocher et le Palais Princier tout en savourant les meilleurs poissons et autres produits de la mer copieusement préparés et délicatement servis. Un univers de luxe hautement appréciable.

LE MÉRIDIEN BEACH PLAZA****

22 avenue Princesse-Grace
✆ +377 93 30 98 80
www.lemeridienmontecarlo.com
reservations.montecarlo@lemeridien.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, espagnol, allemand, arabe et chinois). 403 chambres (dont 12 suites ; la moitié sont non-fumeur). Petit déjeuner : 36 € (buffet). Stationnement couvert avec voiturier. Chambre classique à partir de 279 € la nuit. Chambre Executive à partir de 329 €. Chambre Deluxe à partir de 379 €. Chambre Design à partir de 420 €. Parking avec valet : 46 €. American Express, Diners Club. Label La Clé Verte. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet payante. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (avec vue sur l'océan et station de cuisine face aux clients). Plage privée avec accès direct. Alang Bar sur la plage. Tv satellite, Canal +. Sauna. Animations. Excursions (réservations possibles par le service conciergerie).

Séjourner au Méridien Beach Plaza, c'est faire un voyage sensoriel dépaysant dans une oasis de détente et de volupté. Dès votre arrivée, le parfum ambiant et les sonorisations naturelles procurent une immense sensation de bien-être. Idéalement situé en bordure de plage, cet établissement dispose de chambres lumineuses à la décoration moderne avec balcon privatif et vue plongeante sur la Méditerranée. C'est le seul hôtel de Monaco à posséder une plage privée complétée par trois piscines et un centre de fitness. Sur place, plusieurs possibilités de restauration. Contemporain et branché, L'Intempo est le seul restaurant gastronomique de Monaco ouvert 24h/24 et 7j/7. Dans un agencement intelligent des volumes et des lumières, le restaurant offre un large choix de mets raffinés dans des espaces accueillants. Ludique et inspiré, L'Ilios Restaurant Bar and Lounge fait honneur à sa réputation : ses couleurs et son mobilier original créent le cadre parfait pour savourer de délicieuses spécialités régionales, des en-cas légers et des cocktails maison. Conçu en style balinais traditionnel, L'Alang Bar, quant à lui, offre un cadre exotique idéal pour déguster de succulents fruits de mer, un cocktail à la main !

MONTE-CARLO BAY HOTEL****

40 avenue Princesse-Grace ✆ +377 98 06 41 51
http://fr.montecarlobay.com
resort@sbm.mc

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, russe et japonais). 334 chambres (dont 22 suites). Petit déjeuner américain : 34 €, continental : 29 €. Chambre à partir de 191 € par jour. Hélipad privé. Service voiturier. Parking 30 € par jour. American Express, Diners Club. Accessibles aux PMR mais non labellisé. Label Green Globe. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet payante. Wifi payant. Service de ménage. Restauration (le Blue Bay, restaurant étoilé + Las Brisas ouvert en été + L'Orange Verte). Vente. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna. Spa 5 Mondes. Cours de yoga. Salon de coiffure, boutique et drugstore. Bay Casino à l'intérieur de l'hôtel.

Sur quatre hectares composés de 334 chambres et suites dotées pour la plupart d'une vue sur la mer, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort possède aussi une résidence hôtelière, un lagon d'eau douce sur fond de sable fin, une piscine couverte, un spa Cinq Mondes, trois restaurants (Le Blue Bay, L'Orange Verte et Las Brisas), un bar (Le Blue Gin) avec une terrasse ouverte sur la Méditerranée, 15 salles modulables de réunions et de banquets sans oublier un casino. Ce resort chic, actif et décontracté, dont le décor vous plonge dans une atmosphère tropicale, est un véritable havre de paix hors de l'effervescence du centre. L'établissement, de nombreuses fois récompensé, a reçu notamment le certificat d'excellence Trip Advisor de 2012 à 2018, 1 étoile au Guide Michelin pour son restaurant Blue Bay de 2015 à 2019, le «Monaco Leading Resort» par les World Travel Awards en juin 2012. Le spa Cinq Mondes a remporté, quant à lui, l'Oscar dans la catégorie «soin et toilette» pour l'ensemble de sa gamme sublime en juin 2012 ; il obtient aussi le «trophée du spa» catégorie «Meilleur Resort spa» en mars 2012. Enfin, le Monte-Carlo Bay Hotel & Resort a remporté la victoire d'argent dans la catégorie «Maîtres d'ouvrages, section Entreprises» en 2010. Exceptionnel !

FAIRMONT MONTE-CARLO****

12 avenue des Spélugues
✆ +377 93 50 65 00
www.fairmont.fr/monte-carlo
montecarlo@fairmont.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (chambre à partir de 276 € en basse saison, 690 € en haute saison). 602 chambres (140 chambres fumeur, 26 suites). Possibilité de prendre le petit déjeuner au buffet ou en chambre. Lit supplémentaire : 68 €. Parking : 45 €. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, espagnol, allemand, japonais et russe (durant la saison estivale). American Express, Diners Club. Label La Clé Verte. Animaux acceptés (sur demande). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi payant. Service de ménage. Restauration. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Excursions (vélos disponibles gratuitement).

Temple du luxe régulièrement primé pour l'excellence de ses services et des produits proposés, le Fairmont Monte-Carlo est doté d'un éventail d'équipements conçus pour le bien-être : Spa Willow Stream de 900 m², centre fitness, solarium, piscine chauffée entre ciel et mer sans oublier la luxuriante galerie marchande. La décoration inspirée d'un luxueux paquebot de croisière est séduisante et chaleureuse. Au 7e étage, entre ciel et mer, Horizon Deck & Champagne Bar vous attend tous les jours pour le petit déjeuner et, du lundi au samedi, pour le déjeuner, avec le Market45. Pour le 100 % français, le Saphir24 bistro, lounge & bar, ouvert jour et nuit, est le lieu idéal pour le café, le déjeuner, le thé, l'apéro, le dîner et la nuit. Le dimanche, l'incontournable Sunday Jazz Brunch vous donne rendez-vous d'octobre à avril avec son buffet à volonté, le club pour les enfants et la musique live. Pour une expérience hors du commun, rendez-vous au restaurant NOBU tous les soirs pour un dîner unique et, de 18h à 20h, pour le NOBU Happy Hour.

Dès le printemps, le toit-piscine du Fairmont devient le *hot spot* de la Principauté et accueille, cette année encore, le Nikki Beach pour une nouvelle saison incroyable !

HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO*****

Place du Casino
✆ +377 98 06 41 51
www.hoteldeparismontecarlo.com
resort@sbm.mc

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, espagnol, russe). 47 chambres (étages et chambres non-fumeurs). Petit déjeuner : 39 € (continental et 44 € américain). Lit supplémentaire : 122 €. Parking fermé : 39 € (par jour). Chambre à partir de 294 € la nuit selon la saison. Service voiturier. Bureau de change. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (seuls les chiens -20 kilos sont acceptés avec un supplément de 35 € par jour – repas non inclus, à l'exception des bars et restaurants). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet payante. Service de ménage. Restauration (3 restaurants Le Louis XV-Alain Ducasse, le Grill et Côté Jardin. 1 Bar Américain). Vente (vente de produits). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Excursions, visites via la conciergerie. Cryothérapie. Service hélicoptère Nice/Monaco.

150 ans après sa création, le mythique Hôtel de Paris, qui vient tout juste de finaliser sa métamorphose, réaffirme plus que jamais le rêve originel de François Blanc, fondateur du Groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer, à savoir : « imaginer un hôtel qui dépasse tout ce qui a été créé jusqu'ici ». Déconstruction partielle, reconstruction, harmonisation des volumes, conception de nouveaux espaces, réalisation de nouvelles suites exclusives, évolution de la gastronomie : ce programme de métamorphose a été confié aux architectes Richard Martinet et Gabriel Viora, qui se sont mis au service du bâtiment pour le magnifier, tout en préservant son esprit intemporel. Pari gagné pour le duo d'architectes qui aura mis à peine plus de 4 ans à réinventer cette légende, dévoilant successivement, depuis 2017, chaque nouvelle phase :

Mai 2017, la nouvelle Rotonde renaît avec de nouvelles chambres. À son sommet, Le Grill est plus que jamais suspendu entre ciel et terre tandis que le tout nouveau Hairspa Rossano Ferretti ouvre ses portes.

Novembre 2017, la somptueuse Suite Princesse Grace est inaugurée par SAS le Prince Albert II et la Princesse Stéphanie. Elle devient la suite la plus exclusive de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo à ce jour.

Juin 2018, c'est au tour du célèbre Bar Américain de montrer ses nouveaux atours – et sa nouvelle terrasse ouverte sur la mer et la place du Casino.

Décembre 2018, avant-dernière étape. L'Hôtel de Paris Monte-Carlo dévoile son patio arboré de 671 m² créé au cœur de l'hôtel. Cette cour prestigieuse accueille les maisons Graff, Harry Winston, Omega, Stardust. Le célèbre restaurant Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris retrouve son écrin d'origine côté place du Casino.

Janvier 2019, l'épilogue. ÔMER, le nouveau restaurant d'Alain Ducasse, révèle sa table dédiée à toutes les Méditerranées. Ouvert sur les jardins de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, recomposés par Jean Mus, ÔMER vous invite au voyage dès le petit-déjeuner. Tandis que fin janvier, l'Hôtel de Paris Monte-Carlo dévoile une suite spectaculaire, posée sur son toit en surplomb de la place du Casino : la suite Prince Rainier III. Une expérience unique pour des voyageurs d'exception.

■ HÔTEL HERMITAGE MONTE-CARLO*****

Square Beaumarchais
✆ +377 98 06 40 00
www.hotelhermitagemontecarlo.com
resort@sbm.mc

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 278 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner : 38 €. Lit supplémentaire : 120 €. Garage : 39 €. Chambre à partir de 244 €. Tarifs variables selon durée du séjour, la saison et le type de chambre. Service voiturier. Bureau de change. Room service 24h/24. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (chiens de -20 kg). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet payante. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (le Vistamar et L'Hirondelle). Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Excursions, visites sur demande à la conciergerie. Cryothérapie. Service hélicoptère Nice/Monaco. Thermes Marins Monte-Carlo.

Ce joyau du patrimoine hôtelier monégasque primé à plusieurs reprises offre un confort absolu et des décors majestueux. Son jardin d'hiver conçu par Gustave Eiffel est classé Monument historique. Sa magnifique façade comporte des loggias à l'italienne ainsi que des fresques qui s'inspirent de la décoration des galeries du Palais Princier. Les chambres affichent une décoration harmonieuse de style Belle Époque et se déclinent dans les tons de beige et rouge ou beige et bleu. L'Hermitage Monte-Carlo possède le restaurant Le Vistamar où officie le Chef Benoît Witz et propose aussi des menus légers au restaurant L'Hirondelle situé face à la mer. Pour boire un verre, direction le Crystal Bar et sa superbe terrasse où fumer un cigare en accompagnement d'un grand cru. Quant au Limùn Bar, il se prête parfaitement à la dégustation d'un thé dans l'après-midi avec de délicieuses pâtisseries maison. L'hôtel dispose enfin de son spa les Thermes Marins de Monte-Carlo ainsi que d'une plage privée au Monte-Carlo Beach Club. Une adresse d'exception.

■ HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO*****

4 avenue de la Madone ✆ +377 93 15 15 15
www.metropole.com
metropole@metropole.com

*Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, russe, italien, allemand, français). 133 chambres (et suite). Chambre double à partir de 450 €. Petit déjeuner 38 €. Parking 39 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Trois restaurants : Joël Robuchon Monte Carlo**, Yoshi* et Odyssey. Métropole ESPA (piscine, fitness, heat experience, soins et massages). American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (via la conciergerie).*

Depuis sa réouverture en 2004, le Métropole s'attache à entretenir une nouvelle vision du luxe, plus contemporaine, plus expérientielle et plus émotionnelle. Hôtel contemporain et racé, le Métropole Monte-Carlo est une destination à part entière et sa découverte est une source inépuisable d'émerveillement, d'émotion et de rêve. L'architecture et le décor sont classiques et intemporels avec une touche de modernisme. Son esprit méditerranéen et chaleureux le distingue des autres hôtels et le rapproche d'une demeure indépendante. L'ADN du Métropole ? Un supplément d'âme apporté par l'empreinte de chaque créateur, de Karl Lagerfeld à Béatrice Ardisson, l'illustratrice sonore de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo et du Spa Métropole by Givenchy, en passant par Joël Robuchon. Aujourd'hui, après sa disparition, les quatre restaurants de l'établissement, dont il a développé un concept original, continuent de perpétuer la mémoire de ce chef d'exception au travers de ses plats les plus emblématiques.

Côté restauration :

Joël Robuchon Monte-Carlo : Une table gastronomique d'inspiration méditerranéenne et une carte imaginée par Joël Robuchon promet une expérience gastronomique mémorable !

Yoshi : Le premier restaurant japonais au monde signé Joël Robuchon, une étoile au Guide Michelin, présente une cuisine saine et contemporaine, réalisée par le chef japonais Takeo Yamazaki, sous l'égide de Christophe Cussac.

Le Lobby Bar : Glamour, élégant, et chaleureux, le Lobby Bar est le lieu de toutes les envies gourmandes inspirées par Joël Robuchon. Les heures s'écoulent tranquillement, autour d'un café ou au tea time, pour déguster un cocktail, un déjeuner ou un dîner intimiste.

Odyssey propose une cuisine légère et moderne qui va à l'essentiel et fait la part belle à la Méditerranée. Une carte imaginée par Joël Robuchon qui se laisse déguster aux abords de la piscine, dans un écrin haute couture conçu par Karl Lagerfeld.

Côté bien-être :
La piscine de l'Odyssey : Chauffée à l'eau de mer et ouverte toute l'année de 7h à 21h, elle est l'endroit tout indiqué pour vous perfectionner en natation et prendre des leçons d'aquagym sur mesure !
La Salle de fitness dotée d'appareils de musculation et de cardio-training dernière génération : technogym, kinesis personnal et kinesis stations.
La Pedi-Mani-Cure par Bastien Gonzales : Les protocoles de soin portent une attention médicale à l'ongle, dans son intégralité.
Spa Métropole By Givenchy : chaque rituel de soin est une création haute couture qui offre un mélange unique d'émotions. Une expérience mémorable.

NOVOTEL MONTE-CARLO***
16 boulevard Princesse-Charlotte
✆ +377 99 99 83 00
www.novotel.com
H5275@accor.com

Ouvert toute l'année. 218 chambres (dont 11 suites). Parking : 25 € (surveillé 24h/24). A partir de 180 € la nuit. Label Planet 21 Argent. Simulation de réservation de chambre via le site Internet, tarifs variables en fonction de la saison. Animaux acceptés (20 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (novotel Café by Frédéric Ramos). Hammam, sauna. Parking. Proche gare SNCF. Wifi. 12 salles de réunions et banquets.
Situé à quelques minutes à pied de la célèbre place du Casino de Monte-Carlo, cet établissement offre un large confort. Les chambres sont modernes et lumineuses, certaines dotées de baignoire et de douche séparées. Le restaurant et le bar s'ouvrent tous deux sur la magnifique terrasse avec piscine dans laquelle vous pourrez faire quelques brasses avant d'attaquer votre journée. Les plus sportifs profiteront du centre de remise en forme agrémenté d'un hammam pour détendre leurs muscles après l'effort. L'hôtel se prête aussi parfaitement aux séminaires, conférences et autres réunions professionnelles avec son espace modulable de plus de 500 m².

HÔTEL FORUM***
16, avenue d'Alsace
BEAUSOLEIL (FRANCE) ✆ 04 93 78 96 36
www.forumhotel.net
info@forumhotel.net

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : italien, anglais, russe, portugais). 39 chambres (insonorisées avec salle de bains). Chambre simple de 120 € à 160 € ; chambre double de 140 € à 190 € ; chambre triple de 160 € à 210 €. Petit déjeuner buffet inclus (buffet continental). Parking public à 150 m : 20 €/jour. Enfant gratuit jusqu'à 12 ans. Tarifs chambres non applicable pendant le GP F1 de Monaco, Noël, Nouvel An, Pâques et périodes de congrès. American Express, Diners Club. Ascenseur. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 du lundi au vendredi. Plat du jour à partir de 8,50 €. Menu à partir de 9 €. Menu complet 25 €). Tv satellite. Bar ouvert durant les horaires de restaurant. Terrasse panoramique. Solarium.
Modernes et lumineuses, les chambres de l'Hôtel Forum (dont certaines disposent d'une agréable vue sur le port de la Principauté de Monaco) mêlent confort et fonctionnalités : insonorisation, climatisation, salles de bains claires, minibar et TV par satellite avec réception de chaînes étrangères. Le restaurant de l'établissement sur place propose une cuisine aux accents du soleil : bruschettas, pâtes, salades, carpaccios de bœuf et pizzas. Les produits sont frais et cuisinés comme à la maison. Le plus de cet établissement reste son incroyable terrasse panoramique située sur le toit du bâtiment qui offre une vue imprenable sur tout Monaco ! Une adresse pratique pour un séjour au calme, idéale pour vos voyages d'affaires ou de loisirs sans oublier l'accueil très charmant de toute l'équipe.





LOISIRS

GOLF MINIATURE 18 TROUS
Parc Princesse-Antoinette
54 bis boulevard du Jardin-Exotique
✆ + 377 93 15 28 32
www.mairie.mc
ucabanun.minigolf@gmail.com
Ouvert toute l'année sauf le 25 décembre et le 1er janvier. Parc ouvert du 1er octobre au 31 octobre et du 1er avril au 30 avril de 8h30 à 18h ; du 1er novembre au 31 mars de 8h30 à 17h30 et du 1er mai au 30 septembre de 8h30 à 19h. Kiosque & Mini-golf ouverts du 15 septembre au 31 mai de 7h45 à 18h en semaine de 9h à 18h le week-end ; possibilité d'extension jusqu'à 22h sur réservation ; ouverts du 1er juin au 14 septembre de 9h à 22h du lundi au samedi et de 9h à 19h le dimanche. Kiosque « U Cabanùn by Mystic » et mini-golf : contact 06 66 35 90 72 et/ou +377 93 15 28 32 ; Facebook : U-Cabanùn-by-Mystic. Restauration.
Des p'tits trous, toujours des p'tits trous… Que vous soyez petits ou grands, vous passerez un moment particulièrement agréable au sein de ce mini-golf qui propose un parcours de 18 trous en terre battue. Vous aurez également la possibilité de vous promener et de flâner dans l'enceinte du parc Princesse Antoinette avoisinant le kiosque et dont l'accès est gratuit.

SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE MONACO
Société nautique
Quai Louis II
✆ +377 92 16 03 03
www.avironmonaco.com
societenautique@monaco.mc
Le club se situe au bord du quai des États-Unis, côté nord du port Hercule (côté casino).
Club ouvert tous les jours y compris le dimanche. Horaires loisir de 12h à 14h. Informations au 92 16 03 03.
Créée en 1888, la Société nautique de Monaco est le plus vieux club de la Principauté. Sa mission première est d'encourager la pratique de l'aviron, de la découverte à la compétition internationale en passant par la pratique de loisir. On y accueille les enfants à partir de l'âge de 12 ans tout au long de l'année ou pour des stages d'initiation ou de perfectionnement en été. Depuis plus de 130 ans, la pratique de l'aviron de mer a permis au club de remporter de nombreux titres de champions de France et du monde.

ÉCOLE BLEUE
Esplanade du Larvotto
Boulevard Princesse-Grace
✆ 06 78 63 50 52
www.pierrefrolla.com
pierrefrolla@pierrefrolla.com
Stages enfants dès 8 ans. Stages adultes toute l'année. Stages apnée. Formation en biologie subaquatique. Prix disponibles sur demande ou sur le site Internet.
La faune et la flore de la Méditerranée n'auront plus de secret pour vous ! Dirigée par le champion du monde d'apnée Pierre Frolla, l'Ecole Bleue permet aux enfants – à partir de 8 ans – et aux plongeurs débutants de découvrir la faune et la flore sous-marines de Méditerranée et de les sensibiliser à la protection de l'environnement. De l'accueil à l'exploration, vous vous sentirez comme un poisson dans l'eau. Pour les tarifs, se renseigner par téléphone ou directement sur place.

THÉÂTRE PRINCESSE GRACE
12 avenue d'Ostende
✆ + 377 93 25 32 27
www.tpgmonaco.mc
spectateurs@tpgmonaco.mc
♿N
Billetterie du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h. Tarif selon emplacement et spectacle.
Bâti sur l'emplacement d'un ancien complexe de cinéma et de théâtre datant de 1932, ce théâtre inauguré en 1981 a connu ses heures de gloire avec Edith Piaf et Sacha Guitry. Rénové dans un style Art déco, les planches du Théâtre Princesse Grace accueillent, depuis plus de trente ans, les plus grands noms mais elles ont aussi donné leur chance à de jeunes talents désormais confirmés. Avec une ligne artistique aujourd'hui recentrée sur le théâtre, le Théâtre Princesse Grace est une scène reconnue et estimée, qui contribue au rayonnement culturel de la Principauté. Sa programmation hétéroclite offre des spectacles destinés à tous. Selon les souhaits de la Princesse Grace qui est à l'origine de cet établissement placé aujourd'hui sous le haut patronage de S.A.S la Princesse Stéphanie, le rire est le dénominateur commun de la programmation : pièces de théâtre, one-man-show, spectacles de magie et d'humour. La décoration intérieure est l'œuvre de la Princesse Grace elle-même.

SKI VOL
Plage du Larvotto
✆ 06 98 73 50 60
www.skivolwatersport.com
info.skivol@gmail.com
Ouvert en saison estivale seulement. Scooter 20 minutes : 100€, 30 minutes : 120 €, 1h : 190 €. Raid privée de 1h30 (3 jetskis min) 240 € / scooter. Fetpack by Zapata Racing : 30 minutes : 150 euros. Parachute ascensionnel : 1 personne 80 € et 2 personnes 120 €. Sonar : 25 €/ personne (de 1 à 4 personnes). Paddle 25 € de l'heure ou 50 € les 3h. Location de bateaux jusqu'à 9 personnes pour des petits trajets : 340 €/heure (au minimum 30 minutes). Location de bateaux plus grands.
Spécialiste des activités nautiques, Ski Vol propose un large panel de sports aquatiques depuis la plage du Larvotto ou de l'Hôtel Méridien : bouées tractées, torpille, ski nautique, wakeboard, parachute ascensionnel, pédalos, canoës, sonar, scooters, flyfish, location de bateaux ou encore Jetpack par Zapata Racing. Tout comme le Flyboard ou l'Hoverboard déjà utilisés depuis plusieurs années à Skivol, ce système permet de voler au-dessus de l'eau. Une formule idéale pour allier activités sportives et activités nautiques !

Détente, forme

■ **SPA METROPOLE BY GIVENCHY**
4 avenue de la Madone ✆ +377 93 15 13 70
www.metropole.com
spa.givenchy@metropole.com
Ouvert tous les jours de la semaine de 7h à 21h et de 8h à 21h les dimanches et jours fériés. Piscine extérieure (eau de mer). Hammam. Sauna. Salle de relaxation. Terrasse. Soins de massage à partir de 200 €. Restauration (le soin anniversaire exclusif Lift & Glow : 45 minutes : 180 €).
Conçu par l'architecte d'intérieur Didier Gomez, le Spa Métropole by Givenchy est à l'image de ce fleuron de l'hôtellerie monégasque : moderne et sophistiqué. Lignes pures, matières nobles et camaïeu de blanc signent le décor des 10 suites de soin. Le spa inclut un parcours « Heat Experience » composé d'un sauna, d'un hammam, d'un caldarium, d'une fontaine à glace et de douches sensorielles pour un bien-être absolu. Étape ultime de chacun des soins et des massages, le réveil en fraîcheur, qui fait appel à la technologie de la cryothérapie, conclut en douceur ce moment de sérénité. Pour prolonger le plaisir, rendez-vous au Salon Givenchy, une boutique dédiée à la beauté qui réunit l'ensemble des produits de la marque (maquillage, parfums et soins). Retrouvez également la collection de parfums exclusifs L'Atelier de Givenchy, onze fragrances précieuses à l'identité singulière.

◗ À l'occasion du premier anniversaire du Spa Métropole by Givenchy, testez le soin exclusif Lift & Glow. Véritable soin anti-fatigue, ce rituel réveille la jeunesse de la peau en estompant les marques de fatigue et les premiers signes de l'âge.

■ **THERMES MARINS MONTE-CARLO**
2 avenue de Monte-Carlo ✆ +377 98 06 69 00
www.fr.thermesmarinsmontecarlo.com
thermesmarinsmontecarlo@sbm.mc
♿
Piscine intérieure en eau de mer chauffée à 30 degrés. Fitness. Hammam. Sauna. Cryothérapie. Nouveau : le projet Ferrari Training Lab qui vous permet de vous entraîner comme les pilotes de l'écurire Ferrari. American Express, Diners Club. Ouvert tous les jours de 8h à 20h. Salon de beauté de 9h à 19h (début des soins à 9h30). Salon de coiffure de 10h à 19h.
Ce centre ultramoderne est un véritable temple dédié à la détente. Avec ses 7 000 m² répartis sur quatre étages, les Thermes Marins Monte-Carlo vous offrent une réponse efficace au stress de la vie quotidienne à travers tout ce que la thalassothérapie et la haute technologie peuvent vous procurer de meilleur pour le maintien, la remise en forme et la détente. Ce plus grand spa d'Europe propose ainsi toute une série de prestations : cryothérapie, cures, massages, revitalisations, programmes de santé, beauté, conseils…

SORTIES

Salons de thés

■ **PASTICCERIA COVA MONTECARLO**
19 boulevard des Moulins ✆ +377 97 77 41 24
www.covamilano.com
info@covamontecarlo.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 20h ; le dimanche de 9h à 13h. 60 personnes. Brunch le dimanche. Terrasse.
Avec sa jolie façade de type «bugnato» – un style architectural typique des grandes institutions milanaises – cette pâtisserie italienne (propriété du groupe LVMH) affiche avec élégance ses origines transalpines. Passé la porte, on plonge dans un cadre très lumineux de style contemporain de 200 m². On s'installe dans la vaste salle où les matériaux se mêlent avec raffinement : parquet, miroirs, lustres néoclassiques, tableaux ou encore belles vitrines soulignent ainsi la finesse de la marque Cova depuis 1817. Une belle terrasse de 54 m² ouverte toute l'année complète la prestation. Découvrez dans cet univers plein de délicatesse une sélection de pâtisseries artisanales, des chocolats maison mais aussi des traditionnelles recettes de la gastronomie milanaise dont le fameux panettone. C'est sans oublier une belle carte des vins et des champagnes.

■ **LE TEA SHOP**
Le Continental
Place des Moulins
✆ +377 97 77 47 47
www.leteashop.com
sharon.eastwood@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 19h non-stop. Boutique.
La carte de ce charmant établissement propose une belle sélection de thés parfumés, de tisanes et infusions ainsi que quelques boissons rafraîchissantes comme le fameux thé glacé ou encore le « bubble tea » glacé avec des perles de sirop, surprenant d'originalité. On accompagne son délicieux breuvage d'une gourmande pâtisserie maison de son choix comme le cake au citron, celui aux épices ou le gâteau à 1 000 crêpes ! Que les «gluten-free» se rassurent : quelques recettes s'offrent également à vous comme le gâteau à la polenta, celui à la ricotta et aux pépites de chocolat sans oublier les cookies au matcha. Une «théothèque» qui ravira les sybarites et les férus de thés directement importés de petits producteurs en Chine, au Japon, en Inde et à Taïwan. A noter : sur place, des ateliers crochet et tricot pour tous ; découvrez leur programmation sur le site Internet.

Retrouvez le sommaire en début de guide

■ **PÂTISSERIE RIVIERA**
27 boulevard des Moulins ✆ +377 93 50 63 23
njour@hotmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h. Le dimanche de 8h à 13h. Fermé le lundi. Cette adresse vous transportera dans un univers gourmand et délicat où gâteaux, brownies, macarons, biscuits, bûches, cookies et pâtisseries se déclinent à l'infini. On crée ici notamment de magnifiques gâteaux sur mesure qui séduiront vos invités, du traditionnel aux fruits ou au chocolat au plus étonnant en forme de sac Chanel, de ballon de football, d'IPhone, de piano, d'ordinateur ou de bobine de cinéma... Anniversaire, naissance, mariage, Saint-Valentin et fêtes en tous genres, l'équipe de la pâtisserie Riviera vous charmera tant par son talent où l'imagination n'a pas de limite que par son sens de l'accueil !

Bars, pubs

■ **GERHARD'S CAFÉ MONACO**
42 quai Jean-Charles-Rey ✆ +377 92 05 25 79
www.gerhardscafe-monaco.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 3h du matin. Le dimanche de 11h à 3h du matin. Personnel multilingue. Wifi gratuit. Terrasse. Restauration.
Le Gerhard's est un lieu de rencontre très prisé toute l'année par les plaisanciers et les habitués, et notamment pendant l'Oktoberfest, ce festival de bière bavarois très connu réputé pour sa joie de vivre et sa bonne ambiance. Une décoration intérieure où prédomine le bois affiche un style accueillant. Le service est rapide, et l'endroit se fait la promesse de belles soirées animées dans une atmosphère sympathique. L'été, on profite de l'agréable terrasse. Une adresse incontournable en Principauté de Monaco où faire la fête en toute simplicité.

■ **BRASSERIE DE MONACO**
Port de Monaco – 36 route de la Piscine
✆ +377 97 98 51 20
www.brasseriedemonaco.com
Ouvert toute l'année tous les jours de 12h à 2h du matin. DJ 7j/7. Happy Hour tous les jours 18h à 20h. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. La Brasserie est connue pour sa fameuse bière de Monaco non filtrée et non pasteurisée réalisée sur place à partir de malts biologiques révélant des goûts authentiques en bouche : la blanche 4,5° légèrement épicée, la blonde 5° finement houblonnée, l'ambrée à 5,5° rousse et corsée sans oublier les brassins exceptionnels à découvrir chaque mois autour d'une cuvée unique. Les lieux s'animent en soirée avec le DJ résident ou à l'occasion de la retransmission des événements sportifs ou musicaux. Un moment convivial à partager avec vos amis.

■ **JACK**
32 route de la Piscine ✆ +377 97 98 34 56
www.jack.mc – info@jack.mc
Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 12h à 3h du matin. Formule déjeuner 17 €. Plat du jour 15 €. Wifi. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
Avec sa devise «anything is possible» – traduisez par «tout est possible» -, le Jack est l'un des établissements incontournables où sortir en Principauté pour faire la fête. Après un bon dîner sur l'agréable terrasse (couverte et chauffée en hiver) ou dans la vaste salle intérieure aux murs de pierres apparentes, laissez-vous transporter une bonne partie de la nuit par l'ambiance qui se réchauffe avec des live music et des DJ qui animent les lieux. Profitez-en pour découvrir les cocktails XL et autres boissons accompagnées de tapas. A noter : un happy hour quotidien de 18h à 20h sur les cocktails et boissons.

■ **LA RASCASSE**
Quai Antoine-Ier
✆ +377 98 06 16 16
www.larascassemontecarlo.com
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 16h à 4h45 du matin. Afterwork de 16h à 23h avec DJ et musique live, finger food (50% de réduction sur toutes les boissons excepté les bouteilles et les cocktails de 18h30 à 20h30 sauf durant les grandes manifestations). Ambiance clubbing de 23h à 4h45. Privatisation possible. Wifi. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
Envie de vous amuser et de danser ? Sur deux étages aménagés façon duplex, l'ambiance est plutôt décontractée de 16h à 23h, idéale pour un afterwork entre amis sur fond musical. A partir de 23h et jusqu'au petit matin, l'atmosphère se réchauffe quand le DJ monte le son, promesse de belles soirées endiablées. Les belles banquettes permettent de reprendre son souffle en se désaltérant d'un peu de champagne ou de toute autre boisson alcoolisée ou non. On apprécie aussi la vaste terrasse (chauffée en hiver) qui accueille régulièrement des événements ainsi que celles plus étroites à l'étage. Nombreuses soirées à thème : english speaking, stand-up comedy, diffusion d'événements sportifs sur écran géant, apéro dolce vita... Retrouvez l'intégralité de la programmation sur le site Internet ou la page Facebook. Une adresse au décor design avec, en prime, une magnifique vue sur le Port Hercule.

■ **STARBUCKS MONACO**
Galerie des Jardins d'Apolline
1 promenade Honore II
✆ +377 97 77 80 95
www.starbucks.com
Ouvert toute l'année. WiFi. Terrasse. Restauration.
En plein cœur du quartier de la Condamine, Starbucks Monaco prend place dans un bel écrin à la fois moderne et contemporain. On retrouve à la carte les grands classiques indétrônables de la chaîne à l'instar du délicieux frappucino au thé vert. Le service est efficace et aimable. Boissons froides, glacées ou chaudes, petites gourmandises à grignoter... On aime véritablement cet endroit qui conjugue en un seul et même lieu cafés, thés, chocolats, douceurs et boissons !

■ **SAPHIR 24 BISTRO, LOUNGE & BAR**
Fairmont Monte-Carlo – 12 avenue des Spélugues ✆ +377 93 50 65 00
www.m.fairmont.fr
montecarlo@fairmont.com

Tous les jours 24h/24. Décontracté chic : les shorts ne sont pas admis après 18h. Restauration. Tous les jours, menu Bistro avec ses formules 2 plats ou 3 plats. Restauration. Animations. Brunch. Label Artisan du Goût. Animaux acceptés. Les enfants -5 ans mangent gratuitement le menu enfants et ceux, âgés entre 6 et 11 ans, paient le 50% du menu adultes.

Le Fairmont Monte-Carlo vous ouvre les portes du Saphir 24, bistro, lounge et bar. Dans ce lieu chic et décontracté suspendu au-dessus de la Méditerranée, vous siroterez à tout moment une création spéciale ou des plats gourmands élaborés autour d'une carte bistro-chic. Chaque dimanche, relaxez-vous en famille ou entre amis autour de l'incontournable brunch avec salle de jeux pour les plus petits.

Casinos

Avec l'espoir de faire fortune ou pour tenter votre chance, vous souhaitez entrer dans l'un des temples du jeu en Principauté de Monaco ? C'est possible à la condition d'être majeur et d'arborer une tenue correcte. Veste et cravate sont notamment exigées pour les salons privés à partir de 22h. N'oubliez pas de vous munir d'une pièce d'identité avec photo.

Monaco et les casinos

Concernant les jeux, le Souverain Charles III souhaitait pérenniser le développement économique et touristique de la Principauté en l'associant au thermalisme… Pari réussi pour la Société des Bains de Mer (S.B.M) qui a désormais le monopole des jeux à Monaco. Le plus connu est le Casino de Monte-Carlo, magnifique bâtiment construit au siècle dernier. A deux pas, le Casino du Café de Paris refait à neuf la fin des années quatre-vingt-dix sur le thème ludique du Grand Prix sans oublier le Casino du Sporting Monte-Carlo, ouvert seulement l'été, le Sun Casino situé au Fairmont et le Bay Casino de l'hôtel éponyme situé au Larvotto.

Faites vos jeux !

Les casinos ont beaucoup fait la renommée touristique de la Côte d'Azur. Parmi eux, le célébrissime et incontournable Casino de Monte-Carlo ! Créé en 1865 sur la butte des Spéluges encore déserte par François Blanc, un casinotier très en vogue à l'époque du Second Empire, l'établissement attire en Principauté et en quelques années seulement tout le Gotha européen. Un quartier luxueux émerge rapidement autour : Monte-Carlo, le « Mont Charles » baptisé ainsi en hommage au Prince Souverain Charles III. L'argent coule à flots et le Prince renonce bientôt à toute levée d'impôts en Son Pays. En 1879, l'établissement est repensé entièrement par Marie Blanc (l'épouse de François) qui ajoute au lieu un Opéra dont l'édification est confiée à l'architecte Charles Garnier, auteur de l'Opéra de Paris. 130 ans plus tard, le Casino de jeu de Monte-Carlo rayonne toujours tant pour la qualité de ses parties que pour la beauté de ses décors. La tradition veut qu'aujourd'hui les joueurs superstitieux entrent dans le hall de l'Hôtel de Paris, proche voisin du Casino et ce, avant d'aller jouer : toucher le genou du cheval de la statue équestre de Louis XIV porterait bonheur...

- **Le Salon de l'Europe** fut la première salle de jeux à ouvrir officiellement en Principauté. Restaurée à la fin du XIX^{e} par l'architecte Henry Schmitt, des fresques représentant les quatre saisons y ont été peintes dans des paysages sublimes. La salle est éclairée depuis le début du XX^{e} siècle par un monumental chandelier de plus de 150 kilos réalisé dans du cristal de Bohème. La Salon accueille des jeux comme la roulette européenne et la roulette anglaise ou le trente et quarante.

- **La Salle Blanche ou l'Atrium,** initialement conçue et utilisée comme un salon de conversation, a été construite en 1903 : à cette époque, le Casino qui accueillait de plus en plus de joueurs, devait en effet élargir ses espaces de jeux. L'élément de décoration le plus surprenant de ce salon demeure le célèbre tableau de Gervais représentant les Grâces Florestines : une œuvre représentant trois personnages dont la ressemblance avec les très courtisées et habituées du lieu à cette époque (Cléo de Mérode, Liane de Pougy et Otéro) suscitait bien des questions… Cette salle, rénovée en 1991, accueille aujourd'hui les machines à sous.

- **La Salle Touzet** est divisée en deux petites salles dont les décors à l'harmonie délicate soulignent les bois précieux et les peintures bucoliques. Ouverte en 1890, l'année où l'ensemble des salles de jeux furent éclairées pour la première fois à l'électricité, ce salon fut créé par l'architecte Jules Touzet : à noter qu'au moment où ses portes furent ouvertes aux joueurs pour la première fois, les éléments de décoration n'étaient pas tous installés. Quelques aménagements supplémentaires furent faits en 1891 puis en 1988 bien que l'atmosphère et l'ambiance générale du lieu furent conservées intactes.

- **La Salle Médecin** située dans l'aile ouest du Casino porte le nom de l'architecte François Médecin. Également connue sous l'appellation de Salle Empire, elle fut inaugurée en 1910, année où Massenet créa Don Quichotte en Principauté. Aujourd'hui la salle possède un salon privé luxueux pour les « gros joueurs » et accueille des divertissements comme la roulette européenne, la roulette anglaise, le trente et quarante, le chemin de fer, la banque à deux tableaux ou le Punto Banco…

MONTE-CARLO BAY CASINO
40 avenue Princesse-Grace
✆ +377 98 06 07 81
http://fr.montecarlobay.com
marketingcasinos@sbm.mc
Entrée libre dès 18 ans. Pas de militaires ou religieux en uniforme. Ouvert tous les jours de 14h à 2h. Machines à sous à partir de 0,10 €. Aucun code vestimentaire particulier.
Au sein du Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort, ce casino arbore un design ultra-contemporain. Près de 150 machines à sous vous tendent les bras dans un espace équipé de la technologie « ticket in/ticket out » unique en Europe du Sud. C'est l'endroit idéal pour une soirée alliant bien-être et distraction.

CASINO CAFÉ DE PARIS
Place du Casino
✆ +377 98 06 23 00
vip@montecarlocasinos.com
Ouvert 24h/24 et 7j/7. Entrée libre accessible à toute personne de +18 ans non interdite de jeu. Aucun code vestimentaire particulier. Restauration.
Inauguré en juillet 1988, le Casino de Paris est un lieu mythique avec une décoration très futuriste où des arches diffusent une lumière qui varie au long de la journée. Côté jeux, vous aurez l'embarras du choix parmi plus de 550 machines : roulettes électroniques, machines à thème (Alien versus Predator, King Kong, Wizard of Oz, Jurassic Park, Playboy, Harley Davidson, Betty Boop, Rolling Stones, Le Retour de la Momie, Sherlock Holmes, Twilight Zone, Lord of the Ring, Phantom of the Opera...), machines à écran et machines à rouleaux classiques permettant de gagner une voiture... Notez qu'une terrasse aménagée permet de fumer en jouant et qu'un service de restauration est également possible.

CASINO DE MONTE-CARLO
Place du Casino
✆ +377 98 06 21 21
www.fr.casinomontecarlo.com
vip@montecarlocasinos.com
N
Ouvert toute l'année. Tenue correcte exigée (ni short, ni chaussures de plage ou de sport). Veste recommandée après 20h. Du 1er octobre au 1er mai de 9h à 13h : adulte avec audioguide 12 € et enfant de 13 à 18 ans avec audioguide 8 €. A partir de 14h, adulte 12 €. Du 2 mai au 30 septembre, de 9h à 13h : adulte avec audioguide 17 €. Accès gratuit pour les détenteurs de la carte Cercle Monte-Carlo Players Club. Présentation d'une pièce d'identité avec photo obligatoire. Photos et vidéos strictement interdites. Les sacs, hormis les sacs à main des dames, devront être laissés au vestiaire gratuit à l'entrée du Casino.
Endroit de légende, le bâtiment est signé Charles Garnier. Les marches mythiques conduisent à un somptueux atrium en marbre qui dessert plusieurs salles dont celle de l'Opéra en face. Une fois que l'on a pénétré dans l'antre du jeu, on s'étourdit entre des tables de roulette européenne, trente et quarante, blackjack, roulette

© PHOTOS CENTRE DE PRESSE DE MONACO



Casino de Monte-Carlo.

anglaise, craps, Poker Texas Hold'em Ultimate. Une référence planétaire avec l'offre de jeux de table la plus prestigieuse d'Europe. En été, jouez en toute liberté aux tables de la Terrasse Salle Blanche et profitez de la vue panoramique. De quoi jouer sous votre bonne étoile ! Les restaurants Le Train Bleu, Le Salon Rose et le Restaurant des Privés complètent l'offre.

■ **SUN CASINO**
12 avenue des Spélugues
Fairmont Monte-Carlo
✆ **377 98 06 20 00**
http://fr.casinomontecarlo.com
vip@montecarlocasino.com
Ouvert tous les jours à partir de 14h jusqu'à 2h du matin. Après 19h pas de short ni de chaussures de sport. Entrée libre, accessible à toute personne de plus de 18 ans, non interdite de jeu. Présentation d'une pièce d'identité avec photo obligatoire
Le Sun Casino offre de nombreux jeux de table ainsi que des machines à sous en exclusivité. Musique live et animations complètent l'offre de ce lieu chic et atemporel. Sur place, vous pourrez également profiter du restaurant et du bar situés au cœur des jeux. Une adresse qui conjugue parfaitement divertissement et plaisirs.

Discothèques

■ **STAR DECK**
6 quai Antoine-Ier
Premier étage du Stars'n'Bars
✆ **+377 97 97 95 95**
www.starsnbars.com
info@starsnbars.com
Ouvert tous les jours à partir de 18h. Apéritifs à prix réduits de 18h à 19h30. Afterwork avec DJ. Possibilité de restauration au Stars'n'Bars au rez-de-chaussée. Privatisation possible. DJ live.
Situé au premier étage de l'incontournable Stars'n'Bars sur le port Hercule, le Star Deck est un lieu convivial à l'atmosphère cosy décoré façon loft américain et doté de grandes baies vitrées offrant un panorama exceptionnel sur les yachts amarrés. Installez-vous confortablement dans l'un des grands fauteuils en cuir ou sur les banquettes décorées de coussins colorés pour siroter un verre entre amis. Le soir, l'ambiance se réchauffe et tout le monde danse aux sons du moment mixés en live par un DJ. Le Star Deck ? Le seul bar à Monaco où le patron encourage les clients à danser sur les tables ! Ambiance festive garantie.

■ **TWIGA MONTE CARLO**
10 avenue Princesse Grace
✆ **+377 99 99 25 50**
www.twigamontecarlo.com
info@twigamontecarlo.com
Ouvert toute l'année. Dîner-spectacle jusqu'à 1h. Ensuite ambiance night-club et bar à chicha. Club de 23h à 5h du matin le vendredi et le samedi.
Créé à partir des concepts des légendaires Billionaires Clubs, le Twiga Monte Carlo Club, désormais au second étage du Grimaldi Forum, est rapidement devenu une adresse incontournable où danser et s'amuser en Principauté dans un décor chic et contemporain s'ouvrant sur la mer dès les beaux jours. La clientèle internationale et sophistiquée inclut des stars du monde des affaires, de la mode et du sport faisant de cet endroit un lieu idéal où faire la fête entre amis.

■ **JIMMY'Z MONTE-CARLO**
Sporting Monte-Carlo
26 avenue Princesse-Grace
✆ **+ 377 98 06 70 68**
jimmyz@sbm.mc
Ouvert d'avril à novembre. Ouvert du mercredi au dimanche du 5 au 30 septembre. Ouvert du jeudi au samedi du 4 octobre au 3 novembre. De 23h30 jusqu'à l'aube. Voiturier.
L'esprit du Jimmy'z se distingue par son ambiance internationale, sa clientèle sélectionnée pour sa clubbing attitude, son confort, ses light-effects, son sound system d'exception, son architecture idéale et sa décoration époustouflante. L'établissement propose des services haut de gamme comme le chauffeur mis à disposition pour reconduire les clients sur la Principauté et un service de sécurité digne de Monaco, gages d'une soirée passée dans l'insouciance la plus absolue. Le savoir-faire est celui d'une équipe de vrais professionnels de la nuit, compétents et généreux : voituriers, hôtesses, personnels de salle, barmen… Des métiers au service de la fête pour des prestations de qualité signées Société des Bains de Mer !

EMPLETTES

■ **BOUTIQUE DU JARDIN EXOTIQUE DE MONACO**
62 boulevard du Jardin-Exotique
✆ **+377 93 15 29 80**
www.jardin-exotique.mc
jardin-exotique@mairie.mc
Ouvert toute l'année sauf le 19 novembre et le 25 décembre. De novembre à janvier de 9h à 17h. De février à avril, et en octobre de 9h à 18h. De mai à septembre de 9h à 19h. Boutique accessible aux visiteurs sortant du Jardin Exotique de Monaco et à toutes les personnes souhaitant y accéder librement sans visiter le Jardin.
Située face à l'entrée du jardin, la boutique met à disposition de ses clients quatre places de stationnement gratuit sur le parking des cars et propose à la vente plus de 400 articles (T-shirts, stylos, porte-clés, magnets, cartes-postales... et une collection exclusive d'articles de maroquinerie) dont la majeure partie est siglée aux couleurs du Jardin Exotique de Monaco. La thématique des cactus et des plantes succulentes est naturellement mise à l'honneur avec toute une série de produits divers : bougies, ouvrages, peluches, jeux éducatifs, jouets, livres spécialisés, cactus vivants, graines et jardinières prêtes à planter ou articles de jardinage.

Métropole Shopping Center

Avec ses 10 000 m², le Métropole Shopping Center est un temple de la mode où faire les boutiques dans la Principauté de Monaco. Idéalement situé à proximité de la place du Casino en plein cœur du célèbre quartier de Monte-Carlo, ce sont près de 80 boutiques de prêt-à-porter où les plus grandes marques côtoient aussi les magasins de déco, de beauté, de loisir ou d'alimentation ainsi que quelques enseignes où manger sur le pouce.

■ **AS MONACO FOOTBALL STORE**
Les Jardins d'Apolline
1 promenade Honoré-II
✆ +377 97 77 74 74
www.asmonaco.com
footballstore@asmonaco.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et 14h à 19h, le samedi de 10h à 19h non-stop et le dimanche (jour de match) : 4h avant le coup d'envoi.
Cette boutique officielle ravit les supporters de l'AS Monaco qui trouvent ici maillots à l'effigie de leur(s) joueur(s) favori(s) mais également écharpes et autres objets souvenirs avec possibilité de faire floquer les maillots. Un double «social wall» permet aux visiteurs de suivre en direct dans l'enceinte du magasin l'activité du Club de la Principauté sur les réseaux sociaux et de retrouver les dernières publications du Club et des joueurs sur Facebook, Twitter et Instagram. Un écran est par ailleurs spécialement consacré à la chaîne YouTube du Club.

■ **MANUFACTURE DE PORCELAINE DE MONACO – BOUTIQUE**
Le Métropole
17 avenue des Spélugues
✆ +377 93 50 64 63
www.mdpm.com
boutique@mdpm.com
Boutique ouverte du lundi au samedi de 10h à 19h30.
Fournisseur de Son Altesse Sérénissime le Prince de Monaco, la Manufacture de Monaco fut fondée en 1972 par Erich Różewicz avec le soutien du Prince Rainier III et de la Princesse Grace. On y crée de la porcelaine de luxe aux qualités multiples (blanche, dure et translucide) obtenues grâce à l'expertise d'artisans spécialisés. Pour un cadeau chic et raffiné, utilisé comme élément de décoration ou pour un usage pratique, chaque pièce présentée en boutique est rigoureusement sélectionnée. Les collections fabriquées à Limoges ou dans des ateliers en Allemagne affichent des motifs décoratifs inspirés par les rosettes et les mosaïques du palais princier mais aussi par les œuvres d'art des civilisations méditerranéennes. D'autres sont plus contemporaines, décorées de motifs géométriques ou dotées de supports en métal argenté et doré, parfois parés de cristaux Swarovski. Aujourd'hui, c'est Joram Różewicz qui perpétue la tradition de ce savoir-faire inégalé.
◗ **À noter** : la boutique gère les listes de mariage.

Panier gourmand

■ **COSTA**
Marché de la Condamine ✆ +377 93 30 94 72
samcosta@monaco.mc
La boutique est ouverte aux heures du marché. Huit autres adresses sur Monaco.
Référence monégasque en matière de boulangerie-pâtisserie, c'est une véritable saga familiale qui remonte à 1979 et qui se perpétue depuis ! Leurs points forts ? Leur accueil professionnel et souriant ainsi que la qualité des produits entièrement fabriqués de façon artisanale dans leur propre laboratoire. Les activités se scindent en plusieurs métiers : boulangerie, pâtisserie et traiteur.
◗ **Autre adresse :** 7 rue de l'Industrie +377 92 05 24 38 ; 17 bd Princesse Charlotte ✆ +377 93 30 49 29 ; 8/10 rue Basse – Monaco Ville ✆ +377 93 25 29 99 ; 14 avenue Saint-Charles ✆ +377 93 50 60 85 ; 14 bd d'Italie ✆ +377 93 50 55 74 ; 23 avenue Crovetto Frères ✆ +377 97 97 12 00 ; 31 avenue Princesse Grace ✆ +377 93 59 79 72 ; 37 bd du Jardin Exotique ✆ +377 93 25 71 61.

■ **SWEETIE**
24 allée Lazare-Sauvaigo ✆ +377 99 99 99 09
sweetie@monaco.mc
Ouvert toute l'année. Ouvert de 7h30 à 19h du lundi au vendredi et de 10h a 19h le samedi.
Avis aux gourmands et autres amateurs de sucreries : cette confiserie propose un tas de bonbons colorés. Vous serez séduit par la diversité des produits qui affichent des tailles, des formes et des saveurs différentes. De quoi satisfaire tous les goûts ! Un anniversaire ou une fête à célébrer ? Sweetie organise également pour vous et sur demande de spectaculaires assemblages de bonbons pour toutes les occasions. C'est beau, surprenant et original. Vos convives seront épatés. La boutique propose aussi de délicieux cakes, croissants et diverses viennoiseries pour des goûters toujours plus sybarites.

■ **CHOCOLATERIE DE MONACO**
Place de la Visitation ✆ +377 97 97 88 88
www.chocolateriedemonaco.com
Vente en ligne sur le site internet. Actualités sur la page https://www.facebook.com/chocolateriedemonaco. American Express. Ouvert de 9h30 à 18h30 non-stop du lundi au samedi. Salon de thé de 9h30 à 17h30. Ouvert quelques dimanches selon les occasions.

Le légendaire chocolat de Monaco a été conçu en son temps à l'occasion de la commémoration du mariage du Prince Rainier III avec Grace Kelly. Fondée en 1920 et devenue fournisseur breveté du Prince de Monaco, ce lieu vous fera fondre de plaisir… Véritable palais du chocolat qui se décline ici dans tous ses états (pistache, moka, extra noir, noisettes, caramel, riz soufflé, nougatine, tiramisu, caramel, gianduja ou mandarine), c'est l'endroit idéal où faire une pause gourmande. En version boutique ou salon de thé, n'hésitez plus : partez en promenade gustative à quelques pas seulement du Palais Princier ! Avant de repartir, quelques achats supplémentaires vous permettront de retour chez vous de prolonger le plaisir et de faire découvrir ces incontournables péchés mignons monégasques à vos proches.

Vins et alcools

■ LES GRANDS CHAIS MONÉGASQUES

11 rue Baron-de-Sainte-Suzanne
✆ +377 93 30 26 80
www.grandschais.com
info@grandschais.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Livraison possible. Toutes les gammes de prix.

Cette belle adresse réputée parmi les aficionados de Bacchus fut créée en 1943. Bâtie dans l'enceinte de vieilles écuries, c'est l'une des plus vieilles caves de la Principauté et une caverne d'Ali Baba pour les amateurs de vins, champagnes, cognacs, whiskys et rhums ! On ne vient pas par hasard aux Grands Chais : on y cherche des conseils avisés car ici on vous déniche le vin qui saura vous étonner. Toutes les appellations françaises sont représentées mais également celles du monde : Chili, Argentine, Afrique du Sud... Côté budget, il y en a pour tous les portefeuilles, du petit rosé d'été sympa jusqu'aux grands crus incroyables atteignant des sommes folles... A noter que l'équipe parle anglais, italien, espagnol et allemand afin de satisfaire une clientèle aussi large que possible.

■ L'ORANGERIE

9 rue de la Turbie ✆ +377 99 90 43 38
www.orangerie.mc – info@orangerie.mc

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 18h30. Fermé le dimanche.

Et si vous décidiez de goûter un produit 100% monégasque ? Découvrez la première liqueur artisanale de Monaco ! Réalisée à la main à partir des juteuses oranges amères qui poussent dans les rues de la Principauté, ce produit unique et local constitue un cadeau à la fois original et authentique qui renoue avec les traditions du commerce des agrumes d'autrefois. Parfait à glisser dans les valises au retour des vacances, ces bouteilles au design élégant raviront sans aucun doute vos proches amateurs de produits sybarites. Retrouvez également sur leur site Internet quelques idées de cocktails concoctés à base de cette liqueur étonnante qui se déguste fraîche, glacée ou seule.

Marchés

■ MARCHÉ DE LA CONDAMINE ET HALLE GOURMANDE

Place d'Armes ✆ + 377 93 15 28 32

Halles ouvertes toute l'année de 7h à 15h du lundi au dimanche inclus, et en soirée de 18h à 21h30 du mardi au samedi. Marché ouvert tous les jours de 7h à 15h.

Situé sur la place d'Armes, le Marché de la Condamine ouvre votre appétit et transcende vos envies gourmandes. La place offre d'agréables terrasses, un kiosque à journaux, un kiosque à souvenirs et une aire de jeux pour les enfants. Lieu idéal pour se frotter à l'authentique vie monégasque et goûter aux spécialités locales, l'endroit accueille tous les jours un joli marché où les étals mettent à l'honneur des fleurs aux couleurs multiples mais aussi des fruits et des légumes odorants et goûteux. Les halles situées sous les arcades et dans les bâtiments voisins regroupent poissonniers, fabricants de pâtes fraîches, bouchers, boulangers, charcutiers et traiteurs. On appréciera aussi les espaces de consommation sur place.



© © JC DIDSANTER

Marché de la Condamine.



Le village d'Èze.

© UOLIR – FOTOLIA

CÔTE D'AZUR

CÔTÉ LITTORAL



DOSSIER « CÔTÉ PLAGES »

Le littoral azuréen est unique en France. Ses parties orientales et occidentales offrent deux visages relativement différents, pour le plus grand plaisir des amateurs de baignade, de farniente et de sports aquatiques. Avant toute chose, il faut comprendre ce que signifie le mot plage dans le vocabulaire azuréen ; il ne s'agit pas uniquement d'une étendue de sable (ou de galets) longeant le littoral et où il est d'usage de bronzer, de se baigner… car sur la Côte d'Azur, lorsqu'on se rend à la plage, c'est souvent sur une plage privée où l'on doit payer la location de son transat ou de son parasol, et où l'on peut boire un verre, déjeuner et parfois dîner et pratiquer des activités nautiques. Sur la Côte d'Azur, les plages privées font l'objet de concessions attribuées par les mairies. Aucun bâtiment ne peut donc être construit en dur pour respecter la loi adoptée en 1986 relative à l'aménagement, la protection et la mise en valeur du littoral. Mais qui dit « légalité » ne dit pas forcément « qualité ». Si, de manière générale, les plagistes rivalisent d'originalité dans leur concept et relèvent chaque année le niveau des prestations, certains abusent de la saison estivale : tarifs prohibitifs, propreté douteuse, accueil inexistant... Si vous ne souhaitez pas connaître ces désagréments, suivez le guide et fiez-vous à notre petite sélection de plages privées. Certains de nos coups de cœur sont assez onéreux mais les critères de qualité sont toujours au rendez-vous.

La partie est du littoral azuréen se révèle la plus spectaculaire. Depuis les corniches routières construites à flanc de falaise, les panoramas sont époustouflants ; les montagnes escarpées tombent à pic dans une mer aux teintes tantôt célestes, tantôt cobalt. Les plages de galets et de graviers sont souvent bondées l'été, parfois privatisées et quelquefois cachées. Ces dernières parviennent à résister aux afflux de touristes, du fait de leur accessibilité et de leur isolement (tout relatif). Elles réservent leurs trésors aux habitants qui les gardent secrètes pour mieux les préserver.

LE LITTORAL EST..VERS L'ITALIE

Le littoral azuréen est unique en France. Ses parties orientales et occidentales offrent deux visages relativement différents, pour le plus grand plaisir des amateurs de baignade, de *farniente* et de sports aquatiques. A l'est, la côte se révèle la plus spectaculaire. Depuis les corniches routières construites à flanc de falaise, les panoramas sont époustouflants ; les montagnes escarpées tombent à pic dans une mer aux teintes tantôt céleste, tantôt cobalt. Les plages de galets et de graviers sont souvent bondées l'été, parfois privatisées et quelquefois cachées. Ces dernières parviennent à résister aux afflux de touristes, du fait de leur accessibilité et de leur isolement (tout relatif). Elles réservent leurs trésors aux habitants qui les gardent secrètes pour mieux les préserver.

Nice



À Nice, environ 8 kilomètres de plages s'offrent à vous : ici, pas de sable fin mais l'incontournable galet niçois, tellement plus typique !
Publiques et gratuites pour la plupart, vous trouverez cependant de nombreuses plages privées avec location de matelas et transats sans oublier leur service de restauration, les pieds dans l'eau. Certaines proposent aussi des activités nautiques. À Nice, la qualité de l'eau est régulièrement contrôlée et la baignade surveillée pendant la saison estivale.
À noter la présence de plusieurs espaces handi-plages situés de part et d'autre de la ville.

Label Handiplage et Handisport

En partenariat avec les communes, le département des Alpes-Maritimes s'implique dans l'accessibilité des structures et de nombreux sites azuréens bénéficient ainsi du label qualité « Tourisme et Handicap » qui répond à un cahier des charges élaboré par différentes associations composées de personnes à mobilité réduite. Communes proposant au total 14 sites Handiplage : Antibes, Cagnes-sur-Mer, Cannes, Cap d'Ail, Mandelieu, Nice, Roquebrune, Saint-Laurent-du-Var, Théoule-sur-Mer, Villeneuve-Loubet et la Principauté de Monaco.

Dans le cadre du dispositif Handisport, l'accès des personnes handicapées aux activités sportives et nautiques est également favorisé. Structures labellisées Handisport : le Club de plongée Moana à Cagnes-sur-Mer et la base nautique du Moure Rouge à Cannes.

QUELQUES SENTIERS DU LITTORAL

C'est à la Révolution française que l'administration des douanes décide de faire tracer le long du littoral méditerranéen un chemin côtier des Saintes-Maries-de-la-Mer jusqu'à Menton qui gardera le nom de « sentier des douaniers ». Si d'apparence le littoral paraît inaccessible à cause de l'urbanisation, ces sentiers pédestres aménagés et entretenus par les communes, permettent aux amoureux de nature de découvrir des coins improbables, des falaises de calcaire escarpées, des panoramas grandioses, des points de baignade aux eaux claires cachés dans des criques. On chemine souvent dans un cadre sauvage où la végétation est préservée : pins d'Alep, oliviers centenaires, essences exotiques...

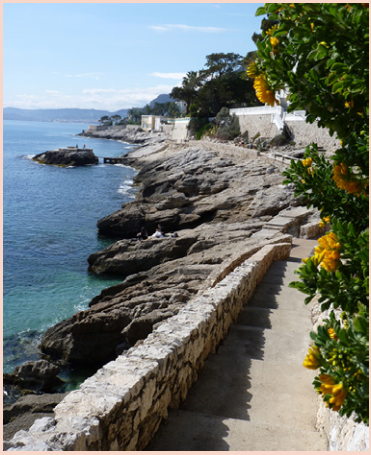
Cap d'Antibes. Un chemin balisé et sécurisé offre une balade de près de 5 kilomètres autour de la presqu'île offrant une vue imprenable sur Antibes et tout l'est de la Côte d'Azur avec les sommets enneigés du Mercantour en toile de fond. La randonnée dure 2h environ. Depuis l'anse de la Garoupe, juste après la plage, rejoignez le cap Gros par un chemin permettant d'admirer un joli panorama sur la baie des Milliardaires, avant de longer les murs ceinturant les grands parcs des châteaux de la Garoupe et de la Croé. Le tracé est parfois sinueux, rarement ombragé (prévoyez les chapeaux en été), les marches taillées dans la roche calcaire sont nombreuses, heureusement, des rampes permettent de ne pas glisser. Poursuivez sur le sentier du Tire-Poil, à l'ombre des pins parasol, en faisant une halte palme-tuba peu après avoir traversé le chemin des douaniers. Puis, continuez jusqu'à l'anse de l'Argent Faux (le coucher de soleil en hiver y est magnifique) jusqu'à la plage de galets, et remontez le chemin jusqu'au portail d'entrée de la villa Eilenroc. Revenez à votre point de départ par la route ou refaites le sentier en sens inverse. Attention, ce parcours est assez sportif et fermé lors d'intempéries pour éviter les coups de mer.

Cap Ferrat. Un sentier facile longe la mer depuis la rade de Villefranche-sur-Mer jusqu'à la Baie des Fourmis à Beaulieu-sur-Mer en traversant Saint-Jean-Cap-Ferrat. La balade s'étend sur plus de 10 km dans cette configuration ou 6 km pour les moins sportifs, en faisant de la plage de Passable votre base de départ. Dans la version longue, débutez depuis la baie de l'Espalmador pour rejoindre la plage de Passable par une route donnant quelques beaux points de vue sur la rade. De là, continuez sur le sentier spectaculaire qui surplombe les flots et quelques minuscules criques aux eaux claires, pour contournez toute la presqu'île jusqu'à l'anse des Fossés. Les villas d'architectes que vous croiserez en chemin sont sublimes. Visitez Saint-Jean-Cap-Ferrat, traversez le port et la plage publique jusqu'à la pointe des Fontettes. Poursuivez le sentier jusqu'à la baie des Fourmis, en admirant le littoral escarpé étendant ses sommets jusqu'en Italie. Reposez-vous quelques instants avant de rejoindre votre point de départ par la route.

Cap Martin. Ce sentier de 4,5 km rebaptisé « promenade Le Corbusier » mène au cabanon, modeste par ses dimensions (3,66 x 3,66 et 2,26 mètres de haut), du grand architecte Charles Édouard Jeanneret Gris dit Le Corbusier qu'il appelait : « Mon château sur la Côte d'azur. » Commencez votre balade depuis la gare de Carnolès pour rejoindre le littoral et le début du sentier. Cheminez ensuite tranquillement autour du cap, à travers une végétation assez luxuriante. Prenez le petit escalier menant au Cabanon que vous pouvez visiter, sur demande, à l'office de tourisme de Cap-Martin. Continuez enfin jusqu'à la plage de la Buse où vous pourrez vous prélasser au soleil. Pour revenir à votre point de départ, prenez le train à la gare de Roquebrune, pour rejoindre celle de Carnolès, ou rentrez à pied par l'intérieur du cap (1h de marche à ajouter aux 2h déjà effectuées).

Cap-d'Ail. Ce sentier de 5 km est ponctué de panneaux explicatifs. Il relie en 2h environ la plage de la Mala à la plage Marquet, en longeant les falaises du cap Rognoso et la pointe des douaniers sous les jardins privés des somptueuses villas Belle Époque où vécurent les frères Lumière, Greta Garbo, Winston Churchill ou encore Sacha Guitry. Le sentier peut être fermé lors des coups de mer, par mesure de sécurité.

Cap de Nice. Accessible par des escaliers sur la basse Corniche, ce sentier propose une randonnée pédestre sécurisée mais assez sportive qui longe de petites criques enchâssées dans des rochers escarpés avec vue plongeante sur la baie. Une dernière section passant par les falaises de Maeterlinck permet de rallier la plage niçoise de Coco-Beach à la darse de Villefranche-sur-Mer par la pointe des Sans-Culottes. Le retour peut se faire en gravissant le mont Boron, qui offre quelques panoramas splendides, plutôt que de revenir sur vos pas.



© JC DUSANTER

Sentier des Douaniers.

L'incontournable galet niçois

Ils sont nombreux, plats, arrondis, lisses, ne collent pas aux pieds et se déclinent du gris foncé au gris clair. Certes peu confortables, ils nous assurent une démarche des moins élégantes, font mal aux pieds et nous obligent à nous tortiller sur notre serviette de plage pour éviter qu'ils ne nous fassent mal au dos… Vive les galets ! Ils participent au charme de la Promenade des Anglais et sont un symbole du patrimoine local de la ville de Nice et du littoral azuréen en général. Les galets de la plage originelle étaient apportés naturellement pendant longtemps : c'était le fleuve du Var qui les fournissait en quantité importante lors de ses crues d'automne ou de printemps. Mais avec les transformations urbaines du littoral et les perturbations climatiques, la plage subit chaque année une cure d'amaigrissement : les galets ne sont plus apportés naturellement mais continuent d'être emportés par les fréquents coups de mer de l'hiver. Des mesures sont actuellement à l'étude en mairie de Nice pour pallier ce phénomène. Attention, interdiction d'en ramener dans ses poches !

BLUE BEACH

31, promenade des Anglais
Face au Negresco
✆ 04 93 87 10 36
www.bluebeach.fr
contact@bluebeach.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 7j/7 de 9h à 19h. Midi et soir jusqu'à 23h de fin mai à fin septembre. Organisation d'événements : repas de famille, d'anniversaire, d'affaires, de mariages ou de banquets. Carte : 55 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Carte et suggestions à l'ardoise. Service de snack sur la plage le midi. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 300 personnes assises et 700 personnes débout). Plage 4 bouées.



Sur la Promenade des Anglais, entre le mythique palace niçois Le Negresco et le Palais de la Méditerranée, l'équipe du Blue Beach vous accueille dans la bonne humeur. Cette plage élégante où prendre un bain de soleil toute l'année et profiter des sports nautiques en saison est également connue pour être une bonne table : légère et rafraîchissante, la cuisine inventive du chef s'inscrit dans le concept de gastro-plage où les spécialités méditerranéennes sont mises à l'honneur. Soles, daurades, loups ou rougets sont rôtis au four ou servis grillés tandis que le homard sort du vivier. La carte des vins propose des crus locaux à l'image de ceux du Domaine de Bellet. Et si on ne veut pas quitter son transat, un snack à petits prix est disponible le midi pour déjeuner les pieds dans l'eau : une initiative qui ravit les enfants et tous les amateurs de finger food. La bonne ambiance participe à la détente.

NEPTUNE PLAGE

Promenade des Anglais
✆ 04 93 87 16 60
www.neptuneplage.com
contact@neptuneplage.com

Fermé du 21 décembre au 31 janvier. Ouvert tous les jours de 8h à 20h30. Carte : 25 € environ (plat). Menu enfant : 14 €. Petit déjeuner à partir de 9 €. Snack à partir de 6 €. Chèque Vacances. Transat Journée : 18 €, première ligne : 22 €. Transat 1/2 Journée à partir de 14h : 15 €, première ligne 18 €. Abonnement saison.

Située face au Negresco, cette plage invite au dépaysement et à la quiétude avec son décor azur et ses plantes fleuries qui bordent l'allée pour rejoindre les transats. Élégante, la Neptune Plage offre des prestations qui en font un petit paradis. On aime le ponton ouvragé à l'ancienne et son échelle pour descendre dans l'eau. Les formules d'abonnement sont très intéressantes aussi bien pour une clientèle locale que de passage. Une toiture démontable installée de mi-mai à fin septembre crée un espace ombragé permettant de déjeuner à la fraîche en été. Un choix varié de snacks est proposé aux irréductibles qui ne veulent pas quitter leur place sur les galets. On trouve aussi à la carte des plats traditionnels de viandes et de poissons, d'excellentes omelettes maison, des pâtes ainsi qu'un original bar à soupes pour

garder la forme. Fruits frais, glaces et crêpes maison complètent l'offre pour les gourmands sans oublier les petits déjeuners pour faire le plein de vitamines. L'accueil, très convivial, et le service attentif et souriant, finissent de fidéliser la clientèle.

■ PLAGE BEAU RIVAGE

Promenade des Anglais
107, quai des Etats-Unis
✆ 04 92 00 46 80
www.plagenicebeaurivage.com
info@plagenicebeaurivage.com

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert de 12h à 16h et 19h à 22h. Plage ouverte de 10h à 19h en saison. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 12,50 €. Menu du jour (le midi) à partir de 19,50 €. Menu du midi 29,50 €. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 400 pers. Sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Animations durant la période estivale.

On peut déjeuner toute l'année sur la plage Beau Rivage face à la Grande Bleue grâce à la présence d'une structure fermée et chauffée permettant un accueil en extérieur confortable par tous les temps. Cet intermède entièrement repensé au printemps 2017 par Florian Roméo, jeune architecte niçois réputé sur la Côte d'Azur pour son talent, est un privilège unique de douceur où on se décontracte attablé en terrasse ou dans la salle qui permet aussi de travailler (WiFi gratuit) dans un cadre élégant, lumineux et épuré. Classée parmi les plages plus branchées du littoral niçois, le Beau Rivage propose des pauses gourmandes entièrement repensées autour d'une carte courte et savoureuse à base de produits frais et de légumes du moment, pensée et élaborée en collaboration avec un Chef étoilé. On pourra déguster notamment le saumon en escalope cuit vapeur au pistou de roquette et ses légumes du moment ; le suprême de poulet fermier, jus de viande aux amandes et ses pommes de terre écrasées ; le filet de saint-Pierre accompagné de fenouil confit et légumes... On vient ici pour toutes les occasions, et pour des pauses apéritives musicales très agréables. Un large choix de cocktails classiques ou originaux ainsi qu'un espace bien-être avec diverses prestations de massages et de douches hydromassantes complètent les services.

■ RÉGENCE PLAGE BY RADISSON BLU

223, promenade des Anglais
✆ 04 97 07 03 09
www.radissonblu.fr/hotel-nice
info.regence@radissonblu.com

Plage ouverte de 10h à 18h d'avril à octobre et de 9h à 18h en juillet, août et septembre. Contacter l'Hôtel pour connaître les dates précises d'ouverture et de clôture de la plage. Restaurant Régence Plage de 12h à 16h d'avril à octobre, le soir de 19h à 22h à partir du 1er juillet au 27 août. Les horaires d'ouverture peuvent varier selon la saison et la météo. Transat et parasols inclus journée complète à partir de 10 € pour les clients de l'hôtel selon les lignes et les périodes et à partir de 14 € grand public.

Face au Radisson Blu dont elle prolonge l'univers contemporain, cette plage privée n'est pas exclusivement réservée à la clientèle de l'hôtel éponyme : découvrez les prestations du 4* et de son service attentif mêlant sobriété et élégance. Les prix sont très raisonnables et vous y serez accueilli comme un client privilégié. Allongé sur l'un des 200 transats blancs alignés sur les galets à l'ombre d'un parasol, on vous promet un agréable moment de détente ! Vous pouvez choisir d'y déjeuner : le service est assuré sur la plage à moins que vous n'optiez pour une table sur le vaste pont de bois abrité pour apprécier les suggestions du jour, les salades ou les poissons grillés. Tous les plats sont préparés minute avec des produits frais. En saison, une carte réduite est disponible entre 16h et 19h. Pour siroter un verre entre amis, l'espace lounge est quant à lui idéal. Une belle adresse avec une décoration soignée et un confort maximal, véritable invitation au farniente devant le sublime panorama de la Baie des Anges.



Les chaises bleues de la Promenade des Anglais

RUHL PLAGE
1, promenade des Anglais
✆ 04 93 87 09 70
www.ruhl-plage.com
info@ruhl-plage.com
Ouvert de début mars à fin octobre. Plage ouverte de 9h à 00h30. Restaurant ouvert midi et soir, fermé le dimanche soir. Matelas disponible de 9h à 19h. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ (entrée + plat). Matelas 21 €. Parasol et serviettes : 6 €. Forfait 12 matelas : 210 €. Petite restauration à partir de 10 €. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Langues parlées : Français, Anglais, Espagnol, Italien, Allemand, Russe, Arabe et chinois.
Créé en 1920, c'est l'une des plus anciennes plages niçoises : l'établissement est une affaire de famille où les générations se succèdent. Aujourd'hui, c'est Marie-José Malacarne qui insuffle ici un esprit serein et convivial où se retrouve une clientèle de fidèles. Accueil chaleureux et service impeccable sont au rendez-vous dans ce cadre prestigieux avec terrasse-solarium, cabines privées équipées de douches chaudes et piscine d'eau de mer destinée aux enfants surveillés par un maître-nageur. Le restaurant, ouvert sur la mer, propose une cuisine raffinée de spécialités provençales avec des plats élaborés à partir de poissons frais. Attablé dans ce cadre élégant et épuré, les sens titillés par l'air marin, on savoure ces moments de détente. Service discret et prévenant. La relève semble assurée dans la famille dont le destin est lié à cette belle adresse du littoral niçois.

AMOUR A LA PLAGE
47, promenade des Anglais
✆ 04 97 14 00 83
De 10h à 21h d'avril à fin juin ; de 10h à minuit en juillet et août. Réservation recommandée. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Entre 18h et 21h, apéritifs festifs. Accueil des groupes (sur réservation). Animaux bienvenus. Possibilité de privatiser le lieu pour vos événements privés. WiFi.
Reprise la saison dernière par les fondateurs du très chic café Costes et du luxueux hôtel Costes à Paris, la plage Spity (ex-Hi Beach) est devenue l'Amour à la plage. L'idée de cette plage au concept innovant ? renouer avec la simplicité des plaisirs de la plage et du bord de mer par une nouvelle logique d'espace. Ici, chacun trouvera son rythme et son bien-être. Avec l'Amour à la plage, la plage redevient un art de vivre. On adore la déco et ses couleurs orientées vers le rose et le turquoise. L'Amour à la plage est aussi lieu idéal pour organiser tout type de soirées événementielles : anniversaires, mariages, soirées d'affaires... A la carte, de belles assiettes bien dans l'air du temps tout en fraicheur et en créativité : salade Caesar, Avocado Toast, tartare de saumon...

Saint-Jean-Cap-Ferrat ★★★

Entre Beaulieu et Villefranche-sur-mer, le sentier des Douaniers se fraye un passage discret à travers les falaises calcaires jusqu'au phare du Cap Ferrat édifié en 1827 par les Sardes puis rebâti en 1951 après la seconde guerre mondiale. Il donne accès à quelques plages qui raviront tous les publics. Attention : passage déconseillé les jours de grands vents. Sauvage, voire difficile d'accès par endroits, le sentier se faufile aux dessus des flots contournant le majestueux Grand Hôtel du Cap.

Plage de Passable

Idéale pour les familles. Elle est large, profonde et, en saison, est occupée par une plage privée sur un tiers de sa surface. Aisément accessible depuis la route (se garer à proximité en pleine saison relève de l'impossible), on y accède aussi par le sentier des Douaniers depuis le petit port de pêche.
Anse des Fosses et Anse des Fossettes
Après avoir fait le tour du cap, les Anses permettent de se rafraîchir. Le stationnement est payant pour les deux plages. Sur la première, l'eau y est turquoise et les petits galets côtoient le sable. Elle est souvent prise d'assaut l'été alors que la deuxième, plus à l'écart, se révèle plus tranquille.

© C. RECOURA - CULTURESPACES



Villa Ephrussi de Rothschild.

Plage de Paloma

Non loin des Anses, en direction de la Pointe de Saint-Hospice, cette plage offre une belle vue sur les montagnes, à l'abri du mistral. On y accède par le sentier des Douaniers et la route. Elle est privatisée une bonne partie de l'année.

Plage du port

En allant vers la pointe de la Fontaine, juste après le port de plaisance, une large plage de sable, orientée est, permet de profiter pleinement du soleil, dans l'eau et en dehors.

Baie des Fourmis

Une fois parvenu à la fin du sentier, la baie des Fourmis est l'ultime occasion de profiter de la mer, tout en récupérant sur la plage de sable privatisée qui sert d'excellents repas. Le cadre est magnifique, bordé de pins parasols.

■ **PASSABLE**
Chemin de Passable
✆ 04 93 76 06 17
contact@plage-de-passable.com
Plage ouverte de la mi-avril à fin septembre de 10h à 19h. Restaurant ouvert le midi uniquement de 12h à 17h de mi-avril à fin mai et de mi-septembre à fin septembre ; ouvert midi et soir de 12h à 18h et de 20 à 22h30 de fin mai à mi-septembre. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (plat + dessert). Plat du jour entre 26 et 28 €. Snack de vente à emporter disponible à partir de juin. Transat + parasol à partir de 32 € la journée et 27 € le demi-journée (selon emplacement). Chèques non acceptés. 2 parkings publics à proximité. Ponton privé.
Loin de la foule, cette crique au décor de carte postale abrite la plage de Passable dont le charme agit aussi bien de jour comme de nuit. Dans une ambiance chic et décontractée, sirotez votre cocktail sur la terrasse du bar avant de passer à table. Que vous déjeuniez à l'ombre des pins et des palmiers, ou que vous dîniez en amoureux, vous vous sentirez transportés par le cadre idyllique d'un endroit qui a su préserver son caractère sauvage et par la cuisine d'inspiration italienne, véritable invitation au voyage !

Èze

Difficile d'accès et par conséquent peu fréquentée, la plage d'Eze reste l'une des plus tranquilles de la région. Nichée au pied des falaises et protégée par les montagnes, Eze conserve un microclimat propice à une végétation méditerranéenne luxuriante. Les pins parasols laissent flotter leurs effluves de sèves aux premiers rayons du soleil tandis que vous êtes bercé par le chant des cigales. Bananiers, jasmins, glycines, citronniers et la fameuse petite mandarine d'Eze complètent ce tableau idyllique.

■ **ANJUNA PLAGE**
Eze bord de mer
Avenue de la Liberté
Basse Corniche RD 698 ✆ 04 93 01 58 21
www.anjunabay.com
anjunaplage@gmail.com
Fermé d´octobre à mars. Il est recommandé de se garer au niveau de l'agence immobilière et d'emprunter le passage souterrain sous la voie ferrée. Plage et restaurant privés. Ouvert d'avril à septembre 7j/7. Plage ouverte de 10h à 1h30 en haute saison et de 10h à 18h en basse saison. Les restaurant est ouvert le midi en basse saison et le soir également en haute saison. Réservation recommandée. Carte. Boat service, WiFi gratuit sur place. Réservation uniquement par téléphone. Tarifs plage : 25 € la journée et 20 € la demi-journée hors week-end et jour férié, parasol inclus, serviettes de bain à disposition. DJ, groupe de musique, photographe et magicien week-end et jours fériés.
Petit coin de paradis réinventé chaque année, on y retourne pour une « robinsonnade » chic sur une plage située au cœur d'une baie préservée. Commence une journée de rêve, dans une ambiance festive et une atmosphère dépaysante, ou une soirée féerique, la tête sous les étoiles dans un décor feutré à la lumière des bougies... Le cadre est posé, hors des sentiers battus. La carte élaborée par le Chef propose une cuisine gourmande et méditerranéenne élaborée à base de produits frais : poissons, viandes… tout est cuisiné avec originalité. Anjuna Plage est une table généreuse, conviviale et raffinée qui fait la part belle au goût dans un décor balinais : bateaux de pêches multicolores transformés en tables et chaises, superbe gazébo qui accueille le bar, terrasse ombragée et ventilée ornée de plantes exotiques, planches de surf en bois vernis accrochées au mur… Le service soigné et l'accueil très sympa ajoutent à la qualité des lieux. Possibilité d'établir des menus pour vos événements privés ou professionnels. Un endroit unique aux multiples facettes.

Sentier Friedrich Nietzsche

Depuis le village d'Èze (427 m d'altitude), il est possible de rejoindre le bord de mer à pied par une délicieuse promenade d'une heure environ. Vous marcherez sous les pins et les oliviers sur les traces du célèbre philosophe qui a donné son nom au sentier car ce serait ici que Friedrich Wilhelm Nietzsche aurait composé sa dernière œuvre, *Ainsi parlait Zarathoustra*. La remontée est plus laborieuse mais le panorama offert vaut à lui seul l'effort fournit.

Cap d'Ail

Lorsque vous arrivez de Nice en empruntant la Basse Corniche, la commune de Cap-d'Ail est la dernière ville française avant d'entrer sur le sol monégasque. Ancien quartier de La Turbie devenu station balnéaire prisée au début du XX^{e} siècle, Cap-d'Ail possède de très jolies plages bien abritées.
Vous y admirerez de nombreuses façades datant de la Belle Époque à l'image du Château des Terrasses construit à la fin du XIX^{e} siècle, du Château de l'Hermitage où séjourna la Reine Victoria en 1897, de l'Hôtel Éden ou de la Villa Le Roc Fleuri, un bâtiment à l'italienne datant des années 1900. Cap-d'Ail, c'est aussi une dizaine de parcs et jardins qui abritent toute la flore méditerranéenne mais aussi quelques espèces rares.

Les plus beaux points de baignade

- **La plage Marquet**. Accessible à tous, elle jouxte le port de Cap d'Ail et offre toutes les possibilités de distractions.
- **La Pointe des douaniers**. Site volcanique sauvage avec de petites criques sauvages.
- **La plage Mala**. Reservé aux sportifs (15 min de marche pour atteindre la plage depuis le parking Beaverbrook), ce petit bout de paradis offre un cadre majestueux.
- **Les pissarelles**. Ce coin sauvage (et naturiste) se mérite ! On y accède uniquement par un petit chemin au départ de la basse corniche : face à la station service, prendre à gauche en direction du lotissement « Les Pissarelles » puis descendre sur environ 1 km. Vous arriverez alors dans une crique magnifique bordée de rochers.

Ne manquez pas le parc Sacha Guitry, les squares Bellando de Castro et Beaverbrook ou le balcon des Salines où la vue sur Monaco est sublime. Enfin, jetez un œil à l'amphithéâtre Jean Cocteau où se déroulent bon nombre de spectacles durant la saison estivale.

CAP MARQUET
A 300 m du Stade Louis II de Monaco près du port de Cap d'Ail
Plage Marquet
✆ 04 92 10 10 17
www.capmarquet.com
capmarquet@wanadoo.fr

Qualité Tourisme. Maître Restaurateur. Restaurant ouvert 7j/7 de novembre à février de 9h à 18h et de de mars à octobre de 8h30 à 23h. Plage de sable privée ouverte de mi-avril à fin octobre. Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-janvier. Réservation recommandée. Formule du midi : 18 € (plat du jour + dessert du jour (doubles choix) + boisson et café). Menu business à 25 € le midi, hors weekend et jour férié : entrée + plat + dessert + boisson. Menu découverte à 35€ midi et soir : entrée + plat + dessert + boisson. Formule petit-déjeuner. Transat à partir de 8 € (19 € en été). Location de serviettes. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (120 couverts dont 40 à l'intérieur). Chaises bébé. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Parking extérieur.
Raffinement, détente et gourmandise sont les maîtres mots de cette plage de sable fin qui jouxte le port de Cap d'Ail près de Monaco. La plage Marquet propose tous les services d'une plage privée à prix abordables, alors que c'est le seule des Alpes-Maritimes à posséder les labels Qualité tourisme, Maître Restaurateur et Restaurant de Qualité depuis 2019. Ses parties intérieures et extérieures ont été entièrement rénovées, dans un style lounge design et épuré. Elle mise aussi sur un service de qualité et une carte à l'ardoise élaborée au rythme des saisons où les produits frais de la mer sont notamment à l'honneur : loup, dorade, sole, calamars à la plancha, friture de gambas façon tempura ou tartare de bœuf au couteau...

© VILLE DE CAP D'AIL



Le port de Cap-d'Ail.

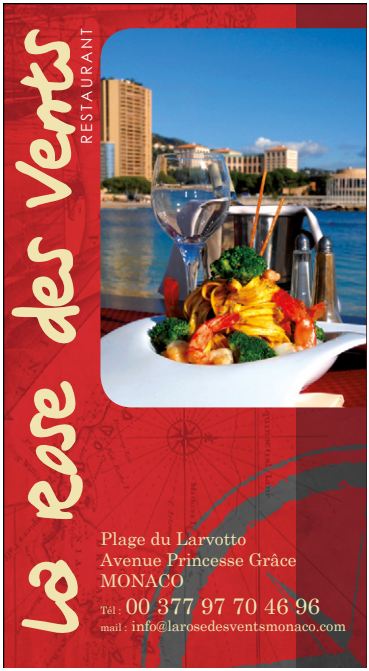
Durant la belle saison, le chef propose des sandwichs revisités à emporter et une carte aux petits soins de ses plats préférés, d'inspiration méditerranéenne ou d'Asie. Manger en bord de mer devient ici un délice où fraîcheur rime avec originalité et fantaisie.

■ **EDEN PLAGE MALA**
Allée Mala
✆ 04 93 78 17 06
www.edenplagelamala.com
plagemala@gmail.com
Plage ouverte tous les jours à partir de 9h de Pâques à octobre et pour le dîner (jusqu'à minuit) de fin mai à début septembre. Restaurant et bar ouverts tous les jours. Petit déjeuner de 9h à 11h. Service continu pour le déjeuner et le dîner de 12h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (un plat + un verre de vin + un café). Accueil des groupes (jusqu'à 150 personnes assises et 200 en buffet). Boutique. Navette bateau. Massages. Maître nageur sauveteur.
C'est l'un des plus beaux endroits de Cap-d'Ail et de la Côte d'Azur mais son accès se mérite : il faut marcher un peu et descendre des escaliers assez raides depuis le centre de la ville ou suivre l'agréable sentier des Douaniers depuis le port. Ensuite, la récompense est là : une plage splendide à l'eau turquoise, nichée au milieu des rochers... L'Eden Plage Mala vous accueille dans ce cadre de rêve pour un doux moment de relaxation et de *farniente*. Ici, tout est à portée de main, du petit déjeuner au dîner, pour un moment agréable de bien-être et de dégustation : thon rouge mi-cuit, spaghetti vongole, pizzas craquantes, fritto misto copieux, tartare de bœuf, risotto... Evasion garantie !

Monaco ★★★★

La plage (aménagée) de Monaco se situe dans le quartier du Larvotto à l'ouest de la Principauté : la baignade est surveillée durant la saison estivale.
Un autre point de baignade existe du côté du port Hercule : au bout de l'avenue de la Quarantaine, des escaliers conduisent sur la nouvelle digue à l'arrière de laquelle vous trouverez un solarium et des échelles facilitant l'accès à la mer. Du côté de Fontvieille, la plage Marquet de Cap-d'Ail (commune limitrophe) propose également tout un panel d'activités nautiques durant la saison estivale.

■ **LA ROSE DES VENTS**
Plage du Larvotto
✆ +377 97 70 46 96
www.larosedesventsmonaco.com
info@larosedesventsmonaco.com
Ouvert 7j/7 en saison. Fermeture annuelle de novembre à février. Service de 12h à 15h30 et de 19h à 22h30. Prix moyen à la carte : 30 € à 35 €. Menus groupes sur réservation.
Aux beaux jours, la Rose des Vents vous invite à la détente ! Installez-vous sur de confortables transats à l'ombre des parasols et face à la Méditerranée. Dans cet espace où règne la bonne humeur, vous aurez la possibilité de vous restaurer sur la belle terrasse ou dans la vaste salle intérieure à la décoration moderne. Côté



assiette, le Chef travaille les produits frais et élabore des plats savoureux issus d'une cuisine traditionnelle monégasque et italienne. On apprécie aussi le service agréable et courtois. De quoi passer un agréable moment au bord de l'eau.

Roquebrune-Cap-Martin ★★

■ **LE FANAL**
31, promenade Robert-Schuman
✆ 04 93 35 53 80
Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (comptez environ 35 € le soir). Formule du midi : 17 € (plat + dessert du jour). Vin au verre. Transats : 12 € la journée (9 € la demi-journée). Terrasse. Livraison le soir sur Menton et Roquebrune.
Le Fanal est un restaurant de plage situé les pieds dans l'eau. On aime cette belle terrasse élégante dans les tonalités de gris perle et de blanc. La cuisine s'affiche à l'ardoise et change toutes les semaines : filet de turbot poché aux agrumes, magret de canard miel et framboises, ou plancha ibérique à partager à l'apéro avec son petit verre de rosé ! C'est frais, savoureux et le personnel est souriant. En hiver, les habitués se retrouvent en terrasse dès que le soleil pointe son nez. A la belle saison, on se prélasse sur les transats sur la plage en sirotant un cocktail. N'hésitez pas à vous renseigner sur leur page Facebook pour connaître les événements organisés durant l'été.

■ **SOLENZARA**
4, avenue Robert Schuman
✆ 04 22 17 03 13
https://plage-solenzara.fr/
info@plage-solenzara.fr
Gare de Carnolès, Bus 18 arrêt Pont de l'Union.

Ouvert toute l'année. D'avril à septembre ouvert tous les jours de 9h à 00h30 non-stop. D'octobre à mars du mardi au vendredi de 12h à 15h et de 19h à 23h et le samedi de 12h à 15h. Fermeture exceptionnelle durant les fêtes de fin d'année. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ (à l'ardoise). Vin au verre. Les plats changent toutes les semaines. Deux premières lignes de transat à 25 € en haute saison (15 € hors saison), 15 € le transat sur les autres lignes (10 € hors saison). Accueil des groupes (jusqu'à 400 personnes assises en extérieur et en intérieur. 120 à l'intérieur). Terrasse. Bar extérieur. Jeux pour enfants. Espace lounge.

Après huit années de fermeture, le Solenzara a rouvert les portes de son restaurant-plage en 2018. D'importants travaux de rénovation ont été entrepris par les nouveaux propriétaires et la mairie de Roquebrune-Cap-Martin pour allier espace, modernité et luminosité. Avec sa décoration épurée, presque minimaliste, et ses impressionnantes verrières en métal qui s'ouvrent et se ferment au fil des saisons, la salle intérieure de l'établissement donne accès à un espace lounge, puis à une immense terrasse arborée, orientée plein ouest, où trône un bar central, idéal pour commander un cocktail entre deux séances de bronzage. La terrasse à la décoration solaire débouche elle-même sur une profonde plage de galets – pouvant contenir jusqu'à douze lignes de transat – qui glisse lentement jusqu'à la Grande Bleue. À toute heure de la journée, il est possible de commander un plat à l'ardoise parmi les spécialités de viandes et de poissons du moment, avec une préférence pour le steak de thon mi-cuit et la daurade à la découpe. En hiver, un banc d'écailler disposé à l'extérieur ravira les amateurs d'huîtres et de fruits de mer. Les lève-tôt seront eux aussi comblés avec un petit-déjeuner servi dès 9h.

Menton ★★★★

Bordées de restaurants et de petits commerces, les plages de Menton font de la promenade de la Mer une véritable artère dans le prolongement naturel de la vieille ville et du vieux port. Grâce à un climat privilégié, en permanence doux et ensoleillé, la plupart des restaurants de plage sont ouverts toute l'année.

■ **L'IMPÉRIAL PLAGE**
5, promenade de la Mer ✆ 04 93 28 29 65
Parking des Sablettes : 215 places et Le Rondelli (gratuit) : 120 places.

Ouvert du 1er mai à début novembre. Sur place ou à proximité : cours de natation, aquagym, location de bateaux, catamaran, planche à voile, plongée sous-marine, ski nautique, jet-ski. Espace de jeux pour enfants. Carte : 22 € environ (plat). Menu enfant : 10 € (environ). Menu à partir de 24 €. Accueil des groupes. Privatisation de l'établissement pour tous types d'événements.

L'Impérial Plage propose une cuisine gourmande qui met à l'honneur le poisson frais et les fruits de mer. Durant la saison estivale, vous pourrez vous détendre à l'ombre d'un parasol au bord de l'eau après un bon repas. Hors saison, l'Impérial propose aussi des repas et des transats à des prix très attractifs. Vous aurez aussi la possibilité à proximité ou sur place de profiter des diverses activités nautiques ; vos enfants apprécieront l'espace de jeux spécialement aménagé pour eux. Il est également possible de privatiser l'établissement pour tous types d'événements.

■ **LES SABLETTES BEACH**
2, promenade de la Mer
✆ 07 76 14 18 32
www.sablettesbeach.com
contact@sablettesbeach.com

Restaurant ouvert tous les jours de 9h à minuit. La plage est ouverte d'avril à fin octobre. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 11 € (plat + dessert).

Cette belle plage affiche une décoration tendance très épurée. L'été, les lumières tamisées confèrent en soirée à ce cadre chic et lounge une atmosphère branchée. La cuisine méditerranéenne maison élaborée avec des produits frais met à l'honneur des poissons, viandes, salades et pâtes. Les assiettes sont copieuses et le service efficace. Le restaurant reste ouvert toute l'année, la douceur du climat mentonnais permettant bien souvent une pause déjeuner au bord de l'eau en toute saison.

LA VOLTA
Quai Gordon Bennett
1, promenade de la Mer
✆ 06 45 97 25 40

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et lundi. Musique live le soir. Du mardi au samedi de 10h à 24h. Tapas de 5 à 13 euros. Carte : 17 € environ (plats de 15 à 23 euros). Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Idéalement situé en contrebas de la Promenade de la Mer, ce restaurant qui est aussi un bar à musique, affiche une atmosphère qui invite au farniente et au voyage : sable doré, horizon azuréen et proximité des bateaux. Espace dédié en soirée à la musique, il est géré et animé par deux musiciens, Olivier et Pierre-Laurent respectivement pianiste et guitariste. Leur objectif est la qualité de la musique, de l'assiette et de l'accueil qui est simple, convivial et souriant. Dans la journée, La Volta est un restaurant qui propose les produits locaux, les poissons et spécialités régionales, et le soir, lorsque s'impose la musique, on y trouve plutôt des tapas, des vins au verre et des cocktails. La place largement disponible en terrasse permet les pauses et moments de tranquillité qui accompagnent les belles soirées.



La basilique Saint-Michel-Archange et les toits de Menton.

© CHRISTIAN MUSAT – FOTOLIA

Beaulieu-sur-Mer

ANAO PLAGE
Avenue Fernand Dunan
BEAULIEU-SUR-MER
✆ 04 93 54 07 89
www.anaoplage.fr
info@anaoplage.fr
Ligne de bus 81, arrêt Baie des Fourmis
Ouvert de Pâques à mi-octobre. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 22h30. Sans réservation le midi en juillet et août. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrées et salades : 18 €). Vin au verre. Service voiturier : 10 €. Transat : 20 € la journée. Chaises bébé. Animations. Ponton pour amarrer les bateaux.
C'est dans le cadre exceptionnel de la Baie des Fourmis, entre eaux azur, plage de sable et pins parasol, que se sont associés en 2016 Sébastien, ancien professionnel de la restauration à Monaco, Rudy, gérant d'une société de yachting, et Loïc, ancien gérant d'une plage privée à Roquebrune-Cap-Martin, pour créer ce restaurant en bordure de la Grande Bleue. Si les visiteurs font la queue en été pour s'y rendre, ce n'est pas seulement pour sa décoration solaire (mobilier en teck importé de Bali, mur végétal, voilages) ou pour se prélasser sur l'un des 110 transats de la jolie plage, mais bien pour goûter des crustacés et spécialités de poissons fraîchement pêchés, comme le Loup grillé corse au sel noir d'Hawaï ou le Ceviche de daurade au lait de coco. D'autres plats font le bonheur des visiteurs comme la côte de bœuf pour deux, les pâtes fraîches et la grillade de quasi de veau au jus de romarin. Cerise sur les pâtisseries réalisées par Mesiano (la tarte au citron meringuée est une merveille), le service est convivial, une chanteuse donne de la voix tous les dimanches et des DJ viennent improviser des sets.

LE LITTORAL OUEST...VERS CANNES

Sur la côte ouest du littoral azuréen, le sable fin aux reflets dorés remplace les galets et petits gravillons de la côte est. Les plages sont ici plus étroites mais plus longues et il existe de nombreuses petites criques aux eaux turquoise. Comme pour la côte est, les grandes plages sont équipées, surveillées en saison et très peuplées l'été. Vous aurez le choix entre des plages publiques ou privées, des plages familiales ou furieusement très tendances. Chacune propose son lot d'activités nautiques, ludiques ou sensationnelles.

Saint-Laurent-du-Var ★★

Posé au milieu de la frange littorale des Alpes-Maritimes à mi-chemin entre Cannes et Monaco, Saint-Laurent-du-Var attire moins les regards que ses voisines (Nice à l'est et Cagnes-sur-mer à l'ouest), pourtant elle possède les atouts d'une ville moderne et d'un vieux village couplé à un panel de plaisirs nautiques. Ancienne frontière naturelle du comté de Nice jusqu'en 1860, la ville était le poste-frontière entre la France et le royaume sarde. La traversée du Var s'effectuait souvent à gué lorsque les eaux étaient basses. Le pont de bois qui permettait de traverser le fleuve fut souvent emporté par les eaux ou démoli pendant les guerres. Ce n'est qu'après 1860 qu'un pont de pierre fut construit permettant le passage de la route et de la voie ferrée côte à côte. La ville, très atteinte par les bombardements de 1943 et 1944, a été reconstruite en grande partie mais de nombreux monuments de l'ancienne ville demeurent, comme l'église de style roman provençal place Castillon, reconstruite au XII[e] siècle puis remaniée au XVI[e], et ses vieilles rues caractéristiques alentour. Le port de Saint-Laurent avec ses 18 ha de mouillage, ses boutiques, ses restaurants et ses bars constitue le pôle d'animation diurne et nocturne de la commune, relayé par le grand centre commercial de Cap 3000.

© VILLE DE CAGNES-SUR-MER



Le Cros-de-Cagnes.

■ **BEACH CLUB**
Plage, Restaurant, Lounge Bar
2, promenade des Flots-Bleus ✆ 04 92 12 95 53
www.beachclub-saintlaurentduvar.fr
beachclubcom@hotmail.fr

N

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 13,50 €. 17,50 € (plat du jour + boisson ou café gourmand). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Lounge bar. Soirées thématiques. Organisation d'événements privés. Aire de jeux avec plusieurs structures à disposition des jeunes enfants.

L'unique plage de sable fin de Saint-Laurent-du-Var sert de décor à cet élégant restaurant posé au tout début de la promenade des Flots Bleus. Les parasols blancs et lie-de-vin ponctuent le paysage balnéaire qui s'offre aux convives pour des repas les pieds dans le sable. Les chaises en toile et les tables en teck s'étalent sur l'une des plus vastes terrasses ensablées du littoral azuréen. On y déjeune et on y dîne à ciel ouvert avec vue sur la mer. La carte, riche, privilégie les produits frais et comblent tous les goûts en déclinant avec originalité viandes, poissons, pâtes, pizzas, bruschettas, tartares et carpaccios (de viandes et de poissons). Les enfants et les gourmands ne sont oubliés avec un joli choix de desserts variés et un délicat café gourmand. Côté plage, les transats posés sur le sable attendent en saison les amateurs de farniente au soleil.



Cagnes-sur-Mer ★★

Située entre Cannes et Nice, Cagnes-sur-Mer est riche d'un patrimoine touristique et culturel exceptionnel. La ville se scinde en plusieurs districts : le Cros-de-Cagnes, plus vieille station de sauvetage en mer de la Côte d'Azur anciennement tournée vers la pêche et aujourd'hui vers les activités et les loisirs nautiques, l'esplanade du bord de mer avec ses 3 kilomètres de plage de galets et ses nombreux établissements culinaires, le centre-ville avec ses places animées et ses rues commerçantes, et le Haut-de-Cagnes, ce bourg pittoresque perché au sommet de la colline du château. Ce quartier, classé site historique en 1948, culmine à 91 m d'altitude sur un éperon rocheux et regroupe l'essentiel de l'activité artistique de la commune et quelques bons restaurants. Cagnes a connu son époque la plus glorieuse sous le règne de Louis XIII lorsque son château-fort fut transformé par Jean-Henri Grimaldi en fastueuse résidence seigneuriale vers 1620, faisant de ce palais le plus fréquenté de la région. Transformé en musée depuis 1946, le château regroupe désormais un musée d'éthologie de l'olivier, un musée d'art moderne méditerranéen, des portraits de la chanteuse Suzy Solidor réalisés par quantité d'artistes de renom et accueille chaque été le festival international de la peinture, laissant la possibilité aux visiteurs d'apprécier les pièces exposées tout en profitant du château, de son architecture et de ses fresques. Cagnes-sur-Mer est aussi connu pour avoir inspiré le célèbre peintre impressionniste Pierre Auguste Renoir qui s'y installa de 1903 jusqu'à sa mort en 1919. Attirés par la célébrité du maître, beaucoup d'artistes peintres amoureux de la lumière Méditerranéenne viendront aussi s'établir dans ce bourg pittoresque que l'on surnomme aujourd'hui le « Montmartre de la Côte d'Azur ».

■ **STONE BEACH**
15 ter, promenade de la Plage
✆ 04 93 89 96 28
www.plagestonebeach.com

Ouvert toute l'année. Restaurant-service au comptoir bar à salade. Plage ouverte du 15 juin au 15 septembre. Transat 11 €, 15 € pour le premier rang. Grande salade à composer soi-même 11 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Cette belle adresse est la destination balnéaire parfaite si l'on veut goûter aux plaisirs d'une journée de détente au bord de l'eau sans se ruiner. Couleurs clairs et épurées sur la vaste terrasse qui surplombe la plage de galets, confortables transats avec coussins et parasols assortis, musique branchée, équipe conviviale, service de restauration rapide au comptoir, ambiance familiale et décontractée... Rien que du bonheur ! La cuisine est faite sur place chaque jour. Au salad-bar, on compose ainsi soi-même son saladier à choisir dans un buffet varié de produits frais. On trouve également tous les plats classiques : hamburger, bruschetta, pan bagnat, le fondant de camembert et le traditionnel haché + frites. Au rayon sucré, bonbons à profusion, crêpes, fruits frais, gaufres ainsi que 24 parfums de glaces artisanales ! On peut manger sur la plage en admirant l'horizon. Les enfants ont à disposition des jeux. Un coin de paradis raisonnable à apprécier seul, entre amis ou en famille.

■ **CARRÉ BLEU**
61, promenade de la Plage ✆ 04 93 31 00 00
www.plagecarrebleu.com
plage-carre-bleu@outlook.fr

♿ N

Ouvert toute l'année. Plage ouverte tous les jours de 10h à 19h de mai à fin septembre (selon météo). Transat + parasol : 12 € la journée. Restaurant ouvert tous les midi en basse saison et le soir en haute saison. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 10,90 €. Formule du midi : 16,90 € (plat + dessert). 24,90 € : entrée + plat + dessert. Planche apéro et pizza à partir de 14,50 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Baignade surveillée. Organisation de réceptions privées.

Dès qu'on entre dans cet établissement, on est marqué par la luminosité qui règne dans la salle intérieure grâce aux immenses baies vitrées ouvertes sur la mer. Le décor est soigné, turquoise et blanc, avec un mobilier tressé gris perle. On retrouve la même déclinaison sur la terrasse panoramique qui domine la méditerranéenne, sur la plage ombragée ou sur son transat, au bord de l'eau. En cuisine, le Chef italien prépare des recettes régionales et italiennes, ainsi que de belles salades et des produits de la pêche du jour. Tout est frais, fait maison, et ça se sent. L'ambiance est conviviale, décontractée et le service, impeccable en toute saison. Une valeur sûre.

Villeneuve-Loubet ★

■ **BLUE PEARL**
1523, avenue de la Batterie ✆ 04 93 29 31 39
restaurant-bluepearl.com
bluepearl@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au mardi et le jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Menu unique à 35 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre.

Le Blue Pearl est un très bon restaurant de plage, au style dépaysant dès l'entrée. Ici, on se croirait à Bali plutôt que sur la Côte d'Azur, avec un mobilier en teck et une décoration boisée zen incitant aux voyages. Dans l'assiette, la découverte continue avec un beau choix de poissons, de volailles, de viandes, de pâtes ou encore de risottos. Un burger brioché 100 % végan satisfera également le plus grand nombre... si vous ne succombez pas au délicieux et complet menu du chef ! Des desserts gourmands et glacés complètent le tout. Un bel endroit à la carte métissée comme on aime.

Antibes/Cap d'Antibes/ Juan-les-Pins ★★★

Fondée par les Grecs aux alentours du V^e^ siècle avant J.-C., Antibes, ou anciennement Antipolis, fut pendant longtemps une plaque tournante terrestre et maritime avant de devenir la place forte du royaume de France face aux comtés de Nice et de Savoie. Forte d'un essor commercial qui s'étend sur plusieurs centaines d'années et d'une histoire riche et mouvementée, la ville dispose de nombreux monuments et de fortifications qui raviront aussi bien les amateurs d'histoire que les promeneurs cherchant une alternative à la très touristique Nice. On aime ainsi déambuler dans la vieille ville et se laisser bercer par les odeurs et les bruits du marché, on s'arrête quelques instants au gré des terrasses et l'on apprécie le charme d'un lieu hors du temps. L'été, Antibes ne manque pas non plus d'arguments : touristes et autochtones se mêlent sur les nombreuses plages de sable fin pour profiter du soleil et de la chaleur autour du quartier libre du Safranier. Toutefois, ceux pour qui Côte d'Azur rime avec culture seront ravis de pouvoir s'éloigner des sentiers battus et de découvrir les fastes de la villa Eilenroc sur le Cap, la majesté du Fort Carré ou encore les trésors du musée Picasso, l'artiste étant, comme tant d'autres, un amoureux de cette petite ville du bord de mer.

© VINCENT FORMICA



Plage d'Antibes.

EFFET MER

NOUVEAU

Boulevard Charles Guillaumont
Juan les Pins ✆ 04 93 33 54 18
joffreyplage@gmail.com

Ouvert en saison estivale du 15 avril au 15 octobre. Restaurant et plage privée. Transat de 15 à 24 € la journée selon la saison. La plage privée surveillée est ouverte de 10h à 18h, et le restaurant de 12h à 23h.

L'Effet Mer est une nouvelle plage privée installée sur le célèbre bord de mer de Juan les Pins.L'atmosphère est à la fois chic et décontractée et nous apprécions la remarquable vue sur les îles de Lerins et l'Esterel en décor de fond. L'ambiance est résolument «zen» et dépaysante avec des couleurs naturelles, des bois exotiques d'inspiration balinaise. On y vient pour une journée détente au bord de l'eau, confortablement installé sur un transat...La restauration fait la part belle aux saveurs méditerranéennes et asiatiques. L'Effet Mer est aussi un établissement à vous recommander vous boire un cocktail, face à la grande bleue, sur fond de musiques branchées. Une nouvelle plage qui fera certainement parler d'elle cette saison !

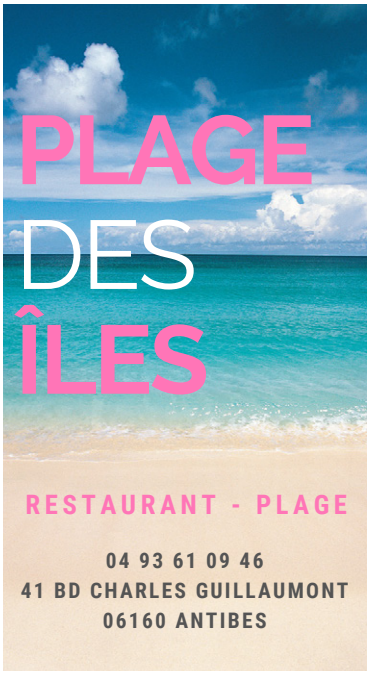


PLAGE DES ÎLES

41, Boulevard Charles Guillaumont
JUAN-LES-PINS ✆ 04 93 93 34 94

Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h30. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Transat 1/2 journée : 17 €. Transat à la journée : 20 €. Chèque Restaurant.

L'endroit qu'il vous faut pour un beau repas les pieds en bord de mer. Ici, le cadre agréable face à la méditerranée est là pour vous procurer de magnifiques instants de détente. Le personnel accueillant et attentionné vous aidera à passer de bons moments. La cuisine délicieusement simple saura vous combler entre deux bains de mer. Vous pourrez déguster des plats à base de poissons, de viandes et, en dessert, optez pour une salade de fruits frais. Pour la digestion, l'espace transat vous assure une sieste au calme, les pieds dans l'eau, à écouter le bruit des vagues. Le cadre est excellent et la déco zen est totalement en phase avec la beauté naturelle du site. Un très bon rapport qualité / prix pour passer un moment de détente en toute sérénité.



LE PROVENÇAL BEACH

Square Gould
22, boulevard Edouard-Baudoin
JUAN-LES-PINS ✆ 04 93 65 59 82
www.provencal-beach.com
info@provencal-beach.com

Ouvert de mi-avril à fin octobre. Ouvert tous les jours de 9h à 0h. Ouvert le soir en haute saison. Carte : 50 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 14 €. Transat + parasol sur la plage : 20 €. Transat + parasol sur le teck : 25 €. Accueil des groupes (privatisation possible du lieu). Voiturier. Parking privé.

Face aux îles de Lérins, avec l'Estérel en toile de fond, cette plage privée, avec sa décoration dans les tons chocolat, respire la convivialité. Au menu d'une journée de farniente, baignade, bronzage, déjeuner gourmand, pause café, apéritif au *lounge* bar, dîner au bord de l'eau...

Le chef propose une cuisine traditionnelle méditerranéenne : petits farcis du pays niçois, tomates mozzarella, carpaccio de bœuf, linguini aux fruits de mer, les poissons frais du jour, volaille fermière au soja... Les desserts gourmands permettent de terminer le repas en beauté. Un bel établissement pour une belle journée au bord de l'eau.

■ RÊVE PLAGE
8, boulevard Charles-Guillaumont
JUAN-LES-PINS
✆ 04 92 90 34 08
reve.plage@orange.fr
Fermé généralement entre janvier et février. Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 16h en basse saison et de 10h à 22h en haute saison. Plage ouverte de 10h à 18h en basse saison et de 10h à 2h en haute saison. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 21 € (plat du jour + café gourmand). Transat : 10 € en basse saison, 20 € en haute saison (25 € en 1ere ligne). Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 120 personnes). Organisation de tout type d'événements.
Cette plage privée se situe au début de la jetée piétonne qui surplombe le sable fin de l'anse protégée de Juan-les-Pins. La décoration chic et tendance donne le ton. On peut passer ses journées dans le restaurant, pour un déjeuner ou un dîner, bien installé sur la terrasse panoramique ou sur la terrasse basse qui s'avance dans la mer. L'ambiance conviviale est portée par une équipe dynamique et réactive. La cuisine méridionale se mêle à merveille aux saveurs d'ailleurs pour proposer des mélanges novateurs et délicieux. Dès la fin d'après-midi, vous profiterez de l'espace lounge et de sa musique d'ambiance pour siroter entre amis un verre ou un cocktail jusqu'à tard dans la nuit. Le rêve quoi !

Plage Keller - Restaurant "Le César"



Plage naturelle de sable fin
Ponton entre ciel et Mer
Cuisine qualitative
Service rapide et attentionné

1035, Chemin de la Garoupe
06600 Cap d'Antibes
Tél. 04 93 61 33 74
www.restaurant-plage-cesar-antibes.fr

Service voiturier ou parking gratuit
Navette bateau
Organisation de vos évènements
WIFI haut débit gratuit

■ PLAGE KELLER – RESTAURANT LE CÉSAR
1035, chemin de la Garoupe
LE CAP-D'ANTIBES
✆ 04 93 61 33 74
www.restaurant-plage-cesar-antibes.fr
contact@plagekeller.com
La plage et son restaurant sont ouverts tous les jours de Mi-Mars à Mi-Octobre de 09h (PDJ) à 20h. A l'étage, le restaurant panoramique «Le César» est ouvert tous les jours à partir du mois d'Avril de 12h à 23h. Carte : 35 € environ (plat + dessert). Cours de natation. Filet anti-méduses. Baignade surveillée. Parking gratuit ou Service Voiturier. Carte : 35 € environ (plat + dessert). Transat : 26 € par jour et 30 € pour le ponton ou au premier rang. Navette bateau. Accès Wifi haut débit gratuit.
Le bleu turquoise du cap d'Antibes prédomine lorsque l'on arrive sur cette plage naturelle, classée. Petit coin de paradis, elle offre un panorama saisissant sur la Baie des Anges et les Alpes du Sud qui la surplombent. On prend ici le temps de lézarder au soleil lorsque l'on ne se rafraîchit pas dans l'eau cristalline...
Avec un restaurant panoramique Le César, une plage privée avec son restaurant et un ponton entre ciel et mer, tout le monde peut y trouver son bonheur de 9h à 23h et plus encore lors de soirées privées organisées sur mesure. Le chef de cuisine, Olivier CONDAT, propose une cuisine savoureuse aux tendances marines, conçue à partir des meilleurs produits méditerranéens, frais et de saison : loup en croûte de sel avec ravioles, salade de cœurs d'artichauts, bouillabaisse royale, viandes racées... Bonheur, détente et convivialité sont assurés dans un cadre élégant en bord de mer.

Cannes ★★★★

La noblesse anglaise l'a découverte lorsqu'elle n'était qu'un village, les stars de cinéma en ont fait un mythe, les grandes marques y ont installé leurs vitrines et les visiteurs la perçoivent comme une escale privilégiée… Cannes, destination de rêve, continue aujourd'hui de livrer ses secrets. Ici se côtoient dans une atmosphère incomparable les palaces de la Croisette, les pierres chargées d'histoire du quartier du Suquet, l'authenticité de l'ancien port de pêche, la beauté lumineuse des îles de Lérins, les plages baignées de soleil et l'effervescence des grands événements programmés au célèbre palais des Festivals et des Congrès. Ville de congrès, d'événements internationaux, de stars et de paillettes, Cannes révèle un précieux patrimoine historique, naturel et artistique. Le cœur de son histoire palpite dans les ruelles piétonnes et pentues du quartier du Suquet, site en suspens au-dessus du vieux port qui dévoile une âme provençale. La rue commerçante Meynadier et le marché Forville préservent une atmosphère de village ; quant aux îles de Lérins, poumon vert chargé d'histoire, elles font face à la clinquante Croisette où se côtoient les grandes enseignes de luxe et les palaces de renom. Tous les visages de Cannes s'offrent au visiteur curieux qui veut toucher son cœur au-delà des *sunlights*.

LE CABANON
Boulevard du Midi ✆ 06 21 56 26 09
www.lecabanoncannes.com
fred@lecabanoncannes.com

Ouvert toute l'année. 7j/7 midi et soir de mi-juin à fin aout. Fermeture le dimanche soir hors saison. Service voiturier en saison. Carte : 25 € environ (pour un plat). Suggestions entre 18 et 30 € – Location de transat 20 €/jour.

Un véritable coup de cœur pour cette plage privée qui se cache presque au bout du boulevard du midi… Ici, les clients sont des habitués et ils se retrouvent dans ce petit coin de paradis tout au long de l'année. Ce Cabanon est un vrai havre de fraîcheur gustative pour qui souhaite se rassasier avec une cuisine authentique et savoureuse. Les plats sont élaborés à partir de produits frais et de saison pour servir une gastronomie régionale inspirée de la mer et de la terre. Les poissons sont issus de la pêche locale (label des poissons de la « mer de Lérins »). À la carte, on aime par exemple le maigre sur la peau, purée onctueuse et sauce vierge au citron confit, twist citron vert/combawa ou encore la hampe de bœuf race à viande française, belles frites maison et jus émulsionné aux cèpes... Les desserts sont tout aussi appétissants : brioche comme un pain perdu, jeu sucré de mousse au chocolat, ou baba au rhum du Cabanon... Le tout servi dans le cadre enchanteur d'une plage cannoise face à la Méditerranée. Dès les beaux jours on peut profiter d'un transat sur la plage, avec le bar en teck à proximité : champagne et tapas sont au rendez-vous ! Un excellent rapport qualité-prix et un accueil toujours charmant.



3.14 PLAGE
La Croisette ✆ 04 93 94 25 43
314plage.com
info@314cannes.com

Gluten-free friendly. Fermé d´octobre à mars. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Plage : tous les jours de 10h à 18h (sauf en cas de mauvais temps). Carte : 30 € environ (pour un plat). Menu du marché à 29 €.

Depuis quelques années déjà, le restaurant du 3.14 Cannes propose une carte bio et sans gluten adaptée aux besoins de chacun. En cette année 2019, l'accent a été mis sur l'environnement, qui a été totalement repensé avec une nouvelle décoration très élégante : un blanc lumineux s'affiche à présent, transcendé par de belles notes vertes et bleues. Côté cuisine, les chefs Bruno Laplace et Frédéric Nortier ont su se réinventer, pour adapter leurs plats au bien-être de leurs clients. Ils allient ainsi santé et gastronomie pour vous emmener dans un monde où les saveurs se mélangent à la diététique du bien-être. Et l'art de la pâtisserie sans gluten, est-ce possible ? La cheffe Olivia Kekou le prouve au quotidien en conjuguant saveurs et croustillants, des desserts 100 % plaisir et 0 % gluten. Un défi relevé : conjuguer la gastronomie, le bio et le sans gluten, le tout dans un très beau cadre, les pieds dans le sable !



© MYFOTO – SHUTTERSTOCK.COM

Cannes.

CBEACH
45, boulevard de la Croisette ✆ 06 08 93 89 24
www.cannesbeach.eu
mail@cannesbeach.eu
Ouvert de mars à octobre. Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Réservation recommandée. Viande et poisson de 19 € à 39 €. Plat du jour : 19 €. Plateau de l'écailler royale à 49 €. Terrasse. Tarifs plage en fonction de la saison et de l'emplacement du rang, de 15 € à 35 €. Drap de bain 5€.
D'une très belle décoration blanche et bleuté, l'espace couvert s'ouvre sur la mer et laisse entrer la lumière à travers les baies vitrées. La carte estivale est basée sur des produits de toute fraîcheur et s'oriente vers des déclinaisons de salade César, de tartare de saumon, de thon, de bœuf (tataki de boeuf), hamburger, linguini ou risottos, assiettes à partager ou pour finir en fraîcheur, un thé ou café glacé gourmand. Un endroit sympathique et accueillant à ne pas rater cet été, « the beach to be »...

PLAGE DU FESTIVAL
52, boulevard de la Croisette
✆ 04 93 39 37 37
www.plage-festival-cannes.com
contact@plage-festival-cannes.com
Ouvert toute l'année à partir de 10h jusqu'à 18h en hors saison. En saison, ouvert de 9h à minuit. Restaurant ouvert midi et soir en haute saison, et le midi uniquement hors saison. Réservation recommandée. Menu unique à 32 € (entrée + plat + dessert (servit jusqu'à 15h)). Carte : 40 € environ (plat + dessert). Tarifs plage : transat, parasol, drap de bain 30 € en juillet et août, 20 € le reste de l'année. wi-fi. Organisation de tous événements privés ou professionnels.
C'est une des plus anciennes plages de la Croisette, fondée par la fille de Jean Mineur, le pionnier de la publicité en France. Ainsi, elle a toujours été intimement liée au monde du cinéma, d'autant qu'elle est proche du Palais et de ses fameuses marches. Depuis 2011, une famille locale en a repris la charge. Le célèbre architecte Jean-Michel Wilmotte a revisité l'espace, et c'est réussi. Une décoration résolument élégante, sobre et contemporaine. On aime cet esprit : du bois, du blanc, de la verdure, des fines notes colorées grâce aux fleurs clairsemées sur les tables. La cuisine raffinée est d'inspiration méditerranéenne. On retrouve dans les assiettes ce souffle chic et épuré des produits de qualité travaillés simplement. Vous passerez à coup sûr de merveilleux moments.

LA PLAGE 45
En face du Grand Hôtel
45, la Croisette
✆ 04 93 38 15 45
www.grand-hotel-cannes.com
info@grand-hotel-cannes.com
Ouvert de mi avril à fin octobre 7 jours sur 7. Carte : 50 € environ (plats entre 25 et 50 €).
C'est la plage du Grand Hôtel situé à quelques pas de là, de l'autre côté de la Croisette : une décoration à la fois exotique et contemporaine avec sa végétation de bambous et ses tissus colorés. On apprécie le magnifique ponton et ses grands lits de relaxation VIP, des « gazebos » (lits balinais), sans oublier un superbe bar posé dans le sable. Un lieu chic et tendance pour boire un verre en fin de journée, déjeuner ou « farnienter » tout simplement.

LA PLAGE DU MARTINEZ
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, la Croisette
✆ 04 92 98 73 19
laplagedumartinez@hotel-martinez.com
Ouvert tous les jours de 12h30 à 17h. Bar ouvert de 9h30 à 19h. Animations. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (pour un plat + accompagnement). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes (sur demande au préalable). Terrasse. Animations. Certification Green Globe.
Plage privée du prestigieux Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez et anciennement connue sous le nom de Zplage, cette adresse est l'un des must sur La Croisette. Après une rénovation de plusieurs mois en hiver, elle est prête


© PASCALOG - FOTOLIA
Vue aérienne de la Côte d'Azur.

à commencer la saison 2019 sous un tout nouveau style, où les beaux cocktails se mêlent aux bons plats. Mais ce que l'on aime pour cette année, c'est la possibilité de bénéficier d'une ambiance musicale des plus agréable. Les DJ & Saxo résidents seront en effet présent dès le début de l'après-midi pour vous gâter de leurs doux sons ou de shows très hauts en couleur ! Émotions garanties les pieds dans l'eau.

■ **CROISETTE BEACH**
65, boulevard de la Croisette
✆ 04 93 94 56 36
h1284@accor.com
Ouvert en saison d'avril à octobre.7/7 jours 9h30 à 20h. Ouvert en plus le soir en juillet et août. Carte : 45 € environ. Accueil des groupes. Terrasse. Un choix de sports nautiques au départ du ponton : bateau, ski nautiques, parachute ascensionnel, bouée tractée.
La plage privée Croisette Beach de l'hôtel éponyme a profité de l'hiver pour se métamorphoser complètement, grâce à une rénovation intégrale. Elle se réinvente aujourd'hui avec une décoration fort réussie. On apprécie l'atmosphère zen et épurée, insufflée par les couleurs sable, blanc et turquoise et le mobilier en bois exotique. A vous conseiller vivement pour une pause « transat et bronzette », un apéro face à la magnifique baie de Cannes ou un déjeuner au soleil… L'équipe menée par Pascal vous accueille chaleureusement et efficacement. Le chef offre une carte toute en fraîcheur, bien étudiée et éclectique où tous les goûts seront exaucés. Laissez-vous tenter par les planches à partager, de délicieuses grandes salades, un « coin des tartares » ou bien encore un large choix de risottos et pâtes. Les poissons frais sont évidemment de rigueur, et les végans ne seront pas en reste avec des suggestions qui leur sont dédiées. Ajouter à cela une addition qui reste sage, même sur la Croisette ! La plage est un lieu fréquenté par les habitués qui se mêlent aux clients de l'hôtel dans une ambiance cool et familiale. Il est prudent de réserver.

■ **PLAGE VEGALUNA**
61, boulevard de la Croisette
✆ 04 93 43 67 05
www.vegaluna.com
contact@vegaluna.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 18h et tous les soirs en juillet, août (dernière commande 22h30). Carte : 60 € environ (entrée, plat, dessert). Tarifs plage (transat + parasol + tablette) : en saison de 26 € à 35 € selon le rang. Hors saison de 15 € à 20 €. Wifi gratuit sur toute la plage.
Située face à l'hôtel InterContinental Carlton, la plage Vegaluna séduit par son atmosphère détendue et son cadre enchanteur qui marient talent, sobriété, tendance et élégance. Et pour cette année 2019, la plage a subi une très belle rénovation : cuisine, bar, agencement et décoration... Tout a été conçu pour se mêler harmonieusement aux éléments naturels, plage et mer. Sous la responsabilité de son chef Antoine Regnault, les plats joliment présentés offrent d'authentiques saveurs de la Méditerranée. Ajoutez à cela le formidable accueil de Cécile, sa jeune propriétaire, et de toute l'équipe sympathique.

HÔTEL & PLAGE
Croisette Beach
CANNES



Bohème et Chic, un cocon unique, une parenthèse entre mer et soleil



Plage Croisette Beach
65 boulevard de la Croisette
06400 Cannes - **04 93 94 56 36**
contact@plagecroisettebeach.fr
www.croisettebeach.fr
CroisetteBeachCannesHotelPlage

■ **RIVIERA BEACH**
Boulevard Jean-Hibert ✆ 04 93 39 72 20
www.rivierabeach-cannes.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 9h. Suggestions du jour. Entrées de 16 € à 20 €. Tartares autour de 20 €. Plats autour de 25 €. Bar Lounge.
Une plage festive pour des moments inoubliables passés sur les bords de la Méditerranée. Dans un décor de bleu turquoise chic et tendance, on savoure des plats frais d'inspiration marine : filet de saint-pierre, tomates cerises, basilic et huile d'olive, écrasé de pommes de terre, poêlée de gambas et Saint-Jacques, riz ou linguine, plateau de fruits de mer de saison (uniquement sur commande) ou même une côte de bœuf 550 g, sel de Guérande, sauce béarnaise, frites maison. Avec un large choix de raviolis et pennes ou de salades, nul doute que le menu proposé par le chef Julien Dieudé saura vous combler... Petit plus : la plage s'occupe également de tous vos événements privés.

Mandelieu-la-Napoule ★

■ **PLAGES DES ÎLES**
Port de la Rague ✆ 04 93 93 34 94
laplagedesiles06210@gmail.com
Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Carte : 25 € environ (pour une suggestion du midi). Transat à la journée 16 €.
L'endroit qu'il vous faut pour un beau repas les pieds en bord de mer ! Le cadre agréable face à la Méditerranée est là pour vous procurer de magnifiques instants de détente.



Le personnel accueillant et attentionné vous aidera à passer de bons moments. La cuisine délicieusement simple saura vous combler entre deux bains. Vous pourrez déguster un filet de bar et sa poêlée de légumes primeurs ou un mi-cuit de thon à l'huile de sésame. Si vous avez un gros appétit que même la chaleur estivale ne saurait calmer, ruez-vous sur la côte de bœuf qui aura tous les arguments pour vous satisfaire. En dessert, on opte pour une salade de fruits frais. Pour la digestion, l'espace transat vous assure une sieste au calme, les pieds dans l'eau, à écouter le bruit des vagues. Pour couronner le tout, la déco zen est totalement en phase avec la beauté naturelle du site.

Théoule-sur-Mer ★★★

Dans l'Antiquité, Théoule était l'un des ports de mouillage les plus importants entre Antibes et Toulon. En provenance des côtes varoises, c'est la première commune à l'entrée du massif de l'Esterel qui dévoile une Côte d'Azur provençale avec une roche couleur ocre, très typique. Autrefois, la ville se consacrait principalement à la pêche, ne comptait qu'une trentaine d'habitations et l'accès se faisait uniquement par un petit chemin non carrossable communément appelé « chemin du Trayas ». Reconnue comme l'une des plus belles routes d'Europe le long de la Méditerranée tant elle offre des panoramas superbes, la « Corniche d'Or » inaugurée en 1902 marque véritablement l'extension de la commune. Protégée au creux d'une petite anse, Théoule est aujourd'hui une station balnéaire disposant d'un joli port de plaisance avec son mini-phare en pierre rouge. Le site comble à la fois les amateurs d'activités balnéaires et les amoureux de la nature qui peuvent arpenter les sentiers en direction des sommets environnants tels que ceux des Grosses Grues dont le point culminant atteint les 440 m.

■ **L'AIGUILLE**
Plage de la Pointe de l'Aiguille
Promenade André Pradayrol
✆ 06 29 92 18 05
www.laiguille-restaurant-plage.fr
Ouvert de Pâques à fin septembre. Tous les jours de la semaine à partir de 9h30, midi et soir. Service toute la journée en juillet aout. Service voiturier en saison. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (pour un plat). Suggestions entre 18 et 30 €. Location de transat 18 € /jour. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Musique live l'été (participation de 5 €).
L'aiguille propose un service de restauration en terrasse ou directement sur les transats, les pieds dans l'eau. Dans un cadre idyllique face à la mer, vous pourrez donc profiter des poissons entiers issus de la pêche locale, ou de homards et langouste en fonction des arrivages. Deux atmosphères différentes donc, avec une cuisine fraîche et légère pour le déjeuner ou un dîner plus raffiné sur les tables nappées. Et si vous voulez prendre un verre de vin ou un cocktail avec quelques tapas en profitant du coucher de soleil ? C'est également possible, et même fortement recommandé ! En juillet août, l'établissement propose en plus des soirées musicales avec un groupe live. Paddle également à disposition pour les plus sportifs. Tout un programme, qui donne un charme vraiment particulier à cette petite plage privée intime et exclusive.

SAVEURS D'EXCEPTION







Maître-queux des chefs

Spécialiste reconnu des crustacés d'exception, la société Thador propose : homards, langoustes et langoustines mi-cuits ou cuits, décortiqués ou en carapace, frais ou surgelés. Alliance d'inventivité, de rigueur et de connaissance des produits, son savoir-faire unique est la garantie d'un résultat de haute qualité : des produits nobles, à la texture et aux goûts incomparables, prêts à déguster.

premyum Monaco

Partenaire de la société Thador

thador
La Maison du Homard

51, rue de Ponthieu, 75008 Paris.
Tél. : 01 42 25 33 77 – Fax : 01 42 25 33 99
Courriel : thador@wanadoo.fr

381 607

Graphiste : Éric Genvré : 06 66 41 37 27

NICE

Entre mer et collines vertes, Nice – 5e ville la plus peuplée de France – occupe un espace de 7 192 ha dont 300 d'espaces verts et compte environ 10 km de littoral dont 7,5 km de plage. Nombre de statistiques désignent Nice comme la première ville dans laquelle les Français aimeraient vivre : peut-être est-ce dû aux 2 640 h d'ensoleillement annuel qui l'enveloppent dans une douceur climatique exceptionnelle ? Les collines du Comté forment un rigoureux barrage contre le froid de l'hiver tandis que l'air frais du littoral tempère la chaleur durant l'été. Mais cette attraction pour cette ville azuréenne ne se résume pas qu'au climat : elle s'explique aussi par le dynamisme d'une cité qui figure dans les premiers rangs de l'activité nationale. L'aéroport Nice-Côte d'Azur donne aussi une impulsion phénoménale avec plus de 10 millions de passagers par an : il est d'ailleurs le premier aéroport national après Paris ! Le port est le premier de croisière français où transitent près de 300 000 passagers. Avec de telles infrastructures, il est bien naturel que Nice soit le deuxième pôle de tourisme et d'hôtellerie français accueillant jusqu'à 4 millions de visiteurs par an sur les 75 à 80 millions qui viennent en France chaque année.

■ **COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME – CRT**
455, promenade des Anglais
✆ **04 93 37 78 78**
www.cotedazurfrance.fr
info@cotedazurfrance.fr

Label Tourisme & Handicap. Retrouvez sur le site plus de 50 sites labellisés.

Pour une information touristique sur les séjours, le site Internet du Comité Régional de Tourisme Riviera Côte d'Azur (CRT) est fait pour vous ! Indispensable pour l'organisation de vos vacances, trouvez votre hébergement dans les Alpes-Maritimes, une location de vacances sur la Côte d'Azur ainsi que vos activités sportives, visites et excursions.

Le Pass Côte d'Azur Card, un concentré d'idées et de bons plans ! Développée par le Comité régional du tourisme Côte d'Azur et le Conseil départemental des Alpes-Maritimes, créée et soutenue par l'ensemble des acteurs du tourisme azuréen, la Côte d'Azur Card est un véritable sésame aux bons plans. Vendue sous la forme d'une carte-passeport électronique prépayée, elle donne accès à son détenteur à de très nombreuses activités à pratiquer sur l'ensemble du littoral azuréen ainsi que dans les stations de montagne. Musées, balades au grand air, visites de sites incontournables, séjour familial, parcs à thème, sorties en bateau… voici une belle occasion de vous composer un séjour sur-mesure au meilleur prix pour des vacances actives et enrichissantes. Un catalogue répertoriant l'ensemble des activités est remis à chaque achat de carte regroupant l'ensemble de l'offre proposée. Plus d'infos sur www.cotedazur-card.com.

■ **OFFICE DE TOURISME NICE CÔTE D'AZUR**
5, promenade des Anglais
✆ **08 92 70 74**
07 *Voir page 16.*

■ **FRIEND IN FRANCE**
Centre Ville
9, rue Gubernatis
✆ **06 99 16 22 33**
www.friend-in-france.com
info@friend-in-france.com

Ouvert tous jours sauf le dimanche de 9h30 à 19h. Possibilité de réserver via le site Internet. Transferts aéroports de Nice, Cannes, Monaco, Saint-Tropez. Visites commentées Best of the Riviera Tour, Provençal Tour ou A Day in Italy.

Friend in France propose de découvrir la région autour de plusieurs thèmes en compagnie de guides passionnés et professionnels bilingues anglais. Peu importe l'option que vous choisissez – en groupe ou en tour privé – ce sera





l'occasion d'entendre des tas d'anecdotes historiques et culturelles sur les incontournables à voir et à visiter. La société organise également des transferts pour l'aéroport de Nice Côte d'Azur depuis Monaco et l'Italie jusqu'à Saint-Tropez.

■ **NICE LE GRAND TOUR**
Promenade des Anglais
Quai des États-Unis
✆ **04 92 29 17 00**
www.nice.opentour.com
Ouvert toute l'année. De début avril à début novembre : départs toutes les 30 min de 10h à 18h. De début novembre à fin mars, départ toutes les 30 min de 10h à 18h. Visite guidée (audioguide en différentes langues).
En route pour le grand tour de Nice ! Découvrez la ville en toute liberté grâce aux bus *hop on-hop off* : achetez votre billet, montez à bord du bus à impériale, écoutez les informations sur les monuments alentour grâce à l'audioguide fourni par le chauffeur. Puis, à votre guise et en fonction des différents arrêts disséminés dans les rues, descendez du véhicule, partez à la découverte des quartiers et des sites incontournables avant de revenir à l'arrêt de votre choix et d'attendre un nouveau bus dans lequel vous pourrez remonter gratuitement sur simple présentation de votre billet au conducteur. Le pass s'achète directement auprès du chauffeur dès la montée dans le bus ou via le site Internet.

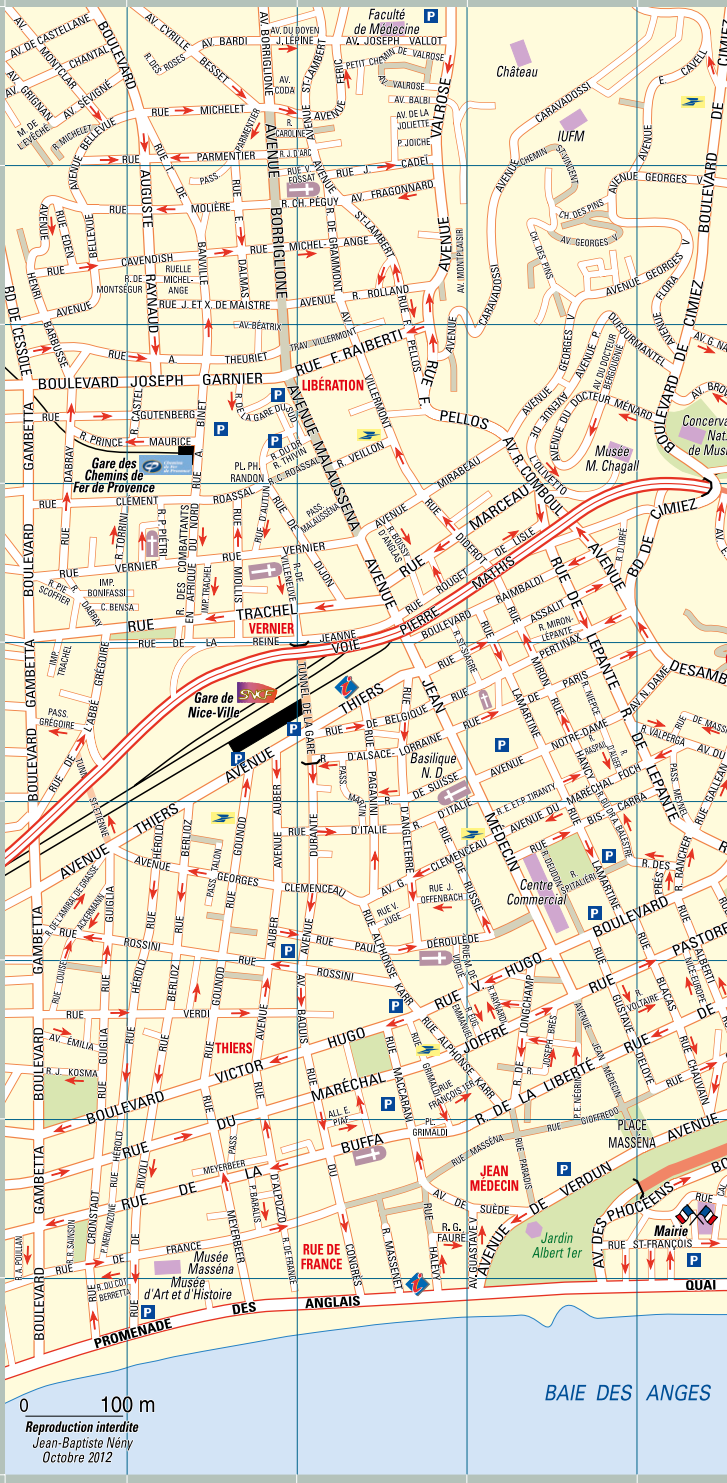
■ **SEGWAY – MOBILBOARD NICE**
Centre-ville
2, rue Halevy
Bâtiment Rhul Méridien
✆ **09 72 45 38 16**
www.mobilboard.com
contact@mobilboard.com
Langues parlées : français, anglais, espagnol. Casques de protection obligatoires. A partir de 14 ans, et si -16 ans : accompagné d'un adulte. Déconseillé aux femmes enceintes et aux personnes ayant des problèmes d'oreille interne. Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Détail des prestations par téléphone ou sur le site Internet. Visite guidée.
De drôles d'engins électriques circulent dans les rues de Nice : c'est la société Mobilboard qui vous propose de découvrir la ville sur un Segway. Tenant en équilibre sur deux roues grâce à un système gyroscopique, vous pourrez atteindre les 20 km/h. Bénéficiant d'une autonomie d'une quarantaine de kilomètres, partez par petits groupes avec un accompagnateur pour suivre un itinéraire commenté pour découvrir les curiosités et quelques moments forts de la ville à travers ses quartiers, ses sites et ses bâtiments emblématiques. Vous pouvez également louer votre Segway sans guide à partir de n'importe quel hôtel de la ville pour une demi-journée, une journée ou une semaine : une formation sera toujours assurée lors de la livraison de l'appareil.

Azur TV, la chaîne 100 % azuréenne !

Cette chaîne de TV 100% Côte d'Azur propose un journal quotidien rediffusé à 3 reprises dans la soirée, de très bons reportages tels que Les Ficanasses, Suivez le guide, C'est l'histoire, Rencontre avec..., La Grande Émission, Côté Sports diffusé le lundi soir ou encore Ca coule de source. On y retrouve aussi une chronique juridique, une émission ciné et des infos sur le patrimoine, la culture ou le développement durable. Les programmes proposés sont en grande partie orientés sur le local et la proximité. Tous sont réalisés en interne par les équipes d'Azur TV. Azur TV est disponible sur (Canal 31) de la TNT mais aussi sur Numéricable Nice (Canal 95), Orange (Canal 269), SFR (Canal 376) et Darty Box (Canal 312).

Nice Azur TV dessert le littoral azuréen mais aussi Grimaud, Vidauban, Draguignan, Comps, Saint-Auban, Puget-Théniers, la Vallée du Cians, la Vallée de la Tinée, la Vallée de la Vésubie et Sospel. Disponible sur (Canal 31) de la TNT mais aussi sur Numéricable Nice (Canal 95), Orange (Canal 269), SFR (Canal 376) et Darty Box (Canal 283).

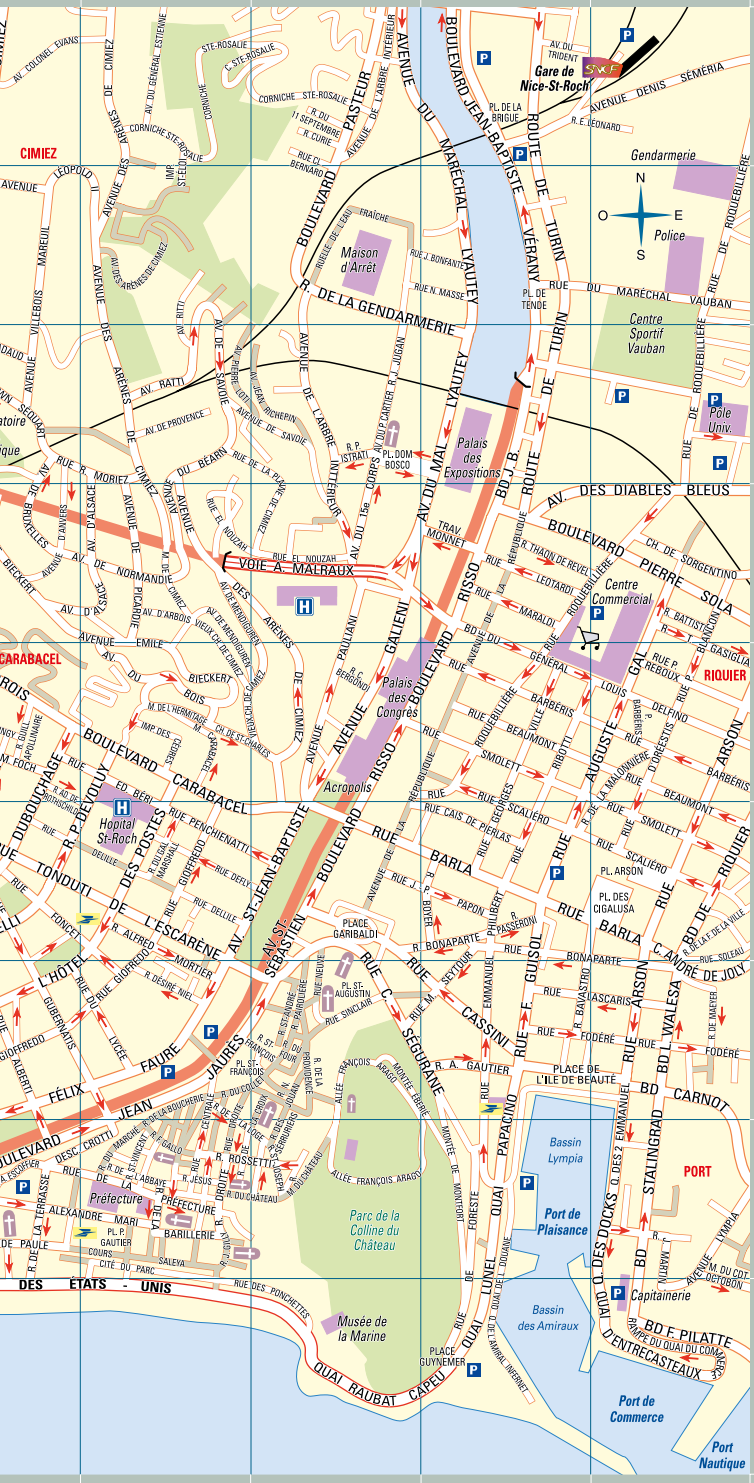
Nice



Reproduction interdite

Jean-Baptiste Néry

Octobre 2012


E
F
G
H
I
1
2
3
4
5
6
7
8
9
CIMIEZ
CARABACEL
RIQUIER
Gare de Nice-St-Roch
S.N.C.F.
Gendarmerie
Police
N
O
E
S
Maison d'Arrêt
Centre Sportif Vauban
Pôle Univ.
Palais des Expositions
Centre Commercial
Palais des Congrès
Acropolis
Hopital St-Roch
Préfecture
Parc de la Colline du Château
Musée de la Marine
Bassin Lympia
Port de Plaisance
Bassin des Amiraux
Port de Commerce
Port Nautique
PORT
Capitainerie
VOIE A. MALRAUX
AVENUE DU MARÉCHAL LYAUTEY
AVENUE DE L'ARBRE INTERIEUR
BOULEVARD JEAN-BAPTISTE VÉRANY
ROUTE DE TURIN
BOULEVARD PASTEUR
BOULEVARD DE LA GENDARMERIE
AV. DES DIABLES BLEUS
BOULEVARD PIERRE SOLA
BOULEVARD GALIENI
BOULEVARD RISSO
BOULEVARD CARABACEL
AVENUE DES ARÈNES DE CIMIEZ
AVENUE DE SAVOIE
AVENUE DE NORMANDIE
AVENUE DU MARÉCHAL VAUBAN
AVENUE DENIS SÉMERIA
AV. DU TRIDENT
PL. DE LA BRIGUE
R. E. LEONARD
R. DE ROQUEBILLIERE
RUE DU MARÉCHAL VAUBAN
PL. DE TENDE
R. N. MASSE
R. J. BONFANTI
RUELLE DE L'EAU FRAICHE
AV. DU PRINCE DE GALLES
AV. DU 15e CORPS
AV. DE MAGINOT
AV. DE MESNIER DU CHEMIN
AV. D'ARBOIS
AV. DU DOCTEUR PAULIAN
AV. DU DOCTEUR BERENGER
AV. DU DOCTEUR BECKERT
AV. DU DOCTEUR PICAUD
AV. DU DOCTEUR MOREZ
AV. DU DOCTEUR CLEMENT
AV. DU DOCTEUR EMILE
AV. DU DOCTEUR BIECKERT
AV. DU DOCTEUR M. FOCH
AV. DU DOCTEUR RAYBAUD
AV. DU DOCTEUR ESTIENNE
AV. DU GÉNÉRAL ESTIENNE
AV. COLONEL EVANS
AV. LEOPOLD II
AV. DES ARÈNES DE CIMIEZ
AV. DE VILLEBOIS MAREUIL
AV. DE SEQUOIA
AV. DE BRUXELLES
AV. D'ALSACE
AV. DE PROVENCE
AV. RATTI
AV. DE BÉARN
AV. DE SAVOIE
AV. DE LA PAIX
AV. DE L'OLIVETTE
AV. DE L'OLIVETTE
AV. DE L'OLIVETTE

Index des rues de Nice

A

ABBAYE (RUE DE L') 8F
ABBÉ GRÉGOIRE (RUE DE L') 5A
ACKERMANN (RUE LOUISE) 6A
ALBERTI (RUE) 7E
ALGER (RUE D') 5D
ALPOZZO (RUE D') 8B
ALSACE (AVENUE D') 4F
ANGLAIS (PROMENADE DES) 9B
APPOLINAIRE (RUE GUILLAUME) 5E
ARBÉRIS (PASSAGE) 5I
ARC (RUE J. D') 2C
ARSON (RUE) 6I
ARSON (PLACE) 6I
ASSALIT (RUE) 4D
AUBER (AVENUE) 6B
AUTUN (RUE D') 4B

B

BALBI (AVENUE) 1C
BALESTRE (RUE DU DOCTEUR A.) 6D
BANVILLE (RUE T. DE) 2B
BAQUIS (AVENUE) 7B
BARALIS (P.) 8B
BARBÉRIS (RUE) 5H
BARBUSSE (AVENUE HENRI) 2A
BARDI (AVENUE) 1B
BARILLERIE (RUE DE LA) 8E
BARLA (RUE) 6G
BATTISTI (RUE) 4I
BAVASTRO (RUE) 6H
BÉARN (AVENUE DU) 3F
BÉATRIX (AVENUE) 3B
BEAUMONT (RUE) 5H
BELGIQUE (RUE DE) 5C
BELLEVUE (AVENUE) 2A
BENSA (COURS) 4A
BERGONDI (RUE C.) 5F
BERGOUGNIÉ (AVENUE DU DOCTEUR) 3D
BÉRI (RUE ED.) 5F
BERLIOZ (RUE) 6B
BERNARD (RUE CL.) 1G
BERRETTA (RUE DU COMMANDANT) 8A
BESSET (AVENUE CYRILLE) 1B
BIECKERT (AVENUE E.) 4E
BINET (RUE A.) 3B
BISCARRA (RUE) 6D
BLACAS (RUE) 6D
BLANCON (RUE P.) 5I
BOIS (AVENUE DU) 4E
BONFANTE (RUE J.) 2G
BONAPARTE (RUE) 6G
BONIFASSI (IMPASSE) 4A
BORRIGLIONE (AVENUE) 1B
BOUCHERIE (RUE DE LA) 7F
BOYER (RUE) 6G
BRÈS (RUE JOSEPH) 7D
BRIGUE (PLACE DE LA) 1G
BROWN SÉQUART (AVENUE) 3E
BRUXELLES (AVENUE DE) 4E
BUFFA (RUE DE LA) 8A

C

CADEÏ (RUE J.) 2C
CAIS DE PIERLAS (RUE) 5G
CAPEU (RUE) 9G
CARABACEL (BOULEVARD) 5F
CARABACEL (MONTÉE) 5F
CARAVADOSSI (AVENUE) 1D
CARNOT (BOULEVARD) 7I
CAROLINE (RUE) 1B
CARTIER (AVENUE DU P.) 3G
CASSINI (RUE) 7G
CASTEL (RUE) 3B
CASTELLANE (AVENUE DE) 1A
CAVENDISH (RUE) 2A
CÈDRES (IMPASSE DES) 5F
CENTRALE (RUE) 7E
CESSOLE (BOULEVARD DE) 2A
CHÂTEAU (MONTÉE DU) 8G
CHÂTEAU (RUE DU) 8F
CHAUVAIN (RUE) 7E
CIMIEZ (BOULEVARD DE) 4D
CIMIEZ (MONTÉE DE) 4F
CLEMENCEAU (AVENUE G.) 6C
CAROLINE (RUE) 1B
CIGALUSA (PLACE DES) 6I
CODA (RUE) 1B
COLLET (RUE DU) 7F
COMBATTANTS EN AFRIQUE DU NORD
(RUE DES) 4B
COMBOUL (AVENUE R.) 3D
COMMERCE (RAMPE DU QUAI DU) 8I
CONGRÈS (RUE DU) 8C
CROIX (RUE DE LA) 7F
CRONSTADT (RUE) 8A
CROTTI (DESCENTE) 7E
CURIE (RUE) 1G

D

DABRAY (RUE) 4A
DALMAS (RUE E.) 2A
DEFLY (RUE) 6F
DELILLE (RUE) 6E
DELOYE (RUE GUSTAVE) 6D
DELFINO
(BOULEVARD DU GÉNÉRAL LOUIS) 4G
DÉROULÈDE (RUE PAUL) 6C
DESAMBROIS (AVENUE) 4D
DEUDON (RUE) 6D
DEUX EMMANUEL (QUAI DES) 7I
DEVOLUY (RUE P.) 6E
DIABLES BLEUS (AVENUE DES) 4H
DIDEROT (RUE) 4C
DIJON (RUE DE) 4C
DOCKS (Q. DES) 8I
DOM BOSCO (PLACE) 3G
DOUANE (QUAI DE LA) 8H
DROITE (RUE) 7F
DUBOUCHAGE (BOULEVARD) 6D
DURANTE (AVENUE) 6C
DUFOURMANTEL (AVENUE P.) 3D

E

EAU FRAICHE (RUELLE DE L') 2G
ÉBÉRIÉ (MONTÉE) 7G
EDEN (RUE) 2A
EL NOUZAH (RUE) 4F
EMILIA (AVENUE) 7A
EMMANUEL (RUE EUG.) 7C
ENTRECASTEAUX (QUAI D') 9I
ESCOFFIER (CAL. A.) 8E
ESTIENNE (AVENUE DU GÉNÉRAL) 1F
ÉTATS-UNIS (QUAI DES) 9E
EVANS (AV DU COLONEL) 1E
ÉVÊCHÉ (MONTÉE DE L') 1A

F

FAURE (AVENUE FÉLIX) 7D
FAURÉ (RUE G.) 8C
FERIC (AVENUE) 1C
FLORA (AVENUE) 2E
FOCH (AVENUE DU MARÉCHAL) 5D
FODÉRÉ (RUE) 7I
FONCET (RUE) 5E
FONTAINE DE LA VILLE (RUE DE LA) 6I
FORESTE (RUE DE) 8G
FOSSAT (RUE V.) 2B
FOUR (RUE DU) 7G
FRAGONNARD (AVENUE) 2C
FRANCE (RUE DE) 8B
FRANÇOIS 1ER (RUE) 7C

G

GALIENI (AVENUE) 5G
GALLEAN (RUE) 5E
GALLO (RUE F.) 7F
GAMBETTA (BOULEVARD) 4A
GARE (TUNNEL DE LA) 5C
GARE DU SUD (RUE DE LA) 3B
GARNIER (BOULEVARD JOSEPH) 3A
GASIGLIA (RUE T.) 4I
GAUTIER (PLACE P.) 8E
GAUTIER (RUE A.) 7G
GENDARMERIE (RUE DE LA) 2G
GÉNÉRAL (RUE AUGUSTE) 6G
GEORGE V (AVENUE) 2D
GILLY (RUE J.) 8F
GIOFFREDO (RUE) 7D
GOUNOD (RUE) 5B
GRAMMONT (RUE DE) 2C
GRÉGOIRE (PASSAGE) 5A
GRIGNAN (AVENUE) 1A
GRIMALDI (PLACE) 8C
GRIMALDI (RUE) 7C
GUBERNATIS (RUE) 6D
GUIGLIA (RUE) 7A
GUISOL (RUE F.) 6H
GUSTAVE V (AVENUE) 8D
GUSTAVE V (AVENUE) 8D
GUTENBERG (RUE) 3A
GUYNEMER (PLACE) 9H

H-I-J

HALÉVY (RUE) 8C
HANCY (RUE) 5C
HERMITAGE (MONTÉE DE L') 5F
HEROLD (RUE) 6A
HÔTEL DES POSTES (RUE DE L') 7D
HUGO (RUE V.) 6C
ILE DE BEAUTÉ (PLACE DE L') 7H
INFERNET (QUAI DE L'AMIRAL) 8H
ISTRATI (RUE P.) 3G
ITALIE (RUE D') 5B
ITALIE (RUE D') 6C
JAURÉS (BOULEVARD JEAN) 7E
JÉSUS (RUE) 8F
JOFFRE (RUE DU MARÉCHAL) 7A
JOICHE (PASSAGE) 2C
JOLIETTE (AVENUE DE LA) 1C
JOLY (COUR ANDRÉ DE) 6I
JOUAN (RUE NICOLAS) 7G
JUGAN (RUE J.) 3G
JUGE (RUE V.) 6C

K-L

KARR (RUE ALPHONSE) 6C
KOSMA (RUE J.) 7A
LAMARTINE (RUE) 5D
LASCARIS (RUE) 6H
LÉONARD (RUE E.) 1I
LÉOPOLD II (AVENUE) 2E
LEOTARDI (RUE) 4H
LEPANTE (RUE DE) 4D
LÉPINE (AVENUE DU DOYEN J.) 1C
LIBERTÉ (RUE DE LA) 7D
LOGE (RUE DE LA) 7F
LONGCHAMP (RUE DE) 7D
LOTI (AVENUE PIERRE) 3F
LUNEL (QUAI) 9G
LYAUTEY (AVENUE DU MARÉCHAL) 3G
LYCÉE (RUE DU) 7F
LYMPIA (AVENUE) 8I

M

MACCARANI (RUE) 7C
MAEYER (RUE DE) 7I
MAISTRE (RUE J. ET X. DE) 2B
MALAUSSENA (AVENUE) 3C
MALAUSSENA (PASSAGE) 4C
MALONNIÈRE (RUE DE LA) 5H
MALRAUX (VOIE A.) 4G
MARALDI (RUE) 4H
MARCEAU (RUE) 4C
MARCHÉ (RUE DU) 7E
MARI (RUE ALEXANDRE) 8D
MARSHALL (RUE DU GÉNÉRAL) 6F
MARTIN (PASSAGE) 5C
MARTIN (RUE J.) 8I
MASSE (RUE N.) 2G
MASSÉNA (PLACE) 7D
MASSÉNA (RUE) 7D
MASSENET (PLACE) 8D
MASSINGY (RUE DE) 5D
MATHIS (VOIE PIERRE) 4C
MÉDECIN (AVENUE JEAN) 5C
MÉNARD (AVENUE DU DOCTEUR) 3D
MENDIGUREN (AVENUE DE) 4F
MERLANZONE (P.) 8A
MEYERBEER (PASSAGE) 7B
MEYERBEER (RUE) 8A
MEYNEL (PASSAGE) 5E
MICHEL-ANGE (RUE) 2B
MICHELET (RUE) 1B
MIOLLIS (RUE) 4B
MIRABEAU (AVENUE) 4C
MIRON (RUE) 4C
MIRON-LÉPANTE (RUE) 4D
MOLIÈRE (RUE) 2B
MONNET (TRAVERSE) 4G
MONTCLAR (AVENUE) 1A
MONTFORT (MONTÉE DE) 8H
MONTPLAISIR (AVENUE) 2C
MORIEZ (RUE R.) 3E
MORTIER (RUE ALFRED) 6F

N

NADAUD (RUE G.) 3E
NÉGRIN (P. E.) 7D
NEUVE (RUE) 6G
NICE-EUROPE 6E
NIEL (RUE DÉSIRÉ) 6F
NIEPCE (RUE) 5D
NORMANDIE (AVENUE DE) 4E
NOTRE-DAME (AVENUE) 5E

O-P

OCTOBON (MONTÉE DU COMMANDANT) 8I
OFFENBACH (RUE J.) 6C
OLIVETTO (AVENUE DE L') 3D
ONZE SEPTEMBRE (RUE DU) 1G
ORESTIS (RUE D') 5H

PAGANINI (RUE) 5C
PAIROLIÈRE (RUE) 7G
PAPACINO (QUAI) 7G
PAPON (RUE J.-P.) 6G
PARADIS (RUE) 7D
PARC (CITÉ DU) 8F
PARIS (RUE DE) 5D
PARMENTIER (PASSAGE) 1B
PARMENTIER (RUE) 2B
PASSERONI (RUE) 6H
PASTEUR (BOULEVARD) 2G
PASTORELLI (RUE) 7E
PAULIANI (AVENUE) 4G
PÉGUY (RUE CHARLES) 2B
PELLOS (RUE F.) 3C
PENCHIENATTI (RUE) 6F
PERTINAX (RUE) 5D
PHILIBERT (RUE EMMANUEL) 7G
PHOCÉENS (AVENUE DES) 8D
PIAF (ALLÉE E.) 7C
PICARDIE (AVENUE DE) 4E
PIE SCOFFIER (RUE) 4A
PIÉTRI (RUE P.) 4B
PILATTE (BOULEVARD F.) 8I
PINS (CHEMIN DES) 2D
PLAINE DE CIMIEZ (RUE DE LA) 4F
PONCHETTES (RUE DES) 8G
POULLAN (RUE A.) 8A
PRÉFECTURE (RUE DE LA) 8E
PRÉS (RUE DES) 6D
PRINCE MAURICE (RUE) 3A
PROVIDENCE (RUE DE LA) 7G
PROVENCE (AVENUE DE) 3F

Q-R

QUINZIÈME 15E CORPS (AVENUE DU) 4G
RAIBERT (RUE F.) 3C
RAIMBALDI (BOULEVARD) 4D
RANCHER (RUE) 6D
RANDON (PLACE PHILIPPE) 3B
RASPAIL (RUE) 5D
RATTI (AVENUE) 3F
RAUBAT CAPEU (QUAI) 9G
RAYNARDI (RUE) 7D
RAYNAUD (BOULEVARD AUGUSTE) 1B
REBOUX (RUE P.) 5I
REINE JEANNE (RUE DE LA) 5A
RÉPUBLIQUE (AVENUE DE LA) 6F
RÉPUBLIQUE (AVENUE DE LA) 4G
RIBOTTI (RUE) 6G
RICHEPIN (AVENUE JEAN) 3F
RIQUIER (BOULEVARD DE) 6H
RISSO (BOULEVARD) 5H
RIVOLI (RUE DE) 8A
ROASSAL (RUE C.) 3B
ROASSAL (RUE CLÉMENT) 4A
ROLLAND (AVENUE R.) 2C
ROQUEBILLIÈRE (RUE DE) 2I
ROSES (RUE DES) 1B
ROSSETTI (RUE) 7F
ROSSINI (RUE) 6A
ROTHSCHILD (RUE AD. DE) 5E
ROUGET DE LISLE (RUE) 4B
RUSSIE (RUE DE) 6C

S

SAINSON (RUE R.) 8A
SALEYA (COURS) 8E
SAVOIE (AVENUE DE) 3G
SCALIÉRO (RUE) 5H
SÉGURANE (RUE C.) 7G
SÉMÉRIA (AVENUE DENIS) 1H
SÉRRURIERS (RUE DES) 7F
SÉVIGNÉ (AVENUE) 1A
SEYTOUR (RUE M.) 6G
SINCLAIR (RUE) 7G
SMOLETT (RUE) 6I
SOLA (BOULEVARD PIERRE) 4I
SOLEAU (RUE) 6I
SORGENTINO (CHEMIN DE) 4I
SPITALIÉRI (RUE) 6D
ST-ANDRÉ (RUE) 7G
ST-AUGUSTIN (PLACE) 6G
ST-CHARLES (CHEMIN DE) 5F
ST-ÉLOI (IMP.) 2F
ST-ETIENNE (TUNNEL) 5A
ST-FRANÇOIS (PLACE) 7F
ST-FRANÇOIS (RUE) 7G
ST-FRANÇOIS DE PAULE (RUE) 8E
ST-JEAN-BAPTISTE (AVENUE) 6F
ST-JOSEPH (RUE) 7F
ST-LAMBERT (AVENUE) 1C
ST-LAMBERT (AVENUE) 1C
ST-PAULE (RUE) 8E
ST-SÉBASTIEN (AVENUE) 6F
ST-SIAGRE (RUE) 4C
ST-VINCENT (CHEMIN) 1D
ST-VINCENT (RUE) 7E
STALINGRAD (BOULEVARD) 7H
STE-ROSALIE (CORNICHE) 1F
SUÈDE (AVENUE DE) 8C
SUISSE (RUE DE) 5C

T

TALON(PASSAGE) 6B
TENDE (PLACE DE) 2H
TERRASSE (RUE DE LA) 8E
THAON DE REVEL (RUE) 4H
THEURIET (RUE A.) 3A
THIERS (AVENUE) 5B
THIVIN (RUE DU DOCTEUR R.) 3B
TIRANTY (RUE E. ET P.) 5D
TONDUTI DE L'ESCARÈNE (RUE) 6E
TORRINI (RUE RUE) 4A
TRACHEL (IMPASSE) 4B
TRACHEL (RUE) 4B
TRIDENT (AVENUE DU) 1H
TURIN (ROUTE DE) 3H
TURIN (ROUTE DE) 2H

U-V-W

URFÉ (RUE D') 4D
VALLOT (AVENUE JOSEPH) 1C
VALPERGA (RUE) 5E
VALROSE (AVENUE) 1C
VALROSE (AVENUE) 2C
VALROSE (PETIT CHEMIN DE) 1C
VAUBAN (RUE DU MARÉCHAL) 2I
VEILLON (RUE) 4C
VÉRANY (BOULEVARD J.-B.) 3H
VÉRANY (BOULEVARD JEAN-BAPTISTE) 1G
VERDI (RUE) 7B
VERDUN (AVENUE DE) 8D
VERNIER (RUE) 4A
VIEUX CHEMIN DE CIMIEZ 4F
VILLE (RUE GEORGES) 5G
VILLEBOIS MAREUIL (AVENUE) 3E
VILLENEUVE (RUE DE) 4B
VILLERMONT (AVENUE) 3C
VILLERMONT (TRAVERSE) 3C
VOGUË (RUE M. DE) 6C
VOLTAIRE (RUE) 7E
WALESA (BOULEVARD L.) 7I

POUR S'Y RENDRE

En avion

■ **NICE AIRPORT XPRESS**
Pont Garigliano
L 110 Aéroport Nice / Monaco / Menton
✆ 04 97 00 07 00
www.niceairportxpress.com
info@niceairportxpress.com
Ligne 110 : Nice Aéroport – Monaco – Menton. Ligne 210 : Nice Aéroport – Cannes. Ligne 250 : Nice Aéroport – Golfe Juan. Chèques non acceptés. Renseignement lignes et horaires sur le site Internet. Compter un bus toutes les 30 minutes en moyenne. Départs 7j/7 de 7h à 22h.
Liaison de bus express, voilà une solution futée pour se rendre à Cannes, Monaco ou Golfe Juan au départ de l'aéroport de Nice ! Trois lignes sont disponibles pour rejoindre les plus grandes villes du département. On peut acheter et imprimer son billet directement depuis le site Internet de la société. On trouve également un comptoir au niveau des arrivées des terminaux 1 et 2, juste à côté de l'endroit où vous prendrez votre bus. Les véhicules sont pourvus de soutes à bagages et ils sont climatisés. Les titres de transport sont également en vente à bord des véhicules (possibilité de paiement par carte bancaire) et aux guichets des gares routières de l'aéroport.

En train

■ **TRAIN DES MERVEILLES**
Centre ville – Avenue Thiers
Gare de Nice-Ville ✆ 08 00 11 40 23
acvgroupes@sncf.fr
♿
Du 1er juin au 30 septembre et les week-ends d'octobre et mai, votre voyage est animé gratuitement par des guides-conférenciers. Attention, les trains sont remplacés par des bus entre les gares de Breil et Tende à cause d'importants travaux sur la ligne de trains jusqu'à fin avril 2018. Appel gratuit depuis un poste fixe tous les jours de 7h à 21h30. Durée du voyage Nice-Tende : 1h45 environ.
Monter à bord du train touristique mis en place par la région PACA et la SNCF est une façon originale de découvrir les vallées du Paillon et de la Roya-Bévéra. Le train des Merveilles vous mène aux portes du Parc National du Mercantour : de Nice à Tende en passant par Sospel et Breil-sur-Roya, partez le temps d'une journée (ou plus !) pour l'un des plus beaux trajets ferroviaires dans un cadre d'exception. Le départ en gare SNCF depuis Nice-Ville vous transporte au cœur des villages hauts perchés des vallées : Peillon, L'Escarène, Sospel, Breil, Fontan, Saorge, la Brigue avec un commentaire bilingue (français/anglais) assuré à bord par un guide-conférencier sans réservation pour les individuels et sans supplément de ticket, l'occasion de vous faire raconter le paysage et revivre l'histoire de ces villages pittoresques tout en vous donnant de nombreuses idées de découvertes.

En car

■ **EUROLINES**
Agence du centre-ville
27, rue Hôtel-des-Postes
✆ 08 92 89 90 91
www.eurolines.fr
nice@transdev-eurolines.com
Lundi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 14h30 et de 15h à 17h30. Le mardi de 12h30 à 13h30. Jeudi de 10h30 à 15h30.
On ne pense pas souvent au bus pour des destinations longues distances... Et pourtant, ce transport se développe de plus en plus, en offrant des solutions beaucoup plus économiques à celles proposées par le train ou l'avion. Certes, en bus il faut avoir le temps, mais c'est un moyen de transport futé pour ne pas voir son budget fondre comme neige au soleil. Surtout, les progrès effectués sont considérables : les sièges sont d'un grand confort et il n'est pas si dérangeant de passer une nuit en position mi-assise mi-allongée. Les principales villes françaises sont desservies, et on trouve également des capitales européennes : Lisbonne, Barcelone et Belgrade. De multiples pays sont également présents comme la Bulgarie, l'Autriche, l'Italie, le Maroc.

Autoroute de contournement

Nice est desservie par l'autoroute A8 appelée « la Provençale » depuis Aix-en-Provence jusqu'à la frontière italienne. Plusieurs sorties vous permettent de rejoindre les différents quartiers de la ville : la sortie 50 dessert la Promenade des Anglais, la nouvelle 51.1 nous fait arriver directement sur la 202 *bis* vers les stations de sports d'hiver, la 51 le quartier de Saint-Augustin, la 52 le quartier de Saint-Isidore (qui permet aussi de rallier la route départementale 202), la 54 vous amène à Nice-Nord et la 55 vous permet de rejoindre les quartiers de Nice-Est et du port. Sauf la sortie 50 et 51.1, il faudra ajouter un supplément de quelques euros au péage pour atteindre les autres sorties desservant Nice de l'autoroute A8 dite « de contournement » : vous gagnerez un temps précieux en évitant le centre-ville et ses embouteillages, surtout aux heures de pointe ou pendant la saison estivale.

POUR Y CIRCULER

Transports verts

CITYSCOOT NOUVEAU
https://www.cityscoot.eu/nice
Aucun abonnement ni engagement ne sont nécessaires. La location d'un Cityscoot est facturée à la minute (à partir de 0,22€/min) sans temps minimal imposé. Des forfaits touristiques à la journée seront également proposés courant 2019. Scooters électriques en libre-service 7j/7 et 24h/24.
Après les vélos et les voitures ce sont désormais des centaines de scooters électriques en libre-service qui sont disponibles dans la capitale azuréenne. Pour profiter de ce service 7j/7 et 24h/24, il suffit de télécharger l'application Cityscoot et s'inscrire gratuitement sur smartphone Android et iPhone. Vous repérez ensuite les scooters les plus proches de vous et pouvez les réserver depuis l'application. Roulez où vous le souhaitez et déposez votre Cityscoot sur n'importe quel emplacement 2-roues, le service fonctionne sans bornes ! Un casque homologué et des charlottes jetables sont à disposition sous la selle. Il suffit de s'inscrire au service pour pouvoir en bénéficier. Très futé !

VÉLO BLEU
✆ 04 93 72 06 06
www.velobleu.org
Le prix du service comprend un droit d'accès + un tarif horaire pour la location (première demi-heure gratuite). Plusieurs offres possibles pour le droit d'accès. Tarif annuel réduit pour les abonnés Lignes d'Azur, les titulaires du Pass Bleu Azur et les porteurs d'une carte Auto Bleue. Service accessible 7j/7 et 24h/24.
Le réseau Vélobleu est le système de location de vélos en libre-service de la Métropole Nice Côte d'Azur implanté depuis 2009. 1 750 vélos sont mis à la disposition des usagers 365 jours par an et 24h/24 à travers un réseau de 175 stations réparties sur les communes de Cagnes-sur-Mer, Saint-Laurent-du-Var et Nice. Les Vélobleu peuvent être loués et restitués dans la station de votre choix. Après inscription, l'accès au service peut se faire via une carte sans contact Vélobleu (abonnements annuels et mensuels uniquement) ou toute autre compatible (Lignes d'Azur par exemple), un téléphone portable (celui enregistré lors de l'inscription) ou encore via identification NFC (BPASS). Possibilité de souscription en ligne ou auprès des agences situées 17 avenue Thiers à Nice (gare SNCF Nice Ville) et 17 avenue Auguste Renoir à Cagnes-sur-Mer (centre-ville). Renseignements téléphoniques 24h/24 grâce à un serveur vocal interactif. Un téléconseiller répond aussi à toutes les questions du lundi au samedi de 7h à 20h sauf les jours fériés.

Nice – Nikaia

La ville aurait pris le nom de *Nikaia* inspiré du nom de la déesse Athéna *Nikê* « Athéna victorieuse » après une victoire des Grecs de Marseille sur les Ligures. Autre hypothèse : Nice dériverait de *nis*, radical ligure qui veut dire « source » en référence à la source d'eau potable qui jaillissait au pied de la colline du Château.

Taxis

SUNBIKE DRIVER
Nice La Plaine – 217, boulevard du Mercantour
✆ 09 83 70 07 26
www.sunbike-driver.com
info@sb-driver.com
Prix variables selon horaires et trajets. Permanence téléphonique de 9h à 19h.
Cette compagnie propose ses services de location de voiture avec chauffeur. Rapide, sécurisé et à toute heure du jour ou de la nuit, c'est une solution pratique pour rejoindre sans difficulté vos lieux de rendez-vous ainsi que les principaux points de trafic de la région : aéroports, gares, ports, centres d'affaires…

TAXIS NIÇOIS INDÉPENDANTS
Centre ville
Avenue Thiers
✆ 04 93 88 25 82
Ouvert tous les jours et les jours fériés. 24h/24. Paiements en espèces seulement. CB non acceptée.
Basée avenue Thiers, devant la gare SCNF de Nice-Ville, une cinquantaine de chauffeurs de taxis sont à votre disposition pour toutes les distances avec un service de qualité garantissant ponctualité, tranquillité et sécurité. Des véhicules de 1 à 6 places équipés tout confort et climatisés vous assurent tous vos déplacements vers vos lieux de rendez-vous, petites ou longues distances. Certains chauffeurs parlent également anglais, allemand ou italien. Disponible à toute heure du jour et de la nuit, n'hésitez pas à les appeler pour réserver un trajet futur, ou pour qu'ils puissent vous récupérer à un autre endroit. Pensez également à prévoir des espèces.

TAXIS RIVIERA
Malausséna
14-16, avenue Mirabeau
✆ 04 93 13 78 78
www.taxis-nice.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés. 24h/24. Toutes distances et tous transports.
Plus de 250 véhicules avec chauffeurs sont à votre service pour faciliter vos déplacements. La compagnie, qui fête ses 20 ans cette année, propose plusieurs services allant de la réservation jusqu'aux abonnements. Une fois votre appel enregistré, un système de satellite transmet votre demande aux conducteurs : celui le plus proche de la zone géographique dans laquelle vous vous trouvez prendra la course dans les meilleurs délais.

DÉPLACEZ-VOUS MALIN AVEC LIGNES D'AZUR

Le tramway

Il vous est fortement conseillé pour vos déplacements à Nice : vous éviterez non seulement de vous énerver dans les embouteillages mais aussi de vous épuiser à chercher une place de stationnement. La ligne 1 du tramway relie le nord et l'est de Nice en passant par le centre-ville. Elle fonctionne tous les jours sauf le 1er mai et permet de vous déplacer suivant l'itinéraire suivant : Henri Sappia, Comte de Falicon, Le Ray, Gorbella, Valrose Université, Borriglione, Libération, Gare Thiers, Jean-Médecin, Masséna, Opéra -Vieille Ville, Cathédrale – Vieille Ville, Garibaldi, Acropolis, Palais des Expositions, Vauban, Saint-Jean-d'Angély Université, Saint-Roch, Virgile-Barel, Saint-Charles, Pont Michel et Hôpital Pasteur. Côté horaires, les premiers départs se font tôt le matin jusque tard le soir depuis chaque terminus. Comptez environ 4 minutes entre deux trams dans la journée et 15 minutes en moyenne pendant les heures creuses.

La ligne 2 du tramway relie quant à elle Nice d'ouest en est. Mise en service le 30 juin 2018 sur le tronçon CADAM Centre Administratif – Magnan et desservant l'aéroport depuis le 14 décembre 2018, elle arrivera jusqu'à la Station Jean Médecin dès juin 2019 permettant une connexion avec la ligne 1 du tramway. Elle sera mise en service dans sa totalité, jusqu'à la Station Port Lympia en automne 2019.

Les parcs-relais Parcazur

Depuis la mise en service du tramway, les automobilistes bénéficient également d'infrastructures de stationnement : les Parcazur P+R. Vous y accédez librement avec votre véhicule et vous y stationnez le temps que vous souhaitez sans dépasser la journée en cours. Avec votre abonnement ou un titre de transport Lignes d'Azur, rejoignez facilement le centre-ville en bus ou en tramway à un tarif très attractif. L'accès aux Parcazur P+R est réservé aux clients des lignes urbaines Nice Côte d'Azur ou aux détenteurs d'une carte d'abonnement multimodale Carte Azur. Pour sortir des parcs, vous devez être en possession d'un titre validé le jour même sur une ligne urbaine de Nice Côte d'Azur qui doit correspondre au minimum à un aller-retour. Le titre solo 1 voyage et le ticket Azur ne permettent pas la sortie du véhicule. Le stationnement est limité à la journée en cours. Vauban : ouvert de 5h à 1h50 ; Henri Sappia : connecté à l'autoroute A8 sortie n° 54. Ouvert de 4h à 2h30 ; Pont-Michel : connecté à l'autoroute A8 sortie n° 55. Ouvert de 4h55 jusqu'à 1h45 ; Palais des Expositions : niveau 3 du parking public Acropolis Jean Bouin. Carras – Les Bosquets : ouvert de 4h15 à 2h15. Charles Ehrmann : ouvert de 4h à 2h30.

Achat des titres de transport

En ce qui concerne les bus, vous pouvez acheter vos tickets directement auprès des conducteurs. Il est demandé de faire l'appoint. Attention : les conducteurs du tram ne vendent pas de tickets et il n'y a pas de vente de billets à bord des rames : il est donc nécessaire d'acheter vos titres de transports aux distributeurs automatiques de titres installés sur les quais de chaque station du tramway, aux distributeurs des Parcazur P+R ou dans les points de vente agréés du réseau et les agences commerciales de Lignes d'Azur. L'application NFC Nice Ticket vous permet d'acheter et de valider directement vos titres de transport depuis votre smartphone (android) avec la fonction NFC (plus d'informations sur www.lignesdazur.com).

Tarification

Le réseau Lignes d'Azur propose une tarification unique sur l'ensemble de la Métropole Nice Côte d'Azur qui regroupe 49 communes : Aspremont – Bairols – Beaulieu-sur-Mer – Belvédère – Bonson – Cagnes-sur-Mer – Cap d'Ail – Carros – Castagniers – Clans – Colomars – Duranus – Eze – Falicon – Gattières – Gilette – Ilonse – Isola – La Bollène-Vésubie – La Gaude – La Roquette-sur-Var – La Tour-sur-Tinée – La Trinité – Lantosque – Le Broc – Levens – Marie – Nice – Rimplas – Roquebillière – Roubion – Roure – Saint-André-de-la-Roche – Saint-Blaise – Saint-Dalmas-le-Selvage – Saint-Etienne-de-Tinée – Saint-Jean-Cap-Ferrat – Saint-Jeannet – Saint-Laurent-du-Var – Saint-Martin-du-Var – Saint-Martin-Vésubie – Saint-Sauveur-sur-Tinée – Tournefort – Tourrette-Levens – Utelle – Valdeblore – Venanson – Vence – Villefranche-sur-Mer. Également sur les lignes interurbaines des Alpes Maritimes : 100 - 200 - 400 - 500 - 112 - 116 - 217 - 510 - 701A – 701B – 730 pour les trajets sur le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur.



- **Solo 1 voyage :** 1,50 € donne la possibilité d'effectuer un voyage unique sur les lignes urbaines Nice Côte d'Azur (sauf lignes à tarification spéciale) avec correspondances durant 74 minutes (pas d'aller-retour), sauf lignes à tarification spéciale. Un seul ticket est valable sur tout le réseau (bus et tramway) sur le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur.
- **Ligne bus express aéroport 98 ou 99** : Aéro 1 aller- simple 6 €.
- **Parcazur** aller-retour 3 €.
- **Multi 10 voyages** vendu 10 € vous permet d'acheter en une seule fois 10 titres de voyages (avec correspondances durant 74 minutes qui ne doivent pas constituer un aller-retour) qui peuvent être utilisés simultanément par plusieurs voyageurs. Idéal pour les petits groupes ou les familles nombreuses.
- **Pass 1 jour** 5 € vous assure des voyages illimités pendant 24h sur les lignes à tarification urbaine du réseau Lignes d'Azur (sauf lignes à tarification spécifique : Bus 100% neige, Randobus et lignes aéroport 98 et 99).
- **Pass 7 jours** 15 € vous permet de voyager librement et de façon illimitée pendant 7 jours consécutifs sur les lignes à tarification urbaine du réseau Lignes d'Azur (sauf lignes à tarification spécifique : Bus 100% neige, Randobus et lignes aéroport 98 et 99)

En hiver, profitez du Bus 100 % neige et en été, des lignes Rando Bus 730 et 740

Direction Auron, La Colmiane, Saint-Martin-Vésubie, Isola 2000 ou Valberg. Non accessible à la tarification classique : se renseigner pour les tarifs. Nombre de places disponibles limité. Informations du lundi au samedi de 7h à 20h et le dimanche de 8h à 18h numéro framboise 08 1006 1006 (service 0,06€/min + prix d'appel) ou sur www.lignesdazur.com

LIGNES D'AZUR
Agence commerciale Notre-Dame
1, rue d'Italie
Centre ville
✆ 08 10 06 10 06
www.lignesdazur.com
serviceclient@lignesdazur.com
Appel téléphonique (0,06 €/min)

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h et le samedi de 8h30 à 15h. Ticket solo 1 voyage : 1,50 €. Multi 10 : 10 €. Pass 1 jour : 5 €. Centre de relation clientèle ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h. Le dimanche de 8h à 18h. L'Infobus sillonne la Métropole Nice Côte d'Azur : planning disponible sur www.lignesdazur.com.

Le réseau urbain Lignes d'Azur assure les liaisons en bus et en tramway sur l'ensemble des 49 communes de la Métropole Nice Côte d'Azur. Pour être en règle, n'oubliez pas de valider votre titre de transport à chaque montée dans le bus ou le tramway (même pour les abonnés). Si vous êtes détenteur d'une carte Lignes d'Azur, vous pouvez la recharger dans les agences Lignes d'Azur ou par Internet sur www.lignesdazur.com : il faut alors créer gratuitement un compte avant de sélectionner le pack de son choix. Après un délai de 48h, votre carte se recharge automatiquement lors de votre prochaine validation sur le réseau. Vente de tickets bus et tramway dans les agences commerciales Lignes d'Azur, les points de vente agréés, à bord des bus, les Parcazur P+R, les distributeurs automatiques de titres, sur les quais des stations de tram et pour certains tickets, par correspondance.

© A.RINAUD – FOTOLIA



Quai des Etats-Unis.

Toute l'information **Lignes d'Azur** dans mon **Smartphone**

Plan du réseau
Horaires en temps réel
Infos perturbations
Recherche d'itinéraires
Achat de tickets

Téléchargez l'application qui vous ressemble



Du lundi au samedi de 7h à 20h. Le dimanche de 8h à 18h
08 1006 1006 Service 0,06 € / min + prix appel

www.lignesdazur.com
opendata.nicecotedazur.org

MÉTROPOLE NICE CÔTE D'AZUR

LIGNES D'AZUR
Nice Côte d'Azur en toute liberté

Parkings Vinci à Nice : gratuits... un certain temps !

Difficile de trouver une place dans le centre-ville de Nice ! Le stationnement dans la rue est généralement payant du lundi au samedi de 8h à 20h, et gratuit le dimanche et les jours fériés. De nombreux parkings et parcmètres sont à votre disposition de jour comme de nuit vous permettant ainsi de visiter à votre rythme sites et monuments. Les parkings sont nombreux et pour certains, gratuits les premières minutes : Jean-Bouin (30 min), Palais de la Méditerranée (80 min), Promenade des Arts (80 min), Corvesy (80 min), TNL (90 min), Marshall (80 min), Palmeira (80 min), Les Bosquets (80 min), Mozart (30 min) et Saint-Jean-d'Angély (45 min).

Stationnement

■ **INDIGO PARK SERVICES**
✆ 08 10 26 30 00 – fr.parkindigo.com
service.clients@parkindigo.com
Tarifs différents selon les parkings.
Le service Indigo propose, à travers toute la France, une nouvelle façon de penser le stationnement via des espaces accueillants et sûrs, un service de mobilité, un contact en cas de besoin et des abonnements (mensuels, annuels, flexibles...). Le site Internet met à disposition plusieurs parcs de stationnement situés dans le centre-ville de Nice. Si vous voulez avoir une idée de combien il vous en coûtera pour laisser votre voiture dans l'un de ces parkings, consultez le site web de la société et cliquez sur le parking de votre choix : vous aurez alors accès aux tarifs complets, horaires après horaires ainsi qu'aux coordonnées du responsable du site.

■ **PARC RELAIS PARCAZUR**
Parcazur Las Planas – 2, boulevard Henri-Sappia
www.lignesdazur.com
serviceclient@lignesdazur.com
Pass 1 jour : 5 €. Places accessibles et réservées aux personnes en situation de handicap. Parcazur aller-retour : 3 €.
Depuis la mise en service du tramway, les automobilistes bénéficient de plusieurs infrastructures de stationnement appelées parcs-relais Parcazur répartis à 6 coins de la ville : Henri Sappia, Charles Ehrmann, Carras, Vauban, Palais des Expo et Pont Michel. Vous y accédez librement avec votre véhicule (voiture ou moto) et vous stationnez le temps que vous souhaitez sans dépasser la journée en cours. Avec votre abonnement ou un titre de transport Ligne d'azur, vous rejoignez le centre-ville en bus ou en tramway à un tarif très attractif. Attention : la sortie du Parcazur s'effectue à l'aide de votre titre ou de votre abonnement validé (les titres Solo et Ticket Azur ne sont pas acceptés).

▸ **Autres adresses :** parcazur Palais des Expositions. Niveau 3 parking Acropolis-Jean Bouin 06300 Nice. De 4h15 à 2h15 • parcazur Pont-Michel. Route de Turin 06300 Nice. De 4h55 à 1h45 • parcazur Saint-Augustin. 1, route de Grenoble 06200 Nice. De 5h30 à 22h • parcazur Vauban. Mail des Universités 06300 Nice. De 5h à 1h50

■ **PARKINGS AÉROPORT DE NICE T1 & T2**
Aéroport Nice Côte d'Azur
www.nice.aeroport.fr
nice.aeroport@cote-azur.aeroport.fr
Ouvert tous les jours. 24h/24. Service de réservation Click&Park. De la petite à la longue durée.
Les grandes infrastructures de l'aéroport de Nice-Côte d'Azur proposent de nombreuses options en termes de stationnement : le dépose-minute gratuit pour quelques minutes, ainsi que des parkings plus ou moins longue durée. Connectez-vous sur le site www.nice.aeroport.fr, estimez le coût de stationnement de votre véhicule et choisissez le parking qui conviendra le mieux à vos attentes et à votre budget ! Si vous recherchez des informations précises en temps réel sur les places de stationnement de l'aéroport pour les terminaux 1 ou 2 ou que vous souhaitez réserver votre place de parking jusqu'à 10 minutes à l'avance (sous réserve de places disponibles), rendez-vous sur le site mobile.

POINTS D'INTÉRÊT

Nice est une ville qui bouge où il fait bon vivre toute l'année. Historique par son patrimoine architectural d'une richesse incroyable ; culturelle par ses nombreux musées ; dynamique par ses grands projets urbains… Il y a tant de façons d'aborder la capitale azuréenne ! La ville se divise en deux parties délimitées par un cours d'eau très capricieux, le Paillon, aujourd'hui en grande partie canalisé sous la Place Masséna qui constitue le cœur urbain de la ville. À l'est, on trouve le vieux Nice, la colline du Château, le port et le Mont Boron. À l'ouest, se situent les nouveaux quartiers de l'Arénas (le centre d'affaires de la Ville) mais aussi les collines de Bellet et les quartiers résidentiels de Fabron et de Sainte-Marguerite. Au nord, la colline de Cimiez, où était jadis installée la forteresse romaine et où les vieilles bâtisses de la Belle Époque côtoient aujourd'hui des constructions plus modernes…

▸ **Pour découvrir Nice**, il faut disposer au minimum d'une journée complète. Mais la ville abrite une telle concentration de musées et de monuments que la visite complète et détaillée nécessitera plusieurs jours !



© S.NME

Dans le vieux Nice.



© VIRGIL PROHOMME

Palais des ducs de Savoie



Phare dans le Vieux Port de Nice.

© GABRIELI2 – SHUTTERSTOCK.COM

Le coup de canon du midi

C'est une tradition : à l'heure du déjeuner, tous les jours, vous sursauterez en entendant le fameux coup de canon tiré depuis la Colline du Château ! L'histoire raconte qu'en 1861, afin de respecter la tradition militaire du coup de canon de midi mais surtout pour rappeler à sa femme partie en balade matinale de rentrer préparer le déjeuner, Sir Thomas Convetry-More, un hivernant écossais, installa à ses frais et avec l'accord du Maire Malausséna, un canon sur la Colline du Château. Ainsi, un globe coloré était quotidiennement hissé à un mât sur la terrasse de l'hôtel Chauvain où le couple demeurait : à ce signal, un employé municipal allumait la mèche du canon. Quand Sir Coventry quitta Nice, le canon se tut et la ville entière réclama sa réhabilitation : en novembre 1875, un arrêté niçois fut voté pour rappeler officiellement cette heure. Depuis, le coup de canon retentit chaque jour à 12h tapantes.

C'est pourquoi, en fonction de la durée de votre séjour, vous pouvez faire votre choix à l'avance et établir un itinéraire astucieux qui vous permettra d'évoluer d'un site à l'autre sans avoir à revenir sur vos pas : prenez le temps d'apprécier la douceur du climat et la beauté des paysages, profitez des nombreuses manifestations, musardez dans les vieilles rues du centre-ville et le long des plages de la promenade des Anglais, savourez les soirées branchées ou les airs d'opéra et vous réaliserez qu'on n'en finit jamais vraiment avec Nice. Gastronomie, culture, patrimoine, loisirs ? Autant de plaisirs à découvrir et partager !

LE COURS SALEYA

Vieux-Nice

Animé toute l'année

«*Tous les chemins mènent à Rome, et dans le vieux Nice, ils mènent au cours Saleya*» écrivait le Niçois Louis Nucéra. Ce cours est très pittoresque. Lieu incontournable dans une visite de Nice, il est l'âme de la vieille ville et son point de convergence. Entouré de boutiques, de bars et de restaurants, il est constamment animé dès 6h du matin jusque tard dans la nuit toute l'année. Du mardi au dimanche, il accueille le traditionnel marché avec ses étals de fruits et de légumes sans oublier l'incontournable marché aux fleurs. Le lundi, c'est le jour des antiquaires et autres brocanteurs : on y trouve des objets plus ou moins rares de toutes les époques. Après cette balade, vous pourrez également éveiller vos papilles avec les spécialités locales : fougasse, socca, gressins et autres pissaladières… Le soir, la vue sur la colline du château illuminée est féerique.

LA PLACE MASSÉNA

Elle constitue l'un des espaces les plus célèbres de Nice. À l'origine, il s'agissait de deux places : la place Charles-Albert au sud de style néoclassique, semi-circulaire, et la place Masséna elle-même au nord, rectangulaire, de style XVIII^{e} siècle, imaginée par l'architecte Joseph Vernier et bordée d'immeubles aux façades rouges posés sur d'imposantes arcades blanches. Entre 2003 et 2007, à l'occasion des travaux de construction du tramway, l'esplanade a entièrement été réhabilitée par l'architecte Bruno Fortier afin de lui rendre sa splendeur d'antan : principalement piétonne, pavée d'un dallage minéral blanc et noir composant une sorte de damier géant, l'endroit est devenu un large espace de promenade avec au sud, la superbe fontaine du Soleil représentant des personnages de la mythologie gréco-romaine. Depuis 2007, dans le cadre de l'installation d'œuvres d'art contemporain tout au long du parcours du tramway qui la traverse sur son axe nord-sud, la place Masséna est jalonnée par sept statues en forme de scribes en position assise : en résine blanche juchée sur des mâts à une dizaine de mètres au-dessus du sol, chacune s'éclaire à la nuit tombée grâce à des jeux de lumière qui changent progressivement et font alterner les couleurs. L'ensemble, créé par l'artiste catalan Jaume Plensa, s'intitule « Conversation à Nice ».



© NIKONART – ISTOCKPHOTO.COM

La fontaine du soleil sur la place Masséna

Le French Riviera Pass

Le French Riviera Pass vous donne accès à une variété de sites et d'activités à prix réduits. Proposé pour 24h, 48h ou 72h, cette carte est véritable un sésame pour la découverte : embarquez à volonté à bord du bus à impériale découverte « Le Grand Tour » qui vous permettra de découvrir la ville dans une visite guidée commentée. Découvrez le Musée National du Message biblique Marc Chagall qui possède la plus importante collection au monde d'œuvres publiques de l'artiste. Direction la cathédrale orthodoxe russe, la crypte archéologique, le stade Allianz Riviera en visite couplée avec le Musée national du Sport. Embarquez à bord du Trans Côte d'Azur pour une promenade côtière très agréable, de My Nice Excursion pour explorer les environs. Ce pass vous invite aussi au parc Phoenix avec ses 7 ha accueillant près de 2 500 espèces végétales et des animaux. Le petit train touristique vous permettra quant à lui de vous faufiler dans les ruelles du vieux Nice jusqu'à la colline du château durant un circuit commenté de 50 minutes. Possibilité de découvrir les expositions temporaires du Nouveau Musée National de Monaco et du Grimaldi Forum à Monaco, d'effectuer la visite guidée de Villefranche-sur-Mer et de profiter des très nombreux avantages dans les commerces, les restaurants et les transports.

Infos et tarifs sur www.frenchrivierapass.com et/ou page FB : Nice Tourisme

LA PROMENADE DES ANGLAIS

Difficile à croire en la regardant aujourd'hui mais cette imposante promenade n'était qu'un modeste sentier terreux au début du XIX[e] siècle ! Avec l'arrivée des premiers hivernants britanniques en 1760, le bord de mer devient un lieu agréable de promenade : en 1844, un premier tronçon de 12 m est aménagé au sud-est du Paillon. Dix ans plus tard, la voie est prolongée jusqu'à Magnan. En 1930, le site nous montre son visage actuel : les villas et leurs jardins sont détruits, remplacés par des palaces, des hôtels, des casinos ou des immeubles résidentiels. Vous remarquerez que les palaces comme le Negresco ou l'Opéra ont leur façades au nord, dos à la promenade : rappelons que Nice était une station d'hiver appréciée pour la douceur de son climat mais pas pour la mer ! Durant l'hiver, seuls les anglais, très nombreux sur le littoral azuréen à cette époque de l'année, appréciaient les balades en front de mer d'où le nom de « promenade des Anglais » … Devenue légendaire, elle déroule son tapis sur près de 8 km de front de mer en épousant la courbe presque parfaite de la baie des Anges. La *Prom'* (comme disent les Niçois) bien que parfois surchargée de véhicules est devenue un lieu de rendez-vous incontournable pour les amateurs de rollers, de courses à pied, de balades à vélo (une piste cyclable a été tracée sur le trottoir sud) ou de promenades à pied. Outre les manifestations nombreuses (carnaval, batailles de fleurs, marathon…), la promenade est réputée pour ses « chaises bleues » et ses pergolas, propices au *farniente* et à la contemplation. Ses lampadaires éclairent aussi bien le sol que le ciel et servent de balises aux pilotes d'avions en approche pour un atterrissage *by night* à l'aéroport de Nice. Endeuillée et meurtrie le 14 juillet 2016, des bouquets de fleurs déposés le long des barrières rendent hommage aux victimes de ce terrible drame.

LE VIEUX NICE

La vieille ville raconte le passé médiéval de Nice avec ses monuments, ses palais baroques et sa vie nocturne. Éminemment pittoresque, elle se caractérise par ses étroites ruelles, ses constructions en hauteur, ses arches surmontées de plusieurs étages qui enjambent les rues, ses escaliers qui relient les différents niveaux, ses venelles tortueuses, ses placettes et ses terrasses de restaurants. Construite aux XVI[e] et XVII[e] siècles, réhabilitée dans les années 1950 et aujourd'hui bien mise en valeur, elle reste un émouvant témoignage du passé. Parsemée de petites boutiques de spécialités locales qui fleurent bon les épices, les bougies parfumées et les senteurs du Midi, le vieux Nice est aussi l'endroit où trouver des restaurants aux salles secrètes et des pizzerias dont la terrasse déborde sur la rue. Ses ruelles proposent aux touristes son ambiance Renaissance franco-italienne, l'ocre clair de ses façades, ses volets mi-clos préservant l'intimité des occupants ou la truculence de ses marchands qui s'interpellent en authentique nissart, la langue locale. Ici flotte le souvenir de Garibaldi, natif de Nice, et du jeune général d'artillerie Bonaparte, qui habita au numéro 6 de la rue qui porte aujourd'hui son nom. N'oublions pas également de citer le jeune Masséna, fils d'un marchand de vin qui partit simple soldat et devint en quelques années maréchal de France, duc de Rivoli et prince d'Essling : Napoléon l'avait d'ailleurs surnommé « l'enfant chéri de la victoire ».

Ne manquez pas la visite du cours Saleya qui accueille les matins sous ses tentes colorées et bariolées, son célèbre marché aux fleurs, aux fruits et aux légumes qui embaument l'air d'une douceur agréable et parfumée. Cette artère constitue le lieu incontournable dans une visite de Nice et incarne l'âme de la ville. Entouré de bars et de restaurants, le cours Saleya est constamment animé dès 6h du matin jusque tard dans la nuit, en toute saison.

À noter que ce charmant décor servit notamment à une course-poursuite dans le film *Ronin* avec Robert De Niro et Jean Reno en 1998.



Vue aérienne sur la Promenade des Anglais.

© VIRGIL PRUDHOMME

Une statue de la Liberté à Nice, version mini !

Après Buenos Aires, Rio de Janeiro, Tokyo, et même de nombreuses villes de France, une réplique de la célèbre statue de *La Liberté* a été installée au début de l'année 2014 sur le nouveau quai des États-Unis face à la mer : plus modeste que celle de New York, elle mesure seulement 1,30 m de haut et repose sur un socle de 2 m. Elle est signée Auguste Bartholdi, comme l'originale.

Monuments

CATHÉDRALE SAINT-NICOLAS DITE ÉGLISE RUSSE

Quartier de la Gare
Avenue Nicolas-II ✆ 06 63 28 98 99
www.cathedrale-russe-nice.fr

La cathédrale est ouverte du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermée aux visites lors de la tenue des offices religieux privés (baptêmes, mariages, enterrements).

Afin de répondre à la demande d'une importante population russe installée à Nice, la construction de la cathédrale orthodoxe Saint-Nicolas débuta en 1903 d'après le projet de l'architecte Preobrajensky. Remarquable avec ses 52 m de haut, cette cathédrale est considérée comme le plus bel édifice de ce type bâti hors de Russie. Elle doit son nom à l'empereur Nicolas II qui avec sa mère l'impératrice Maria Feodorovna financèrent entièrement la construction du bâtiment. Ils choisirent un terrain dans le quartier du Piol, là où ils aimaient résider. Inspirée du style de la basilique Saint-Basile de Moscou, la cathédrale fut édifiée avec des matériaux provenant de la région et d'Italie : terre cuite de Florence, marbre et granit rose d'Italie, pierre blanche de La Turbie. Le clocher se compose de six coupoles : la plus haute symbolisant le Christ, les quatre autres représentant les quatre évangélistes et la plus petite de couleur bleue destinée à la Vierge Marie. Le bâtiment est classé aux Monuments historiques depuis 1987. Depuis 1923, c'est une association cultuelle qui gèrait la paroisse orthodoxe Saint-Nicolas de Nice et donc la cathédrale. Mais en 2006, la Fédération de Russie revendiqua la propriété de la cathédrale en s'appuyant sur le fait que le terrain sur lequel elle fut construite appartenait à la famille impériale de Russie avant la révolution russe de 1917. L'affaire a été portée devant la justice qui a donné raison à la Fédération de Russie. Le site ne se visite plus librement.

FORT DU MONT-ALBAN

Mont Boron
Avenue du Mont-Alban ✆ 04 92 00 41 90

Visite guidée (organisée par le Centre du patrimoine sur réservation). En 1557, le fort du Mont-Alban est édifié sur ordre d'Emmanuel-Philibert, duc de Savoie, par André Provana de Leyni afin de protéger la ville des envahisseurs turcs qui ravageaient la Méditerranée nord-occidentale. La bâtisse, conçue comme une forteresse au sommet de la colline du mont Boron culmine à 220 m. Imposante avec sa forme polygonale, ses murs d'enceintes et ses 40 m de long, le fort sert de prison à partir de la fin du XVIII[e] siècle avant le rattachement de Nice à la France en 1860. Malgré les nombreux assauts subis pendant la Seconde Guerre mondiale, le site reste aujourd'hui un exemple précieux d'un ouvrage du XVI[e] siècle parfaitement conservé. A son sommet, la vue est exceptionnelle, de la rade de Villefranche-sur-Mer jusqu'au massif de l'Esterel. En contrebas du fort, un parc immense avec ses 11 kilomètres de sentiers balisés et de nombreuses aires de jeux constitue l'endroit idéal pour un pique-nique en famille durant la journée. Attention, à la tombée de la nuit, l'endroit est parfois mal fréquenté.

OPÉRA DE NICE

Vieux-Nice – 9, rue Raoul-Bosio
✆ 04 92 17 40 00 –www.opera-nice.org

♿ N

Programmation disponible sur le site. Tarifs et places disponibles sur le site à partir de 7 €.

Classé aux Monuments historiques depuis 1993, l'Opéra de Nice se situe dans la vieille ville. À la fin du XVIII[e] siècle, le roi Victor-Amédée III de Sardaigne laisse la marquise Alli-Maccarani transformer sa maison en théâtre : le petit théâtre Maccarani vient de naître. En 1826, il est rasé et remplacé par un grand opéra de style italien. Baptisé Théâtre Impérial sous le Second Empire, il est acheté par la ville de Nice en 1870. Le terrible incendie du 23 mars 1881 détruit entièrement l'édifice et fait plusieurs victimes. En 1882, la municipalité reconstruit un nouveau théâtre : François Aune, architecte niçois et ancien élève de Gustave Eiffel, est en charge du projet. A l'intérieur, la décoration est superbe : le plafond peint par Emmanuel Costa représente le Char du Soleil. Les sculptures sont de Raimondi et représentent les Muses Euterpe (musique), Melpomène (tragédie), Thalie (comédie) et Terpsichore (danse). Le site est inauguré le 7 février 1885 avec l'Opéra Aïda de Giuseppe Verdi. En 1902, l'édifice prend le nom que nous lui connaissons aujourd'hui « Opéra de Nice ». Disposant d'un chœur, d'un ballet et de l'orchestre philharmonique de Nice, fréquenté par des d'artistes d'exception, l'Opéra se caractérise par l'excellence de ses productions lyriques ainsi que par son engagement en faveur de la modernité. N'oubliez pas de jeter un œil à la façade côté mer sur le Quai des Etats-Unis, très bien restaurée.

La cathédrale Saint-Nicolas de Nice.

© DIMITRI SURKOV – FOTOLIA



PALAIS DU GOUVERNEUR ET DES PRINCES DE SAVOIE
Vieux-Nice
Cours Saleya

Le palais ouvre ses portes au public uniquement à l'occasion des journées du patrimoine qui se déroulent chaque année au mois de septembre.

On l'appelle également le « palais de la préfecture » ou « palais des rois sardes ». C'est au début du XVII[e] siècle que ce palais royal fut construit pour héberger les têtes couronnées de la Maison de Savoie lors de leurs venues à Nice avant d'être transformé en résidence pour les rois de Sardaigne vers 1814 : la façade est réaménagée, le vestibule et l'escalier d'honneur reconstruits. Financé par le duc Philibert de Savoie, le peintre niçois Jules Chéret fut chargé de la décoration intérieure. Espace somptueux, il est le cadre idéal pour l'organisation de réceptions auxquelles est conviée la haute société locale et étrangère. En 1860, lorsque Nice est rattachée à la France, le palais change de vocation et abrite la préfecture des Alpes-Maritimes. Classé au titre des Monuments historiques depuis 1996, il est aujourd'hui le lieu de résidence du président du conseil général ainsi que celle du préfet des Alpes-Maritimes.

Musées

MAMAC
Centre Ville
Promenade des Arts
✆ 04 97 13 42 01
www.nice.fr
mamac@ville-nice.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et le 1[er] janvier, le dimanche de Pâques, le 1[er] mai, le 25 décembre. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Habitant de la métropole Nice Côte d'Azur : gratuit sur présentation d'un justificatif de domicile et d'une carte d'identité. Visite guidée. Boutique. Animations.

Inauguré en 1990, ce musée d'Art moderne et d'Art contemporain (MAMAC) est l'aboutissement de plusieurs projets mis en œuvre aux cours de la seconde moitié du XX[e] siècle. Ce sont les architectes Yves Bayard et Henri Vidal qui en proposant une architecture reliant le cours du Paillon et l'axe de l'ancienne RN7 ont remporté les suffrages des élus. Le MAMAC est une sorte de grand château-fort composé de quatre tours habillées de marbre gris et reliées entre elles par des passerelles aux larges baies vitrées. Le programme artistique permanent du musée puise sont identité entre le Pop Art et l'Art d'assemblage américain ainsi que dans la nouvelle école du réalisme européen. Le mouvement local de l'École de Nice est bien mis en valeur avec des artistes comme César et Arman dont les célèbres œuvres décorent l'entrée du musée tout comme celles d'Yves Klein, de Niki de Saint-Phalle et de Ben. Le second niveau, réservé aux expositions temporaires, accueille des artistes des années 50 jusqu'à nos jours. Depuis le toit (fermé en cas d'intempéries), on peut profiter depuis une promenade circulaire du panorama sur toute la ville. Certains soirs d'été, le mur du feu réalisé par Yves Klein et encore en parfait état de fonctionnement, s'embrasse pour un spectacle brûlant de toute beauté.

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DE NICE
Cimiez
160, avenue des Arènes-de-Cimiez
✆ 04 93 81 59 57 – www.nice.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 10h à 18h. Fermé tous les mardis ainsi que le 1[er] janvier, le dimanche de Pâques, le 1[er] mai et le 25 décembre. Gratuit jusqu'à 18 ans (et demandeurs d'emploi, bénéficiaires du revenu de solidarité, personnes handicapées, journalistes, enseignants, guides-conférenciers sur présentation d'un justificatif). Habitant de la métropole Nice Côte d'Azur : gratuit sur présentation d'un justificatif de domicile et d'une carte d'identité. Visite guidée. Boutique. Animations.

Le musée d'Archéologie de Nice est désormais composé

© VILLE DE NICE



Le parvis du MAMAC de Nice.

L'école de Nice, la nouvelle tendance artistique d'après-guerre

A partir des années cinquante, un foyer de création artistique se crée à Nice autour de différents moyens d'expressions et de courants variés mais avec une position commune : le rejet des académismes. Le fondateur de ce que l'on appellera « L'École de Nice » est Yves Klein, natif de la région et pionnier d'un art expérimental connu pour l'invention de son fameux « IKB » (*International Klein Blue*), un bleu outremer profond à la base de nombreuses de ses œuvres. Le groupe se composera de beaucoup d'artistes originaires de Nice pour la plupart, tous amis et poursuivant le même objectif de création : Arman, Martial Raysse, César, Spoerri, Tinguely et Niki de Saint-Phalle en sont les personnalités principales. L'origine de leur création est plus ancrée dans une lignée philosophique qu'artistique pure : ils dénoncent d'une manière ironique l'air du temps, réagissent face aux réponses qu'a apporté l'abstraction jusqu'à maintenant et refusent un art trop hermétique qui leur empêche de dénoncer au travers de leurs œuvres ce statut aliénant que prend l'objet de consommation courante dans la France d'après-guerre face aux méfaits d'une société de consommation en plein essor. Pour cela, ils doivent inventer une nouvelle manière de créer, non conventionnelle, avec pour matériaux de réels objets afin d'intensifier l'expression de leurs œuvres : Arman accumule et brise les objets tandis que César les compresse ; Niki de Saint-Phalle se fait connaître pour ses « nanas », sortes de créatures opulentes et bigarrées qui illustrent une certaine prospérité économique d'après-guerre et Jean Tinguely construit des machines-monstres infernales, sorte de caricatures des machines de guerre. Trois mouvements caractérisent ainsi l'école de Nice : le nouveau réalisme, sorte de pop-art à la française qui apparaît dans les années cinquante. Puis, le mouvement Fluxus dans les années soixante qui pose de façon radicale le problème des limites de l'art et des genres : le support de création devient l'artiste lui-même et l'œuvre d'art devient éphémère se caractérisant par des performances et des *happenings* dans des endroits insolites. Dans cette mouvance, on trouve en chef de file, Benjamin Vautier, plus connu sous le nom de « Ben » qui inventa également une écriture devenue célèbre et notamment utilisée sur divers objets de grande consommation. Enfin, dernier mouvement propre à l'Ecole de Nice : le groupe « Support Surface » dans les années 1970 qui prône le retour aux outils et aux procédures de la peinture avec Viallat, Dollan Charvolen, Chacallis, Isnard, Maccaferri, Miguel et Saytour. D'autres artistes échappent à tous classements : Bernar Venet, Albert Chubac, Malaval, Verdet et, plus récemment Sosno ou Mas.

de deux structures : le site de Terra Amata dédié à la Préhistoire et le site de Cimiez consacré à l'Antiquité et à l'époque paléochrétienne.

Inauguré en 1989, le site de Cimiez présente des collections concernant les âges des métaux, de l'Antiquité et du Moyen Âge. Ces objets archéologiques et documents officiels ou privés ont pour la plupart été trouvés lors de fouilles réalisées de 1950 à 1969 : tous concernent la vie de *Cemenelum* (qui donna d'ailleurs son nom à l'actuel quartier de Cimiez). Le musée présente des pièces exceptionnelles en bronze mais aussi des statues, des stèles, des sarcophages, des statuettes, des vases, de la vaisselle, des bijoux, des flacons à parfum, des épingles, des monnaies ou des fragments de mobilier. Des maquettes permettent également d'expliquer le site archéologique attenant : dans le jardin, vous découvrirez un ensemble thermal, vestiges résultant de différentes époques de construction allant du I^er^ au VII^e^ siècle et composés d'une salle d'eau froide (frigidarium), d'un bassin, de deux salles chauffées, d'une salle tiède (tepidarium) et d'une étuve (sudatorium).

Construit sur l'emplacement exact de la mise à jour d'un site d'habitat préhistorique vieux de 400 000 ans, le site de Terra Amata présente la reconstitution d'un foyer *acheuléen*. À cette époque, le niveau de la mer était bien plus élevé et la Ville de Nice, comme on la connaît aujourd'hui, était en grande partie sous les eaux. Ce musée offre donc un parcours pédagogique pour partir à la découverte des premiers niçois au travers d'un grand moulage représentant une plage préhistorique, des outils, des ossements ainsi que la reconstitution de la cabane et de la vie de ces *Homo Erectus* qui vivaient à Nice il y a fort longtemps… Une empreinte de pied demeure d'ailleurs le seul témoignage direct de ces hommes de Terra Amata.

Autre adresse : 25 boulevard Carnot 06000 Nice ✆ 04 93 55 59 93 pour le site de Terra Amata

MUSÉE DES ARTS ASIATIQUES

Arenas – 405, promenade des Anglais
✆ 04 92 29 37 00
www.arts-asiatiques.com
arts-asiatiques@departement06.fr

Ouvert toute l'année. De début mai à la mi-octobre, de 10h à 18h. De la mi-octobre à fin avril, de 10h à 17h. Fermé le 1^er^ janvier, le 1^er^ mai et le 25 décembre. Habitant de la métropole Nice Côte d'Azur : gratuit sur présentation d'un justificatif de domicile et d'une carte d'identité. Rampe d'accès, ascenseur desservant les différents niveaux des salles du musée, mise à disposition d'un fauteuil roulant à l'accueil du musée, toilettes handicapés. Visite guidée. Boutique. Animations.

Lieu de rencontres et d'échanges entre les arts asiatiques et la culture occidentale, posé sur un plan d'eau artificiel parcouru d'oiseaux aquatiques au cœur d'un parc floral de 7 hectares, le musée des Arts asiatiques est l'œuvre de l'architecte Tange Kenzo. Sa structure en verre et marbre (contraste entre le vide et le plein) évoque selon les principes asiatiques la terre (le carré) et le ciel (le cercle) : tandis qu'au premier étage, la rotonde couronnée d'une pyramide de verre est réservée à la sphère spirituelle du bouddhisme, le sous-sol est dédié à l'habitat, au mobilier, aux objets usuels et à la zone multimédia. Un espace est également réservé aux expositions temporaires. Quatre zones symétriques présentent les œuvres des civilisations chinoises, japonaises, cambodgiennes et indiennes où objets anciens, modernes, artisanaux ou précieux illustrent les cultures traditionnelles d'Asie. Les dimanches deux cérémonies du thé sont proposées en alternance aux visiteurs : la cérémonie du thé japonais (chanoyu) et le temps du thé chinois (gong fu cha). Le musée propose également des conférences, animations et spectacles sur réservation et dispose d'une belle boutique.

MUSÉE MATISSE

Cimiez
164, avenue des Arènes-de-Cimiez
✆ 04 93 81 08 08
www.musee-matisse-nice.org
musee.matisse@ville-nice.fr

♿ N

Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 10h à 18h. Fermé pour Noël, le 1er janvier, le dimanche de Pâques et le 1er mai. Habitant de la métropole Nice Côte d'Azur : gratuit sur présentation d'un justificatif de domicile et d'une carte d'identité. Visite guidée. Boutique. Animations.

Créé en 1963, la collection de ce musée, présentée autour d'un parcours initiatique pictural, couvre la période de 1869 à 1954. Le musée présente une particularité architecturale qui se reflète dans la présentation de ses collections. D'une part, la Villa des Arènes, demeure génoise du XVIIe siècle, transformée en musée Matisse depuis 1963 met l'accent sur l'évolution artistique de l'artiste avec ses avancées et ses recherches dans le domaine de la couleur et du graphisme. D'autre part, la nouvelle aile, ouverte depuis 1993, accueille quant à elle une partie de la collection permanente constituée de diverses donations (dont celle du peintre lui-même qui vécut à Nice de 1917 à 1954), un cabinet de dessins mais aussi les expositions temporaires qui donnent lieu à des cycles de conférences et à des projections de films d'art. La visite du musée commence donc par des œuvres assez sombres (elles ne s'ouvriront à la lumière méditerranéenne que sous l'influence de Cézanne) puis par d'autres, plus violentes et colorées, quand Matisse devint un maître du fauvisme. Plus loin, on découvre des toiles d'une grande expressivité correspondant à la période où le peintre habitait Nice : la sensibilité de l'artiste est alors grandissante, inspiré par la mer, les femmes, la chaleur, la lumière et la nature. Le public découvre ensuite la quasi-totalité de l'œuvre sculptée mais aussi une centaine de clichés photographiques, une quinzaine de livres illustrés, plus de deux cents gravures et autant de dessins ainsi que de très nombreux objets ayant appartenu à l'artiste. Il est à noter que certaines salles sont consacrées aux tapisseries, vitraux et documents.

MUSÉE NATIONAL DU SPORT

Plaine du Var
Boulevard des Jardiniers
Stade Allianz Riviera
✆ 04 89 22 44 00
www.museedusport.fr
contact@museedusport.fr
En voiture : Autoroute A8 : sortie 52 Saint-Isidore ou suivre signalisation Allianz Riviera depuis le centre-ville. Parking gratuit. En bus : Lignes 11 et 59 - Saint-Isidore ; En train (ligne Chemin de Fer de Provence) : Gare Nice-Saint-Isidore.

Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Nocturne le jeudi jusqu'à 21h. Fermé le lundi. Octobre à Avril : mardi au dimanche de 11h à 17h. Plein tarif : 6 €. Exposition temporaire + exposition permanente : 8 €. Gratuit -18 ans, personnes handicapées, titulaires Carte Culture et Pass Éducation, personnel de l'administration des sports. Possibilité de visite guidée. Groupes 10 personnes 3 €.

Labellisé Musée de France depuis 2004, le Musée National du Sport a été créé en 1963 à la demande de Maurice Herzog. L'établissement a connu plusieurs phases successives : ouverture des premières galeries en 1988 au Parc des Princes (fermeture en 1997), ouverture d'un espace


© MARGARITA

Le musée Matisse.

d'exposition provisoire dans le XIIIe arrondissement de Paris en 2008, déménagement en 2013 et implantation à Nice en juin 2014 dans le Stade Allianz Riviera. Le site comprend des galeries permanentes, temporaires et d'actualité, un auditorium, un café des sports, une boutique et un espace immersif et interactif. Ses collections couvrent six cents ans d'histoire sportive et s'articulent autour de 45 000 objets, 400 000 documents (matériels, vêtements, accessoires, trophées, mascottes, affiches, peintures, films, photos, archives...). Pour une visite pleine de sensations, il propose aux visiteurs quatre grands défis : le défi sur soi qui conçoit le sport comme un dépassement de soi se pratiquant généralement seul (athlétisme, natation, cyclisme, gymnastique, ski…), le défi d'homme à homme (le duel) ou comment le sport confronte deux adversaires dans un combat à l'issue duquel un seul sera vainqueur (boxe, judo, escrime, tennis…), le défi d'un collectif face à un autre qui regroupe tous les sports d'équipe (football, rugby, basketball, handball, volley-ball…), et le défi du sport au-delà des limites qui évoque les barrières naturelles, physiologiques, psychologiques, sociales ou technologiques.

■ MUSÉE NATIONAL MARC CHAGALL

Cimiez
Avenue du Docteur-Ménard
✆ 04 93 53 87 20
chagall.visiteguide@culture.gouv.fr

Ouvert toute l'année. Fermé les 1er janvier, 1er mai et Noël. De novembre à avril de 10h à 17h. De mai à octobre de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (public handicapé (carte MDPH), le 1er dimanche du mois, enseignants, guides avec présentation de la carte de guide). Adulte : 8 €. Groupe (10 personnes) : 6,50 €. Tarif réduit 6 €. Majoration de deux euros dans le cadre des expositions temporaires. Billet jumelé entre le musée Chagall, le musée Léger, valable 30 jours à compter de la date d'émission du billet. Visioguides en LSF et audioguides. Visite guidée (durée 1h. Payant). Restauration. Boutique. Animations.

Créé sur l'impulsion du ministre de la Culture André Malraux en 1969, ce musée national présente la plus grande collection publique du peintre Marc Chagall avec des œuvres réalisées entre 1954 et 1967 lorsqu'il vivait à Nice. La thématique du message biblique est née de la volonté de l'artiste de rassembler en un seul endroit son plus important travail sur ce sujet. La collection permanente propose ainsi des œuvres réalisées autour de l'Ancien Testament et est complétée par de très nombreuses œuvres d'inspiration profane ou religieuse. Trois villes figurent notamment au cœur de sa création : Vitebsk, sa ville natale, Paris où il fit sa formation, et Vence où il s'installa après la guerre. Au total, ce sont plus de 800 peintures, gouaches, dessins, lavis, mosaïques et pastels qui sont présentés sur les 900 mètres carrés du musée. Les deux salles consacrées au message biblique sont immuables tandis que les autres accueillent régulièrement des expositions temporaires. Le musée dispose également d'un auditorium où résonne de la musique classique à l'occasion des nombreux concerts qui y sont organisés mais le lieu est surtout notamment célèbre pour ses 3 grands vitraux peints par l'artiste qui évoquent la création du monde. A noter que Marc Chagall a toujours accompagné la vie de cette institution au cours de sa vie et ce, jusqu'à sa mort en 1985. Un bel espace de verdure accessible au public entoure le site.

Balades, flâneries

■ COLLINE DU CHÂTEAU

Vieux-Nice
Parc du Château

Ouvert toute l'année. Du 1er septembre au 30 septembre et du 1er avril au 31 mai de 8h à 19h. Du 1er octobre au 31 mars de 8h à 18 h. Du 1er juin au 31 août de 8h à 20h. Accueil enfants (parc à jeux). Restauration (en saison estivale).

La colline du château est un grand rocher calcaire culminant à 93 m. A son sommet, 2 plateaux : le premier au sud a abrité durant sept siècles le château de Nice tandis que l'autre, au nord, abrita les premiers faubourgs de la citadelle. Une fois que vous aurez gravi les escaliers qui mènent au Parc ou préféré l'ascenseur (payant), vous pourrez jouir d'un superbe panorama sur la ville ainsi que sur la Baie des Anges. La colline du château est un énorme poumon de verdure niçois : espace de détente et de promenade, ses 2 ha offrent une végétation essentiellement constituée de feuillus et de quelques conifères. Sur les flancs de la colline, des cactées et autres plantes succulentes sont venues coloniser la roche. Une étonnante cascade (construite sur le site de l'ancien donjon du château) alimentée en eaux de la Vésubie vient rafraîchir l'air ambiant des chaudes journées estivales : n'hésitez pas à faire un vœu tout en lançant une piécette dans le bassin en contre-bas ! En vous promenant dans cet écrin de verdure au milieu des allées arborées et décorées de galets (pour certaines), vous remarquerez les ruines de l'ancien château détruit vers 1706 sur ordre de Louis XIV et celles de la cathédrale médiévale dédiée à sainte Marie. Au XVIIIe siècle, avec l'arrivée des nombreux touristes sur le littoral azuréen, la ville chargea le naturaliste Antoine Risso de reboiser le site en y important d'innombrables essences exotiques. Accompagnés par d'autres (Bottieri, Milonis et Touet), ils offrirent à Nice un magnifique parc arboré. La Tour Bellanda (anciennement Tour Saint Elme) vient embellir le site avec son architecture dans le style des décorations paysagères romantiques. Un peu plus loin, ne manquez pas l'un des plus beaux cimetières de France avec une multitude de magnifiques tombeaux de tous les styles : romain, néo-gothique, ligure… De nombreuses personnalités locales y sont inhumées. Mais c'est sans doute le soir, quand les lumières s'allument et que le parc ferme, et que le visiteur contemple la colline du château depuis la vieille ville, que l'endroit est le plus magique. Quoi qu'il en soit, le site vous offrira de beaux souvenirs.

Retrouvez l'index en fin de guide

Le parcours artistique du tram

Du nord au sud de la ville de Nice sur plus de 8 kilomètres, la ligne 1 du tramway court sur 21 stations toutes décorées par des affichettes de l'artiste Ben dont on reconnaît immédiatement la patte : des aphorismes calligraphiés en blanc sur noir. Mais l'exposition ne s'arrête pas là : une dizaine d'étapes sur la ligne présentent également des travaux d'artistes contemporains où sculptures, éclairages et installations se côtoient avec élégance et étonnement.

■ **PARC PHOENIX**
Nice Ouest – 405, promenade des Anglais
✆ 04 92 29 77 00 – www.parc-phoenix.org
parcphoenix@ville-nice.fr

Ouvert toute l'année tous les jours de 9h30 à 18h en hiver et de 9h30 à 19h30 en été. Fermeture des caisses 1h avant. Gratuit jusqu'à 12 ans (dans la limite de 3 enfants par adulte payant. Entrée interdite à tout mineur de 16 ans non accompagné). Adulte : 5 € (et 3 € sur présentation de la carte Pass Musées de Nice). Le ticket d'entrée donne également un accès gratuit au Musée d'Arts Asiatiques. Hormis les chiens guide d'aveugles, les animaux domestiques sont interdits dans l'enceinte du Parc. Possibilité de prêt de poussettes et de fauteuils roulants sur demande. Boucle magnétique pour les personnes malentendantes. Accueil enfants. Restauration (et fontaine d'eau potable dans le parc). Animations. 2h offertes au parking de l'Arénas, les week-ends et jours fériés, pendant les vacances solaires de la zone B, et du 15 juin au 15 septembre, après validation du ticket aux guichets du Parc Phoenix.

Le parc Phoenix émerveille ses visiteurs. Sur 7 ha, au travers d'une vingtaine de jardins à thèmes sonorisés, le parc accueille l'une des plus grandes serres d'Europe de 7 000 m^2 et 25 m de haut dans laquelle le promeneur découvre six climats tropicaux différents. Oiseaux, tortues, iguanes et petits crocodiles du Nil sont ici chez eux et illustrent la biodiversité de la nature. Découvrez leur environnement : des végétaux parfois vieux de plus de 8 millions d'années, des tapis de fleurs odorantes, des fougères arborescentes, des orchidées rares… et bien d'autres plantes extraordinaires ! Dans les jardins, poules, canards, paons et cygnes en liberté viendront à votre rencontre. Dès l'entrée du Parc, le visiteur pourra aussi découvrir un grand bassin à loutres. Des volières regroupent enfin des oiseaux exotiques (grues, nandous, perroquets, aras…) tandis que des enclos abritent des wallabies, des porcs-épics et des lémuriens « varis » classés en danger critique d'extinction. Sur le lac évoluent des centaines d'oiseaux. Le parc accueille tout au long de l'année des expositions, des conférences, des ateliers et des animations diverses pour les petits comme pour les grands.

LE COUVERT

■ **231 EAST STREET**
2, rue Desboutin ✆ 04 22 13 56 04
www.231-east.fr/nice-massena
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h à 23h. Formule à partir de 11,50 €. Menu enfant The Kid Pack à 7,50 €.
Leur devise ? Le seul burger new-yorkais qu'on peut manger sans jet lag (comprenez sans décalage horaire) ! Le ton est donné pour cette chouette adresse qui propose de délicieux hamburgers américains. Côté décoration, on plonge outre-Atlantique avec une ambiance pop-art où de grands tableaux colorés rappellent les œuvres déjantées de Warhol. La carte est restreinte et propose 5 burgers «classiques» inspirés des best-sellers américains : en version classique ou au fromage, goûtez au bacon burger, au bacon cheeseburger, au cheeseburger, au chicken burger et au hamburger traditionnel auxquels vous pourrez ajouter oignons rouges, tomates, pickles, salades et sauce (mayonnaise, ketchup, moutarde au miel sucrée-salée ou barbecue). À noter que le cheddar est choisi par un Meilleur Ouvrier de France (MOF) tandis que bacon et poulet sont sélectionnés par un boucher réputé dans le monde la gastronomie française. Bon appétit !

La promenade du Paillon, poumon vert au cœur de la ville

Les Niçois bénéficient de cette magnifique coulée verte pour les balades dans un espace naturel urbain qui valorise le patrimoine architectural et les espaces publics en ouvrant notamment une vue sur les hauteurs. Ce parc urbain constitue un véritable havre de paix au cœur de la ville. Agrémenté de miroirs d'eau, fontaines, jardins, œuvres d'art et activités ludiques, ces 12 ha de verdure réjouissent petits et grands pour une promenade piétonnière entièrement sécurisée.

PARC PHŒNIX

FAUNE - FLORE - PARC DE LOISIRS - JEUX D'ENFANTS - ÉVÈNEMENTS - EXPOSITIONS



Gratuit

Gratuit pour les moins de 12 ans
Children under 12: free
et le 1er week end de chaque mois pour tous les habitants de la métropole

405, PROMENADE DES ANGLAIS

PARC PHŒNIX · jardin remarquable · AFdPZ · SEMACS · #ILoveNICE · VILLE DE NICE

LES 2 TERRASSES
1, rue Maurice-Jaubert
✆ 04 92 26 17 20
www.les2terrasses.fr
les2terrasses@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert). Chèque Vacances. Terrasse.
Mention très bien pour cet établissement où règne la convivialité. Découvrez une cuisine fraîche mijotée avec des produits de qualité : carpaccio de bœuf ; thon mi-cuit au sésame, riz basmati et légumes ; loup frais au fenouil ; osso bucco d'espadon accompagné de son délicieux risotto ; escalope de veau aux cèpes et son accompagnement du jour ; assiette niçoise composée de farcis, pissaladière, panisses, beignets d'oignons, jambon cru, ratatouille, tapenade et mesclun ; salades diverses et variées sans oublier tous les desserts concoctés maison comme la salade de fruits frais ou le tiramisu. La cuisson est bien maîtrisée. Une orchestration idéale en somme pour cette très belle découverte culinaire !

ALBERT 1ER BRASSERIE JAZZ CAFÉ
Place Masséna
64, avenue des Phocéens
✆ 04 97 08 05 87
jazz-cafe@orange.fr
♿N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h à 22h. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil pour les personnes handicapées sauf aux W.C. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Le samedi soir live music de 20h à minuit.
La terrasse, couverte en hiver, s'ouvre dès les premiers rayons de soleil venus. L'équipe est souriante et dynamique. Peu importe l'heure de la journée, on peut prendre un verre ou profiter de l'apéro en fin de journée. La cuisine conçue à base de produits frais rappelle celle d'une brasserie : pizzas, viandes, burger au fromage de chèvre… Quant aux desserts, ils sont appréciés comme le tiramisu ou le café gourmand. Ajoutez à cela des soirées live music avec ambiance garantie. Un moment agréable à partager entre amis.

LES AMOUREUX
Port
46, boulevard Stalingrad
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 19h à 22h. Sans réservation. Pizzas à partir de 8 €. Vente à emporter.
On adore cette adresse authentique à l'accueil charmant, où vous pourrez découvrir la pizza napolitaine préparée avec un réel savoir-faire et des ingrédients 100 % italiens ou bio. Des recettes traditionnelles aux pizzas plus originales à la pâte croustillante, tous vos sens seront mis en éveil. Victime de leur succès, pensez à vous armer de patience pour attendre qu'une table se libère, car les réservations ne sont pas possibles. Une très belle adresse qui cultive avec art la gastronomie napolitaine et la générosité. Et si vous vous demandez d'où vient le nom de cet établissement, vous comprendrez vite lorsque votre pizza en forme de cœur arrivera dans votre assiette !

D'AQUI D'AIA
Port
12, rue Cassini
✆ 06 20 34 06 33
www.daqui-daia.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert le lundi de 12h à 15h et du mardi au samedi de 12h à 22h en continu. Ouvert les jours de match de l'OGC Nice le dimanche. Label Cuisine Nissarde. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Pizzas à parir de 8,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 25 personnes. Menu de groupes réalisable sur mesure. Sur réservation uniquement, y compris pendant les jours de fermeture). Terrasse. Vente à emporter. Retransmission des matchs de l'OGC Nice. Organisation de soirées à thème. Animaux acceptés. Climatisation. Parking public à proximité.
Il fait bon vivre dans cet établissement dont le nom niçois signifie « d'ici et d'ailleurs ». La décoration est simple mais efficace. Les murs gris laissent apparaître les ardoises à suggestions tandis que la décoration affiche les couleurs locales : écharpes, maillots dédicacés et

Huîtres Roumégous, un gage de qualité

C'est un banc que connaissent bien tous ceux qui apprécient les produits de la mer. À n'en pas douter, les huîtres Roumegous sont synonymes de qualité de par l'implantation historique et géographique de l'entreprise familiale. Fondée par Jean Roumegous à la fin du XIXe siècle, ancien marin au long cours, l'entreprise est aujourd'hui gérée par la cinquième génération et poursuit inlassablement l'élevage des huîtres. Aujourd'hui bon nombre de restaurateurs ou particuliers amateurs d'huitres se fournissent chez Roumégous notamment pour la Fine de Claires, une huitre équilibrée, riche en eau idéale pour les amateurs de saveur iodées. De plus, le nom de Roumégous est dorénavant devenu un gage de qualité. Et leur notoriété ne s'arrête pas avec nos frontières puisque la société exporte dans le monde entier : Russie, Émirats arabes unis et même la Chine. Pas de panique, vous n'aurez pas à aller si loin pour les déguster, le Café de Turin situé sur la place Garibaldi à Nice appartient à la famille.

www.huitres-roumegous.com

Le label « Cuisine nissarde »

La ville de Nice est l'une des rares de France – avec Lyon et ses bouchons – dont le nom est directement associé à un type de cuisine très codifié. Pour valoriser, préserver et promouvoir l'authentique cuisine niçoise, le label « Cuisine Nissarde, le respect de la tradition » a été créé en 1998 par le Cercle de la Capelina d'Or avec l'Union Départementale des offices de tourisme et des syndicats d'initiative. Chaque restaurateur adhérant à cette marque et respectant les recettes traditionnelles niçoises s'engage ainsi à promouvoir une sélection de plats régionaux et à proposer dans sa carte au moins trois des plats répertoriés et cuisinés dans le respect de la tradition. Mais ce n'est pas tout : cuisine familiale, de saison, élaborée sur place, respect des ingrédients et des produits locaux, hygiène des lieux, connaissance de l'histoire, qualité de l'accueil, autant de valeurs que l'établissement s'engage également à respecter ! Pour savoir qui bénéficie de ce label très prisé, le restaurateur arbore sur sa vitrine l'autocollant du visuel de la marque et affiche dans l'entrée de son établissement un panneau représentant une jeune Niçoise en costume traditionnel portant un panier rempli de produits du terroir. De snacks en adresses familiales et tables gastronomiques, découvrez des recettes traditionnelles de l'authentique cuisine niçoise : pissaladière, salade niçoise, raviolis, gnocchis, daube, stockfish, ratatouille, farcis niçois ou tourte de blettes. Retrouvez dans ce guide ces adresses gourmandes.

photos rappellent en effet Nissa La Bella et son club légendaire. Dans les assiettes, la cuisine du terroir est également mise à l'honneur : testicules de moutons et son mesclun, poulpes à la niçoise, la daube et les gnocchis « à maman » ou encore les différents abats (tripes, foie de veau..). D'autres plats tels que l'assiette du Berger, les lasagnes, les pizzas ou le pavé de bœuf grillé trouvent aussi leur place sur la carte renouvelée en fonction des produits de saison dénichés au marché. On aime enfin l'accueil chaleureux car convivialité, générosité et simplicité sont les maîtres mots de cette affaire familiale, véritable coup de cœur futé à tester les yeux fermés !

■ L'ANIS ÉTOILÉ

10, rue Clément-Roassal
✆ 04 93 01 65 99

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. De 12h à 14h et de 19h à 21h30 sauf mercredi et dimanche. Plat du jour + Café gourmand 17,90 €. Plat du jour + Café gourmand + 1 verre de vin : 21 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Ce restaurant de quartier est une belle adresse labellisée «Maître Restaurateur». L'équipe vous accueille avec amabilité autour d'une cuisine fraîche et maison. On s'attable ainsi dans la jolie petite salle intérieure ou sur la terrasse ensoleillée. Les assiettes sont bien dressées : pavé de cabillaud, beurre à l'orange et pommes de terre écrasées au chorizo ; pavé de truite saumonée, lentilles corail, chou-fleur et sauce safran ; cuisse de canard rôti au jus et polenta ; pavé d'espadon mariné au colombo et duo de céleris... L'ardoise propose plusieurs options qui raviront tous les appétits. Une chouette adresse qui mériterait plus qu'une étoile anisée !

■ ASIAN FACTORY

19, rue Bonaparte
✆ 04 92 04 22 09
www.asianfactorynice.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h30 à 15h et de 18h30 à 23h. Menus de 39 € à 69 € (à partager, pour deux personnes). Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 9,90 € (tous les midis sauf le dimanche). Terrasse.

Voilà un très beau restaurant asiatique situé en face du pin (en plein cœur de la place éponyme). La belle terrasse joliment décorée nous attire depuis l'extérieur, que ce soit par la grande carte de la terre sur le mur ou par les confortables fauteuils. La vaisselle a également une couleur particulière pour sublimer une ambiance esthétique des plus agréable. Dans l'assiette, les chefs font également leur maximum pour proposer des saveurs asiatiques raffinées et différentes de ce que l'on a l'habitude de manger. On a particulièrement adoré les menus à partager, avec plusieurs petites entrées et plats, l'idéal pour ceux qui aiment goûter un peu de tout et se régaler en variant les saveurs.

■ L'AUBERGE DE THÉO

Cimiez
52, avenue Cap-de-Croix ✆ 04 93 81 26 19
www.auberge-de-theo.com
aubergedetheo@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h45 et de 19h15 à 21h45. Carte : 25 € environ (pour un plat). Formule du midi : 18,50 € (en semaine). Label Ospitalita Italiana. Accueil des groupes (sur réservation).

Sur les hauteurs de Nice se cache un petit paradis qui fleure bon l'Italie. Les Chefs Christophe et Théo Mansi, et Luigi Fiore gèrent d'une main de maître ce bel établissement où règne la bonne humeur. Cuisinés avec goût et savoir-faire, poissons, viandes, légumes et autres produits frais révèlent de délicates saveurs. Les amateurs de pizzas cuites au feux de bois trouveront également leur bonheur parmi les différentes recettes. Quant aux traditionnelles pâtes italiennes, elles se déclinent sous toutes les formes ! Rien d'étonnant à ce que L'Auberge de Théo soit distinguée du prestigieux titre de Maître Restaurateur. Une véritable institution niçoise à (re) découvrir savoureusement.

AU RENDEZ-VOUS DES AMIS
Rimiez – Aire Saint Michel
176, avenue de Rimiez ✆ 04 93 84 49 66
www.rdvdesamis.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Ouvert de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30 du jeudi au lundi et du jeudi au mardi en juillet et août. Fermé le mardi et mercredi. Réservation recommandée. Menu unique à 29 € (entrée + plat + dessert). Carte : 32 € environ (plat). Vin au verre. Menu enfant à 8 € et 13 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Aucune fausse note pour ce restaurant situé sur les hauteurs de Nice dans une jolie bâtisse des années 1930. Si on aime s'attabler en hiver dans la salle intérieure très chaleureuse et aux couleurs acidulées, il est également agréable de s'installer aux beaux jours sur la très belle terrasse ombragée par des tilleuls centenaires. Derrière les fourneaux, le chef concocte une cuisine du terroir : terrine d'artichauts violets, crème de ciboulette servie avec une salade aux pignons ; raviolis à la niçoise ; velouté de potiron, toast à la crème de lard ; terrine d'artichauts violets à la crème de ciboulette servie avec une salade aux pignons ; carpaccio de courgettes trompettes, aux copeaux de parmesan, pignons et tomates séchées ; saucisses Perrugina à la concassée de tomates et polenta crémeuse que l'on accompagnera de vins des Côtes de Provence ou de Bandol. En dessert, succombez à la mousse de mascarpone et ses cerises cuites au kirsch, parsemé d'éclats de noisettes ou à la compotée d'abricots, glace vanille et concassée de pistaches noisettes. Une adresse gourmande que l'on recommande vivement !

L'AUTHENTIC
Centre ville
18, bis rue Biscarra ✆ 04 93 62 48 88
www.lauthentic.com – info@lauthentic.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi midi et soir. Entrée + Plat : 22,90 €. Plat + Dessert : 22,90 €. Entrée + Plat + Dessert : 26,90 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Située juste derrière Nice Etoile, cette adresse authentique possède le prestigieux label Maître Restaurateur ! Et l'on comprend rapidement pourquoi : Ici, tout est frais, fait maison et absolument succulent ! Des recettes créatives, une cuisine traditionnelle fraîche et généreuse, des assiettes colorées et savoureuses sans oublier un service impeccable. Salade Belle niçoise Tradition, Tartare de crabe, pavé de veau rôti, épaule d'agneau cuisson 24h, Loup label rouge, lasagne de légumes, gnocchis maison à la crème de truffe.. A l'heure de l'apéro, on s'y retrouve autour d'une belle assiette de tapas (assiette de formage, chorizo poêlé, tempera de crevettes...).

LE BAM – BAR À MANGER
Centre ville
4, rue Martin-Seytour ✆ 06 11 87 33 26
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche. Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30. Le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 28 € environ (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (sur réservation).
Dans un décor un brin vintage absolument charmant, le BAM – Bar à Manger – vous propose une cuisine de saison délicieusement canaille : terrine de cochon, soupe de panais et coriandre, crème de topinambour et champignons, lentilles et saucisses de Morteaux, blanquette de veau et légumes Bio, ragoût de morue, foie de veau persillé, tian à la blettes et aux courges, langue de bœuf sauce ravigote, entrecôte et gratin, agneau confit et légumes Bio... En dessert, on se régale d'un chèvre crémeux, d'une mousse aux citrons du jardin ou de la crème brûlée à la verveine, entre autres. Les produits sont frais et le service chaleureux. Une adresse sans chichi à la cuisine généreuse et savoureuse.

LE BANTHAÏ
Vieux-Nice– 29, rue Droite ✆ 09 73 57 19 06
marosstephane@hotmail.com
Ouvert toute l'année. De 11h à 15h et de 18h à 22h30. Fermé le mercredi. Plats à partir de 12 €. Embarquez pour un voyage au pays du sourire – la Thaïlande – et découvrez une dizaine de plats typiques, incontournables et rigoureusement choisis : tom yum kong (soupe aux épices et crevettes), som tum (salade de papaye verte), tom kha kay (soupe de poulet au lait de coco), khao pad (riz frits au wok), lab (poulet ou porc préparé avec des cébettes, de la coriandre et de la menthe) ou encore le gaeng keow, un mélange de plantes (gingembre, citronnelle, galanga) avec des crevettes et des champignons. Les saveurs et les senteurs se mêlent ici dans l'assiette puis dans la bouche, et tous les sens sont mis en éveil pour une évasion gourmande des plus divines.

BANTHAÏ SEA FOOD
Vieux-Nice –9, rue Pairolière ✆ 09 72 81 81 23
banthaiseafood.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 11h à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ.
Une nouvelle adresse gourmande a ouvert ses portes au cœur du Vieux-Nice : le Banthaï Sea Food. C'est la petite sœur du Banthaï, un restaurant thaïlandais niché à quelques pas de là. Bienvenue dans le temple des délices culinaires du Pays du Sourire. La décoration se veut résolument zen avec une cuisine ouverte sur la salle principale et une salle voûtée au sous-sol. Quelques bouddhas veillent tranquillement sur les lieux… Le nom de l'établissement est évocateur car ici poissons et fruits de mer sont les rois de l'assiette. Ils se déclinent en fonction des arrivages : tout est frais sauf les crevettes en provenance d'Asie. Calamars, crevettes, crabes et poissons sont donc cuisinés par de vrais chefs thaïs, originaires de Bangkok. Le résultat ? Une véritable explosion de saveurs dans votre assiette ! Les épices arrivent directement de Thaïlande, les sauces sont réalisées à base de sésame et de tamarin, les cuissons à la vapeur sont effectuées dans un vrai four à vapeur… Les amateurs de cuisine thaïe seront comblés par l'excellente soupe Tom Yum Kong aux épices et aux crevettes. Et pour ne pas oublier nos amis végans, la carte offre une panoplie de suggestions de plats végétariens. On adore cette table de grande qualité qui fera certainement des heureux parmi les amoureux de la cuisine thaïe. Un rapport qualité-prix exceptionnel et une addition qui reste sage. Accueil sympathique et professionnel de Stéphane et Sophie, et leur équipe. A découvrir sans plus tarder !

DOMAINE DES VINS EN PROVENCE

Découvrez les saveurs atypiques de nos vins de propriétaires parmi nos 300 références en France



DOMAINE VALETTE
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

OLIVIER BREMOND | 06 21 52 16 92

ddvep@orange.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE BARBECUE
Vieux-Nice
3, rue du Four ✆ 04 93 53 02 59
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes). Terrasse.
Fany et Manu qui respirent la convivialité et la générosité vous accueillent dans leur charmant établissement situé dans une ruelle colorée de la vieille ville de Nice. La carte met à l'honneur la gastronomie portugaise dont les saveurs se mêlent parfois avec délicatesse à la cuisine locale. Les plats sont copieux à l'image des traditionnels accras de morue maison, des grillades, des gambas flambées, des sardines au gros sel, des travers de porc, des palourdes à la provençale, des brochettes de bœuf, des saucisses fumées ou du pavé de morue grillé façon aïoli. Du côté des desserts, laissez-vous tenter par les pasteis de nata, de délicieux petits gâteaux portugais, par la tarte cuite minute au miel et à la cannelle ou encore par le serradoura, un petit tiramisu à base de biscuits portugais. Une pause repas charmante et agréable que l'on apprécie aussi bien en terrasse que dans la petite salle à la déco traditionnelle.

LE BAR DES OISEAUX
Vieux-Nice
6, rue de l'Abbaye
✆ 04 93 80 21 93
N
Fermé 3 semaines en août, 1 semaine à Noël et 1 semaine à Pâques. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 20 € (entrée + plat + dessert). Chèques non acceptés. Terrasse.
Le Bar des Oiseaux, adresse incontournable signée Armand Crespo (Le Bistrot d'Antoine) est le spot de la vieille ville où l'on aime (re) venir. La carte propose quotidiennement des mets de saison revisités, écrits sur une grande ardoise dès l'entrée. Assis dans la salle, on regarde la brigade en cuisine préparer avec passion et dextérité les plats aux saveurs délicates : lieu mariné citron vert, purée de patates douces et avocat, oignons rouges ou encore bourride de maquereau, lieu, calamars, coquillettes et encre de seiche. En dessert, testez l'incontournable baba au rhum, une merveille ! On aime aussi l'équipe souriante, très aimable et professionnelle aussi bien en salle qu'en cuisine.

LE BARRACUDA
Centre Ville
2, rue Meyerbeer
✆ 04 93 88 12 10
www.barracuda-nice.com
barracuda@nice-restaurant.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 18h30 à 22h30. Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre. Formule à 18 € le midi. Menus à 29 € et à 39 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Dans un cadre raffiné, dégustez des mets concoctés avec des produits de saison : tomates et mozzarella di Buffala au sel de Guérande et petit mesclun ; grande salade Caesar au poulet grillé, croûtons, œuf et parmesan ; poivrons marinés à la niçoise ; assiette «Barracuda» : foie gras au Sauternes, saumon fumé, chèvre chaud, crevettes bouquet, tomate et mozzarella ; belle côte de bœuf (environ 600 g) et sa sauce au choix ; ou encore des pizzas et spaghetti à la bolognaise et copeaux de parmesan ou risotto et poêlée de calamars frais en persillade, ail doux et *lime*… Sans oublier la grande gentillesse de l'équipe. Le personnel de salle parle français, anglais, italien, allemand et espagnol.

BIOMAN
7, avenue de la République ✆ 04 93 26 72 68
www.biomanshop.com
Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert tous les midis à l'heure du déjeuner. Brunchs thématiques le weekend. Épicerie bio ouverte 7j/7. Carte : 20 € environ.
Vous connaissiez la boutique Bioman Shop, mais sachez que c'est aussi un super restaurant ! En salle, on vous accueille avec le sourire et vous prendrez place sous la véranda ou même en terrasse l'été. Chaque jour, il est proposé pour l'heure du déjeuner différentes suggestions à l'ardoise selon l'inspiration du chef, composée généralement de 2 à 4 entrées, plats ou desserts, avec toujours une option végétarienne et, bien sûr, des produits 100% bio, frais et locaux. L'équipe est souriante et surtout très accueillante, afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs véritablement exquises. Le week-end, Bioman propose des brunchs thématiques irrésistibles !

BISTRO RÉGENT
7, promenade des Anglais ✆ 04 92 00 50 90
www.bistro-regent.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 23h. Menu enfant : 10 €. Formule unique à 13,90 € : plat + accompagnement à volonté. Desserts : 6,5 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Avec plus de soixante-dix adresses ouvertes un peu partout en France, Bistro Régent® débarque sur la Promenade des Anglais ! La carte affiche des grands classiques de la restauration bistronomique traditionnelle : cœur de rumsteck grillé, entrecôte charolaise (pour 2 personnes) façon côte de bœuf, filet de magret de canard grillé ou encore la tendre escalope de saumon frais à la plancha. Ces savoureux plats sont servis avec la sauce «charmélcia» ainsi qu'avec une salade verte et des frites fraîches à volonté. Le cadre est moderne avec une décoration qui mêle le gris au beige clair. À noter que tous les soirs du dimanche au jeudi, le Bistro Régent® vous offre une bouteille de champagne. Renseignements sur le site Internet.

LE BISTROT D'ANTOINE
Vieux-Nice
27, rue de la Préfecture ✆ 04 93 85 29 57
N
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 26 € environ (entrée +plat+dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Terrasse.

Adresse niçoise par excellence, l'équipe d'Armand Crespo vous accueille avec le sourire et son professionnalisme exemplaire. Le chef propose une cuisine traditionnelle revisitée : calamars sautés ; spaghettis d'endive, chorizo, sauce agrumes ; noix de Saint-Jacques rôties avec légumes de saison… En dessert, on se laisse aller à la tentation avec le baba au rhum délicatement et minutieusement confectionné par Armand lui-même. Nous vous conseillons vivement de réserver car habitués et touristes s'y précipitent.

■ LE BISTROT DES VIVIERS

Centre-ville
22, rue Alphonse-Karr
✆ 04 93 16 00 48
www.les-viviers-nice.fr
viviers.bretons@wanadoo.fr

Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche. Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 44 € à 69 €. Carte : 60 € environ (entrée + plat + dessert). (entrée/plat ou plat/dessert à 19,50 € ou entrée/plat/dessert à 23.50 € hors boissons (sauf veille de jours fériés et jours fériés)). Formule du Rolancy's 29 € pour le déjeuner uniquement sauf le samedi, veille de jours fériés et jours fériés. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation. Menu à partir de 57 €). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Parking Le Louvre en face du restaurant.

Nous voici ici côté brasserie du Rolancy's car les deux restaurants mitoyens du Meilleur Ouvrier de France 1996 ont deux visages : le bistrot pour les gens pressés et le restaurant gastronomique. La formule du midi est imbattable et c'est sans doute ce qui fait le succès de ce lieu pas comme les autres qui ne désemplit jamais. Jacques Rolancy concocte une cuisine inventive dans la tradition : ravioles de foie gras et poires marinées au vinaigre doux parfumé aux épices ; tronçon de turbot rôti au beurre de homard ; filet de daurade royale poêlé sur une salade tiède aux calamars condimentés, fumet de langoustines à la citronnelle émulsionné ; terrine de foie gras et fondant de poularde, dattes et citrons de Menton... La carte des vins est quant à elle bien fournie. Il s'agit là d'une excellente adresse, irréprochable où l'accueil est un véritable plaisir. Cordialité, conseils avisés et sourires sont toujours au rendez-vous.

■ LE BISTROT DU PORT

Port
28, quai Lunel
✆ 04 93 55 21 70

Maître Restaurateur. Fermé mardi et mercredi toute la journée. Ouvert de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h45. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 14,50 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

La cuisine est résolument dédiée aux saveurs niçoises et méditerranéennes. Le chef travaille avec soin et créativité des produits frais quotidiennement déclinés à l'ardoise ; la carte varie donc en fonction des saisons : denti de Nice, figatelli et polenta ; *fritto misto* du pays ; poutine ; pot au feu... Côté dessert, laissez-vous séduire par un tartare d'ananas au caramel Palmito maison, une tourte chocolat noir et framboises ou par un mille-feuille de poire rôti au vin de Bellet. Liqueur de mandarine et crème de Limoncello maison accompagnent la fin des repas servis en terrasse face au port ou dans la salle claire dont les baies s'ouvrent largement.

■ LE BISTROT GOURMAND

Vieux-Nice
3, rue Desboutin
✆ 04 92 14 55 55
www.lebistrogourmand.fr
bistrotgourmand@live.fr

Maîtres Cuisiniers de France. Fermé le mercredi et le dimanche. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h45. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 145 €. Carte : 68 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Menu le midi : 23 € (entrée + plat ou plat + dessert) ou 27 € (entrée + plat + dessert). American Express. Label Table remarquable. Châteaux & Hôtels Collection. Les Collèges culinaires de France. Accueil des groupes (sur réservation. Prix unique : 60 € par personne du lundi au jeudi exclusivement). Terrasse.

Le chef David Vaqué et son épouse Laurence au service offrent un beau visage de la gastronomie. Dans la salle lumineuse à la décoration contemporaine et au mobilier coloré, l'art de la table est au diapason. David est toujours à l'affût de nouveaux produits à travailler avec l'audace qu'on lui connait. On adore sa cuisine élégante et méditerranéenne : melon pays, billes et soupe de melon rafraîchie au porto blanc ; ravioles de gambas, coulis de crustacé ; filet de daurade royale poêlé, risotto *al verde*, salade fenouil ; volaille fermière farcie de fromage frais et foie gras, pommes de terre, oignons grelot et jus de volaille… A noter que vous pouvez aussi profiter des talents du chef chez vous : l'occasion de vous faire concocter un dîner d'exception à domicile pour vous et vos amis ; n'hésitez pas à les contacter pour obtenir un devis. Le personnel est de haut niveau. Tout est parfait.

■ BOOTGRILL BBQ RESTAURANT

328, boulevard du Mercantour
✆ 06 79 39 76 90
www.bootgrill-restaurant-nice.com
reservations@bootgrill.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche. Ouvert le reste de la semaine de 12h à 14h. Carte : 17 € environ (plat). Terrasse.

Bootgrill décline 2 concepts pour un seul lieu : un restaurant et une cave à vins. Avec leur slogan *#No Beef No Beer No Life*, on comprend rapidement que la convivialité et la bonne humeur sont ici les maître-mots de cette adresse qui réunit les gourmands autour des plaisirs de la bouche et du bon vivre. *Ribs*, camembert chaud, magret de canards, poulpe, écrevisse… Les saveurs façon BBQ réveillent les papilles, les produits sont choisis avec soin tandis que le service est effectué avec sourire, gentillesse et efficacité. C'est sans oublier un bel assortiment de bières et de vins d'importation. Tout est parfait !

LE BISTROY
Centre Ville
37, rue Maréchal-Joffre ✆ 09 82 47 33 44
www.le-bistroy.fr
Le.Bistroy@bbox.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert toute l'année. En été le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h à 14h (prise de réservation de 12h à 13h30), les vendredis et samedis soirs (prise de réservations de 19h à 20h30) uniquement pour le buffet à volonté Apér'îner. Fermé le mercredi et le dimanche. Réservation recommandée. Buffet à volonté et une boisson : 23 €. Le samedi Brunch : 22 € de 9h à 14h ; prise de réservation de 9h à 13h. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (possibilité de privatisation. Se renseigner). Chaises bébé. Vente à emporter. Boutique. Animations. Vins et bocaux stérilisés à emporter.
Deux jolies jardinières fleuries et colorées donnent le ton ! Un Bistroy joliment et harmonieusement décoré à base de récup' revisitée dans une salle lumineuse. Rayonnante, tout comme la cuisine du chef qui propose une sélection de plats préparés à partir des produits du marché. La carte est originale et détourne les classiques comme le doubleœuf « plein air » cocotte compotée de fenouil au lard fumé, mouillette de fromage frais au basilic. Nous avons choisi la suggestion du jour : les deux filets de bar, tapenade d'olives vertes et basilic sur une poêlée de courgettes, le tout d'une cuisson exacte et à des prix très raisonnables. Afin de prolonger le plaisir, vous pouvez vous concocter un repas Bistroy grâce à un joli choix de plats, de desserts et de boissons à emporter chez vous. Ne manquez pas la nouveauté de cette pétillante adresse : l'apér'îner chaque vendredi et samedis soirs ! Contraction de « apéro » et « dîner », Le Bistroy propose en fin de semaine un délicieux buffet à volonté façon tapas.

LE BOUDOIR
Centre-ville
10, rue Chauvain
✆ 04 93 87 55 54
www.leboudoirnice.fr
leboudoir.nice@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du 1er juillet au 10 septembre ouvert tous les soirs de 18h30 à 22h30. Le reste de l'année ouvert du mercredi au samedi le midi de 11h30 à 14h30 et le soir de 18h30 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 55 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 14,80 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Menu Truffes : prix en fonction du cours de la truffe. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Dans ce petit salon d'une trentaine de couverts au décor baroque, découvrez une ardoise qui évolue régulièrement au gré du marché et qui met à l'honneur des produits de saison, principalement autour de l'univers de la truffe et du foie gras : crostini de foie gras et copeaux de truffes ; salade d'artichauts copeaux de parmesan et truffes ; foie gras maison confit de figues et oignons et toasts de foccacia ; filet de bœuf poêlé aux girolles ; risotto aux truffes et foie gras ; magret de canard rôti au miel et romarin ; souris d'agneau confite au Porto ; teriyaki de thon, riz pilaf au lait de coco... Une belle adresse où les produits sont retravaillés et déclinés de manière originale.

LES BURGERS DE PAPA
Centre-ville
26, rue de l'Hôtel-des-Postes
✆ 04 93 87 43 23
www.lesburgersdepapa.fr
yves@lesburgersdepapa.fr
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h. Vendredi et samedi jusqu'à 22h30. Carte : 15 € environ.
Voici une adresse qui conjugue avec beaucoup d'humour cuisine, amour des bons produits et authenticité. Papa décline ici ses burgers à la saveur inégalée et aux noms toujours décalés : Fils à Papa (cheddar + oignons frits), Jean-Claude Dusse (reblochon AOP + lard paysan), Grand Papa (steak de bœuf, jambon cru, oignons confits, champignons), ou encore Poulette (poulet pané agrémenté de cheddar + rondelles de tomate + roquette + sauce curry)... Ils sont beaux et savoureux, et se déclinent aussi en version végétarienne pour satisfaire toutes les envies. Les petits pains sont préparés puis livrés par un boulanger tandis que les accompagnements (légumes, frites...) sont délicieusement préparés sur place. Découvrez également sur place la Binouze de Papa, la bière maison. Une chose est sûre : Maman peut aller se reposer ; Papa gère !

CAFÉ DES CHINEURS
Port
1, rue Cassini
✆ 04 93 89 09 62
cafedeschineurs@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 11h à minuit. Carte : 20 € environ (plat). Tapas à partir de 6 €. Terrasse.
Le Café des Chineurs est avant tout l'histoire de trois niçois passionnés qui après avoir baroudé à travers le monde ont posé leurs valises dans leur ville natale pour créer ce café pas comme les autres… Une décoration atypique et inédite orchestrée par un brillant architecte et composée d'objets de récupération et de meubles chinés un peu partout. On adore le bar, les fauteuils club ou encore les tables en formica. La grande terrasse extérieure est un point de passage obligé pour prendre son café le matin. Il faut dire que l'établissement a plusieurs visages : on vient y boire un verre, grignoter quelques tapas, on déjeune sur le pouce ou on dîne en prenant son temps. Le chef est aussi un chineur dans son style : il part chaque matin à la conquête des meilleurs produits du marché et concocte une cuisine simple toute en fraîcheur. Tartares, plancha de la mer, burgers, grande salades, pâtes… C'est bon, c'est joliment présenté et l'addition reste sage. Ajoutez à cela un accueil au top. Résultat garanti : c'est toujours un plaisir d'y faire une halte.

CAFÉ PAULETTE
Petit Marais Niçois
15, rue Bonaparte ✆ 04 92 04 74 48
Ouvert toute l'année. Du mardi au mercredi de 8h à 19h à partir du jeudi de 8h à minuit en basse saison. Du mardi au samedi de 8h à 00h30 en haute saison. Terrasse. Restauration. Animations.
Chez Café Paulette, l'ambiance change au fil des heures. Dès le matin, vous pourrez vous installer pour prendre votre petit déjeuner. À l'heure du déjeuner, découvrez

une carte fraîche et des plats réalisés à partir des produits du marché. Pour le goûter, l'endroit se transforme en salon de thé avant l'heure de l'apéro qui se poursuit dès 19h30 avec de délicieux tapas bistronomiques (assiette de charcuterie ibérique, trilogie de la mer, houmous, foie gras maison, assiette de fromages...). On aime aussi la décoration qui rappelle ces anciennes brasseries au charme fou : une jolie salle aux pierres apparentes, une verrière ouvrant sur une terrasse couverte très appréciable en toute saison et quelques tables posées à l'extérieur au cœur du Petit Marais niçois. L'ambiance conviviale ajoute à la qualité de ce lieu aux assiettes colorées.

■ CALADE ROOFTOP RESTAURANT
Radisson Blu Hôtel
223, promenade des Anglais
✆ 04 97 17 72 79
www.calade-rooftop-restaurant.com/fr
contact@calade-rooftop-restaurant.com
Ouvert tous les jours pour le déjeuner de 12h à 14h30 et pour le dîner de 19h à 22h30. Formule déjeuner (avec suggestions au choix, hors week-end et jours fériés) : 22 €. Suggestion du jour (viande ou poisson au choix) + dessert du jour.
Avec son ambiance conviviale et chaleureuse, le Calade Rooftop Restaurant vous séduira par son panorama grandiose sur la Grande Bleue et sa décoration douce et tendance ! La cuisine est fraîche et savoureuse. Découvrez des plats de saison signés par le Chef Maxime Bernard comme l'épaule d'agneau cuit lentement, fleur de fromage de chèvre, déclinaison de blettes, jus et ratatouille ; Escalopes de foie gras poêlé, Châtaignes au pain d'épice, brioche croustillante, Soupe au pistou, Coppa, légumes de saison et haricots coco, Aïoli de cabillaud sauvage, Jardin de légumes, Tagliatelles fraîches au poulpe, mitonnées comme une bolognaise. La carte des vins et des bières locales complètent le plaisir sybarite.

■ CAMPO DI FIORI
Vieux-Nice
18/20, cours Saleya ✆ 04 93 62 16 32
chezfreddynice@neuf.fr
♿
Ouvert toute l'année. Non stop de 11h30 à minuit. Plats à emporter. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Pizza à partir de 11,90 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation. Menus de groupes et banquets possibles). Chaises bébé. Terrasse (chauffée en hiver). WiFi gratuit.
L'emplacement privilégié au cœur du cours Saleya et à quelques pas de la Méditerranée donne des aspirations voyageuses à la carte de ce restaurant qui mixe des saveurs variées venues de toutes les contrées : sushis, risottos, raviolis, gnocchis, pâtes, pizzas, viandes et poissons grillées, woks, salades diverses, fajitas ou encore des plats typiquement niçois à l'instar de la pissaladière. Les amateurs de spécialités culinaires d'ici et d'ailleurs s'installent en terrasse (chauffée en hiver) ou dans le cadre intérieur au décor chic et contemporain. Les repas de groupes se font dans les salons privés situés à l'étage ou en terrasse avec un choix de menus adaptés.

■ LA CANTINE DE LULU
Centre-ville
26, rue Alberti
✆ 04 93 62 15 33
www.cuisinenicoise.fr/cantine-lulu
Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Carte : 18 € environ (plat). Label Cuisine Nissarde. Terrasse.
Cette excellente petite cantine affiche de délicieuses spécialités niçoises : daube, stockfish, bagna cauda, gnocchis, beignets de fleur de courgettes, pissaladière, beignets d'aubergine, ratatouille, terrine de foie de volaille ou encore truccia... Le restaurant détient le label Cuisine Nissarde : ici, les produits sont frais et cuisinés sur place ! Pour les desserts, il faut citer la promenade des Anglais, un moelleux au chocolat avec morceaux d'orange confits et crème anglaise, la tourte de blettes, la crème caramel et la mousse au chocolat. L'accueil, l'ambiance et le cadre sont agréables. Une sympathique halte au cœur du centre-ville de Nice.

■ CASA LEYA
36, cours Saleya ✆ 04 92 47 80 90
www.casaleya.com
marion@casaleya.com
Ouvert toute l'année. En semaine de 12h à 15h et de 18h30 à 22h30. Le samedi de 12h à 22h30. Le dimanche de 11h à 22h30. Brunch le dimanche Carte : 14 € environ (plat).
Authentique trattoria italienne qui affiche un cadre cosy, convivial et lumineux, Casa Leya propose une cuisine maison. Les produits italiens sont frais et rigoureusement sélectionnés : burrata crémeuse, parmigiano reggiano DOP, jambon de Parme, saucisson à la truffe... La carte généreuse et gourmande satisfera tous les appétits : pizza, salades composées, pâtes, risottos, poissons et viandes. Vous pourrez également opter pour des assiettes à partager à l'instar du mix antipasti, de la tresse de mozzarella di bufala ou encore de la savoureuse bruschetta de gorgonzola. Le goût de l'Italie posé au cœur de la vieille ville niçoise !

■ CASA NISSA
Centre ville
55, rue Gioffredo ✆ 04 93 80 30 19
www.casa-nissa.com/fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 8h à 22h30. Le vendredi et le samedi de 8h à 23h. Fermé le dimanche. Menus de 11,90 € à 36 €. Carte : 24 € environ (plat). Menu enfant : 11,50 €. Animations.
Vous serez charmé par la décoration lumineuse et élégante de ce bel établissement qui se déploie sur deux étages. Le carte propose une cuisine à picorer avec quelques spécialités aux accents d'ici et d'ailleurs comme les toastinis, bruschetta, salades, tapas (patatas bravas gratinées, chorizo frais, poulpe à la Gallega, calamars grillés en persillade...) mais aussi des plats cuisinés (daube de bœuf à la niçoise, gigolette de souris d'agneau, ail en chemise, purée tapenade Maison, confit de cuisse de canard, pommes rôties à la peau) ou les traditionnelles pâtes italiennes. De nombreuses animations musicales enchantent également les lieux régulièrement. Une très belle adresse.

LA CAVE DU FROMAGER
Vieux-Nice
29, rue Benoît-Bunico
✆ 06 99 59 75 94
www.lacavedufromager.com
lacavedufromager06@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 19h à 23h. Réservation recommandée. Carte entre 25 € à 45 €. Buffet de fromages à volonté à partir de 23 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
On propose ici une cuisine du terroir innovante et raffinée autour du fromage. Dans l'ambiance décontractée et intimiste de la belle salle voûtée, on s'attable entre amis avec l'assurance de passer un moment agréable. Commençons par la cave qui offre une belle sélection de vins naturels parmi lesquels se trouvent de vraies merveilles. Vous choisirez ensuite les fromages pour accompagner votre bonne bouteille. Naturellement, les grands classiques que sont la tartiflette ou la fondue atteignent l'excellence. On trouve également quelques propositions audacieuses du chef ainsi que des produits de saison comme la mini-fondue de saint-félicien aux légumes croquants. Les desserts sont remarquables comme la succulente ganache blanche au citron vert, sauce noire, grenade et noisettes pralinées. Rendez-vous incontournable des amateurs de fromage et autres épicuriens, les réservations sont vivement conseillées.

LE CENAC
Centre-ville
18 bis, rue Biscarra
✆ 04 93 92 46 93
www.lecenac.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. De 8h à 00h tous les jours sauf les mercredis et dimanches. Carte : 28 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 11,20 €. Accueil des groupes (sur réservation). Organisation de tous types d'événements.
La réputation de la cantine des amoureux du Sud-Ouest n'est plus à faire : nul besoin de vous dire à quel point cette table est appréciée tant par les fins gourmets que par les épicuriens qui veulent profiter de son emplacement exceptionnel et de sa belle terrasse ensoleillée. Les suggestions changent au gré des saisons : escargots de Bourgogne, foie gras de canard, foie de veau, croustillant de lotte… En ce qui concerne les douceurs, pas de déception possible avec le tiramisu, le riz au lait ou encore le clafoutis aux fruits de saison.

LE CHANTECLER
37, promenade des Anglais
Le Negresco
✆ 04 93 16 64 00
chantecler@lenegresco.com
♿
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 19h à 22h. Réservation impérative. Menus de 110 € à 230 €. Carte : 150 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes (20 personnes dans une salle privée). Terrasse. Voiturier. Boutique. Restaurant deux macarons. Jean-Denis Rieubland, Chef de cuisine et MOF. Tenue correcte exigée.
Une cuisine des plus subtiles, des plats originaux, vrais et généreux : vapeur de turbot au beurre d'algue, artichauts et carottes fanes, solferino de légumes ; cuisses de grenouilles panées aux épices tandoori, œufs de caille pochés, vinaigrette gourmande de cacahuètes ; cannellonis de tourteau à la mangue, marmelade d'agrume, caviar sturia et crème parfumé de combava ; langoustines rôties au piment d'Espelette, cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquettes... On prolonge le plaisir avec une jolie carte de desserts qui propose par exemple en été gariguettes et fraises des bois sur un sablé linzer, crémeux Macha enrobé d'un craquant opalys, rafraîchi de thé vert glacé ou encore le sablé breton au poivre de Timut, fraîcheur de fraises gariguette, crémeux et sorbet basilic. Le service, dans la grande tradition de la gastronomie française, est exceptionnel. La cave, réputée pour abriter 15 000 bouteilles, complétera à merveille ce moment inoubliable sans oublier le décor avec les somptueuses boiseries réalisées en 1751.

CI GUSTA
République
13, avenue de la République
✆ 04 92 12 18 10
www.cigusta.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi, de 8h30 à 19h. Carte : 20 € environ. 5,50 € : 1 boisson chaude + 1 pâtisserie.
Ci Gusta Nice est une adresse franchisée pleine de charme où dominent le blanc et le turquoise, et qui propose des produits artisanaux italiens sucrés et salés choisis pour leurs qualités gustatives. Élaborés avec originalité et faits maison avec un grand savoir-faire, découvrez la pancrocchino – la nouvelle version de la traditionnelle pizza – mais aussi les lasagnes gratinées au four ou les focaccino (un sandwich italien grillé servi chaud réalisé à partir d'un pain ciabatta coupé en long et garni de jambon, de salami, de viande, de fromage, de tomate, d'un filet d'huile d'olive et d'herbes de Provence), un régal ! Côté douceur, on goûte au cake maison à la crème, fruits rouges et banane, au moelleux au chocolat ou encore au gâteau glacé... Ci Gusta sert dès l'heure du petit déjeuner cappuccino, café latté, expresso et café italien aromatisé au chocolat, à la noisette, au caramel, à la pistache ou à la vanille, le tout accompagné de viennoiseries. On apprécie aussi le service efficace et l'ambiance amicale. Une adresse qui séduira les gourmands.

COK BAFA
19, rue Clément Roassal
✆ 04 93 01 22 34
Ouvert 7j/7 de 10h à 23h. Carte : 15 € environ (pour un plat).
À deux pas du quartier de la Libération, vous trouverez ce restaurant aux spécialités portugaises et brésiliennes. Ne vous laissez pas avoir par la devanture qui ne paye pas de mine : à l'intérieur, c'est une vraie mine d'or ! La déco est élégante et cosy sans être surfaite, mais c'est surtout dans notre assiette que se trouve notre bonheur. La qualité des mets se joint à la quantité d'un bon plat et vous trouverez toutes les spécialités lusitaniennes : viandes grillées ou à la braise (dont la fameuse picanha brésilienne) ainsi que du poisson (bacalhau évidemment !), le tout à un

prix très raisonnable. Enfin, pour combler notre plaisir, les serveurs sont tous très souriants et agréables.

■ LE CONGRÈS

Centre-ville
14, boulevard Risso ✆ 04 93 56 13 97
stemi6@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le mardi et mercredi. service de 12h à 15h et de 19h à 23h. Carte : 20 € environ (à 30 €). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.

Voilà une adresse authentique et sans prétention qui vous fera (re) découvrir les saveurs d'autrefois ! La carte met à l'honneur quelques spécialités du comté de Nice à l'instar des délicieux farcis niçois mais également des plats méditerranéens : poire de bœuf au poivre, délicieux beignets de légume, raviolis et gnocchis maison, carré de cochon à la moutarde, tripes à la niçoise, stockfish maison, gambas à l'anis, daube provençale, raviolis, onglet de veau à l'échalote confite, pavé de bœuf à la cuisson parfaitement maîtrisée. Le service est agréable et courtois. Quant à l'ambiance ? Elle est définitivement chaleureuse !

■ CRÊPERIE BRETONNE CORENTIN

Centre-ville
3, rue de Russie ✆ 04 93 16 02 98
www.creperiecorentin.fr

Ouvert toute l'année. Midi et soir du mardi au samedi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (1 crêpe salée + 1 crêpe sucrée + 1 boisson). Cidre à la bolée ou au pichet.

Passez la porte de cette crêperie et envolez-vous pour une évasion gourmande bretonne des plus agréables ! Le voyage commence avec la déco, qui met à l'honneur cette magnifique contrée française : vous serez, en effet, entouré d'objets traditionnels d'antan, de vieilles photos, ainsi que du célèbre drapeau emblématique noir et blanc parsemé de mouchetures d'hermine. Le voyage se poursuit du côté de la carte qui présente des recettes originales ou plus traditionnelles de crêpes salées à la farine de sarrasin allant des plus classiques (œuf-fromage, œuf-jambon-fromage, beurre) aux plus inventives (lardons-champignons-crème-œuf, magret de canard et chèvre flambée au Cognac, trois fromages). Vous trouverez également une farandole de crêpes sucrées des plus délicieuses : caramel au beurre salé, confitures, chocolat-banane ou encore une variété de flambées et de spécialités mélangeant les saveurs et les parfums. Le service est agréable et l'accueil sympathique avec un bon rapport qualité-prix. Pensez à réserver car, victime de son succès, l'attente pour avoir une table est parfois longue.

■ CRÊPERIE LE TRIMARAN

Vieux-Nice
13, place Saint-François
✆ 04 93 80 09 35
Tram : arrêt Cathédrale vieille-ville.

Ouvert toute l'année. 7j/7 le midi, jusqu'à 17h30 les weekends. Aucune réservation possible. Menus à partir de 8,50 €. Galettes salées de 5 € à 80 à 9 €. Crêpes sucrées de 2,50 € à 7 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Dans cette crêperie posée au cœur de l'animation du vieux Nice, les galettes, les crêpes, les salades et les omelettes sont élaborées à la minute devant les clients à partir de produits frais : farine de froment et de sarrasin, chocolat noir et chantilly maison, produits artisanaux achetés directement aux producteurs (caramel au beurre salé, compotée caramélisée, confiture de lait…). On s'attable le long du bar-comptoir ou sur la terrasse (chauffée en hiver).

■ CUISINES DES ÎLES

Carras
34, avenue Saint-Augustin
✆ 04 89 08 07 18
www.cuisinesdesiles.com
andrianaly06@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ (pour un plat). Suggestion du jour : 10 € (le midi). Chèques non acceptés. Accueil des groupes (jusqu'à 25 personnes). Vente à emporter. Livraison à domicile gratuite midi et soir fait par Uber eat et livreur chic.

Envie d'évasions gourmandes ? Filez à cette adresse qui propose toute la chaleur des plats réunionnais et malgaches. Loin des quartiers touristiques de Nice, c'est dans un décor modeste à l'ambiance conviviale que vous pourrez déguster quelques plats typiques exotiques : cari de poulet, agneau massalé, rougail de saucisses fumées, poulet coco, romazava ou encore voanjobory. Des plats aux noms surprenants qui régaleront votre appétit. Les desserts fruités sont parfaits pour se rafraîchir après un plat épicé : tarte coco maison à l'ananas, salade de fruits exotiques, blanc coco créole maison ou gâteau de patate douce. Petit plus très futé : livraison possible à domicile !

■ DÉLI BO

Port
5, rue Bonaparte ✆ 04 93 56 33 04
nice.delibo@gmail.com

♿ N

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h. Le dimanche de 10h à 17h. Carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Un lieu où l'on aime (re) venir que ce soit à l'intérieur, délicieusement assis sur des fauteuils dans une atmosphère qui rappelle les boudoirs d'antan ou sur la terrasse joliment aménagée. On se régale en semaine d'un bagel magret de canard et figues ou de ribs de porc à l'asiatique avec du riz parfumé mais aussi de la délicieuse cobb salade. Les assiettes sont généreuses ce qui ne nous empêchera pas de craquer pour une pâtisserie aussi belle que bonne. On sera bien conseillé pour accompagner ces délicieux mets d'un bon verre de vin. Le dimanche, autre carte : celle du brunch ! Une délicieuse brouillade d'œufs Bio aux truffes, un muffin œuf Bénédicte et saumon ou bacon, ou encore le bagel façon cheeseburger. Cette table, on l'adore d'autant que l'accueil est sympa et les prix raisonnables. Et pour continuer le plaisir, vous pourrez acheter et emporter de délicieuses sucreries. Retrouvez par ailleurs cette pâtisserie branchée sur la plage des Marinières à Villefranche-sur-Mer durant les beaux jours.

LES DEUX CANAILLES
Centre-ville
6, rue Chauvain
✆ 09 53 83 91 99
www.lesdeuxcanailles.com
restaurant@lesdeuxcanailles.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Fermeture dimanche et samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 68 €. Carte : 60 € environ. Vin au verre. Cartes cadeaux. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
Des créations qui enchantent les papilles comme les pupilles : taraki de pélamide saveurs d'Asie ; jambon ibérique, burrata et fruits du moment ; terrine de foie gras et artichauts, poitrine de porc et salade printanière ; risotto aux fruits de mer, crevette, daurade, moule et poulpe ; poulet à la japonaise tatsuta-agé et aubergines confites ; turbot sauvage ; carré d'agneau rôti ; noix d'entrecôte bœuf japonais Wagyu… En totale harmonie avec la cuisine du chef, soulignons aussi l'excellent service de la sommelière qui nous amène à la découverte de nouveaux vins qu'elle choisit avec passion et du maître d'hôtel qui assure un service agréable et prévenant.

AUX DEUX CHEFS
Libération
56, rue Dabray ✆ 04 93 52 56 50
www.auxdeuxchefs.fr
♿
Ouvert toute l'année. Fermé dimanche et jours fériés. Du lundi au mercredi de 11h à 15h30 ; du jeudi au samedi de 11h à 15h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 10,90 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réalisation de menus personnalisés). Chaises bébé. Vente à emporter.
Des chaises en bois, des nappes à carreaux rouges et blancs, de vieux livres de cuisine et des casseroles en cuivre accrochées aux murs vous transportent dans les bistrots d'antan. A cette belle table niçoise traditionnelle, la cuisine se vit : on en parle, on la voit, on la respire et on la goûte, bien entendu ! Découvrez les entrées comme la Terrine de campagne à l'ancienne faite maison, le Mille-feuille croustillant de potiron (comté, noix, coppa) ou La petite Meranda (charcuterie, antipasti, panisses maison). Côté plats, les saveurs se succèdent avec par exemple les Gnocchis maison aux champignons des bois, le Pavé de turbot rôti crème d'aneth et gratin de courges, entre autres. Côté douceurs, succombez à la Poire pochée et son pain d'épices croustillant, à l'After eight comme une omelette norvégienne (glace menthe, chocolat maison, cœur de meringue et meringue italienne flambée) ou à la Mousse 3 chocolats. Une adresse à l'atmosphère familiale qui déborde de générosité, un service convivial, courtois et efficace, des assiettes originales qui respectent les produits de saison et du fait maison de l'entrée au dessert. Filez vite à cette adresse pour un repas entre amis, un dîner d'affaires, un anniversaire ou un mariage.

ÉDUSA
11, rue Bavastro
✆ 04 93 56 47 42
www.edusa-restaurant.com
resa@edusa-restaurant.com
♿ N
Ouvert toute l'année. Formule du midi : 18,50 € (plat + dessert + café). 3 plats à partir de 23,50 €. 3 plats en accord avec ses 3 cocktails : 38,50 €. Accessibles aux PMR mais non labellisé.
Edusa vous envoûte au premier coup d'œil par son étonnante décoration où des balançoires vous attendent autour du bar central : le décor idéal pour prendre l'apéro en somme ! Une ambiance moderne rythme donc ces lieux également pourvus de banquettes très confortables disposées dans une salle chic et tendance. Côté assiette, l'originalité continue puisqu'on marie ici harmonieusement chaque plat à un cocktail, avec ou sans alcool. Chacun peut aussi composer sa propre formule en fonction de son appétit et de ses envies : adieu au traditionnel entrée + plat + dessert, vous pourrez ainsi goûter plusieurs délicieux petits plats joliment présentés comme la bruschetta au jambon truffé sur son pistou de roquette, le saumon gravelax, le taraki de bœuf relevé au gingembre ou encore les rillettes de saumon et leur taboulet accompagnés des cèpes panés du chef avec ses bâtonnets de polenta. En bouche, l'accord entre les saveurs est parfait. Edusa propose en outre son fameux brunch tous les week-ends composé de pancake, viennoiserie, cake, charcuterie, fromage, fruits frais et œufs. A noter, l'excellente carte des boissons qui propose un panel d'alcools connus ou insolites.

L'ÉLÉMENT
Nice Ouest
407, route de Bellet
✆ 09 53 79 95 51
www.lelement.fr
contact@lelement.fr
Ouvert toute l'année. Le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 26 € environ (pour un plat). Possibilité d'organiser vos événements privés sur place : mariage, séminaires... Terrasse. Parking avec voiturier. Vestiaire.
Avec son univers et sa décoration à la fois chic et tendance, L'Elément s'est rapidement imposé comme l'un des endroits incontournables du paysage niçois ! Installée sur la magnifique terrasse, vous serez transportés entre terre et mer avec une incroyable vue à la fois sur la Grande Bleue et sur les montagnes des Alpes du Sud. Côté assiettes, les produits sont de qualité : noix de saint-Jacques rôties et girolles, velouté de légumes oubliés ; carpaccio d'aubergines grillées à l'huile de truffe, copeaux de mimolette hors d'âge ; côte de bœuf sélection rôtie, lard de Colonnata et frites de pomme de terre bintje ; vapeur de saumon mariné, confit de poireaux et pancetta. Les desserts sont gourmands à l'instar de la crème brûlée à la vanille Bourbon ou de la tarte fine à la pomme, velouté de cacao, glace crémeuse à la vanille. A noter que vous pouvez également boire un verre au bar où la carte des cocktails, vins, champagnes et spiritueux est variée.

ESSTRA
Nice Centre
22, avenue du Marechal-Foch – Angle Lépante
✆ 04 93 54 06 45
www.esstra.bio
contact@esstra.bio
Ouvert toute l'année. du mardi au vendredi midi et soir, samedi midi uniquement. Épicerie ouverte la journée.
Esstra est un lieu chaleureux qui décline un concept d'épicerie fine 100 % locale et un restaurant bio à l'atmosphère familiale qui défend la qualité française jusque dans la décoration avec des meubles, des couverts et une vaisselle aux couleurs de notre si beau pays. Au menu, le chef Mathieu propose des plats maison aux accents provençaux réalisés avec des produits soigneusement choisis : encornets farcis au cochon de Saint-Cézaire, gnocchis, risotto à la crème d'artichauts, agneau confit durant des heures… En salle, la charmante Alexandra est à vos petits soins. Ne manquez pas le jeudi et le vendredi soir la dégustation d'huîtres ou de plateaux de charcuterie autour d'un bon verre de vin, d'une bière locale ou d'une limonade artisanale. Une adresse raffinée et savoureusement esstraordinaire !

LA FEMME DU BOULANGER
Carré d'Or
3, rue du Commandant-Raffali
✆ 04 89 03 43 03
lafemmeduboulanger@outlook.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours matin, midi et soir. Brunch tous les dimanches. Réservation recommandée. Vin au verre. Tartines Poilâne. Plats à partir de 13 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. WiFi.
Accueil attentionné et décoration soignée dans la vaste et élégante salle intérieure ainsi que sur l'agréable terrasse. Le décor de cette charmante adresse qui rend hommage au cinéma et à Pagnol est posé ! Les assiettes sont généreuses et les plats – tous concoctés maison – suivent les saisons. Ne manquez pas de goûter aux tartines Poilâne cuites au feu de bois qui se déclinent sous toutes leurs saveurs : au chèvre chaud, au miel de fleur avec des poires confites aux épices et sa salade de mesclun ; avec saucisse de Morteau de Franche-Comté sur un lit de pommes de terre gratinées au morbier et sa salade de mesclun ; avec émincé de légumes frais à la vapeur, gratiné à la feta… Sans oublier les délicieux plats comme la blanquette de veau à l'ancienne accompagnée de son riz au curry, les lasagnes au bœuf du Chef à la moussaka accompagnées de salade verte ou les pommes de terre vapeur forestières, magret de canard et foie gras. Possibilité de prendre son petit déjeuner quotidiennement ou de bruncher le dimanche. Une adresse gourmande.

FINE GUEULE
Vieux-Nice
2, rue de l'Hôtel-Ville
✆ 04 93 80 21 64
contact@finegueule.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 19h30 à 22h ; du mardi au samedi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 16 € (entrée du jour + plat du jour + verre de vin). Plat du jour à partir de 13 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Kim et Géraud Gary-Bobo réveillent dans ce temple du bien manger l'esprit bistrot. Ils vous accueillent avec le sourire tandis que le service est aux petits soins. Découvrez une cuisine haute en saveurs avec une carte qui se décline en une dizaine d'entrées, et tout autant de plats et de desserts : burrata truffée de Fabio et radis noir, vinaigrette à la truffe ; thon frais brûlé, caviar d'aubergine et poivre timut ; quasi de veau, semoules aux herbes fraîches et aubergine confite ; cabillaud rôti façon aïoli, écrasée de pommes de terre aux olives. En dessert, mention spéciale à la tarte au chocolat, chantilly vanille et cacahuètes et aux figues rôties au miel et glace vanille, entre autres. Une adresse à (re) découvrir dans la salle lumineuse et chaleureuse à l'ambiance contemporaine, ou sur la terrasse face à la Mairie.



© VIRGIL PRUDHOMME

La vieille ville de Nice.

FLAVEUR
Centre-ville
25, rue Gubernatis ✆ 04 93 62 53 95
www.restaurant-flaveur.com
reservation@flaveur.net

Du mardi au vendredi de 12h à 14h. Du mardi au samedi de 19h30 à 22h. 1 étoile Michelin. Réservation recommandée. Menus de 58 € à 130 €. Formule du midi : 58 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Menu Flaveur en 3 services : 75 € ou 4 services : 90 €. Menu Toutes latitudes en 7 services : 130 €. American Express. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé.

Les frères Mickaël et Gaël Tourteaux vous invitent à un véritable voyage au pays des saveurs. Jouant une partition à quatre mains toujours dosée à la perfection, ces deux frères nissart, nourris par une enfance en Guadeloupe et le goût des voyages, osent avec justesse toutes les mélodies de saveurs pour livrer une cuisine d'auteur, qui leur ressemble. Pas de carte, mais uniquement des menus qui subliment les produits locaux et les spécialités régionales à travers des accords audacieux venus d'autres continents. Le sommelier vous conseillera quant à lui de délicieux vins choisis avec minutie tandis que le maître d'hôtel orchestrera à la perfection votre aventure culinaire. Un joli décor complète cette exploration dont on ne se lasse pas.

FRANCHIN
Zone piétonne
10, rue Massenet ✆ 04 93 87 15 74
www.franchin.fr
franchin.nice@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi ; du mardi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Entrées à partir de 12 €. Plats à partir de 25 €. Desserts 10 €.

Franchin affiche une déco et une atmosphère élégante de type bistrot. La carte évolue au fil des produits du marché et propose des mets délicieusement parfaits : terrine de cochon du grand-père André « 1962 » ; escargots de Bourgogne XXL en persillade, toastinettes au vin rouge ; pressé de foie gras frais de canard & artichauts poivrade en barigoule ; royale et duo d'asperges fraîches, chiffonnade de jambon noir de Bigorre ; lotte colorée au piment d'Espelette, risotto fenouil citron et parmesan ou encore souris d'agneau confite 5 heures, petit épeautre du Ventoux fruits secs et confits. Les desserts satisferont aussi les plus gourmands comme la Pavlova, meringue craquante, douceur de crème citron et le gâteau fondant au chocolat « Marie-José », glace vanille et crème chantilly. Une belle adresse à (re) découvrir savoureusement.

CHEZ FREDDY
Vieux-Nice
22, cours Saleya
✆ 04 93 85 49 99
www.chezfreddy.fr
chezfreddy1@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h45 à 23h30. Service en continu. Réservation recommandée. Menu 29,90 €. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 15,90 € (environ). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 330 personnes et 300 supplémentaires au restaurant Campo di Fiori. Menus de groupes ou banquet possibles). Terrasse. Vente à emporter. Wifi gratuit. Livraison possible.

Passionné de cuisine, Freddy ouvre son premier restaurant en 1987 après plusieurs stages chez les « grands ». Ce niçois bourré de talent se spécialise rapidement dans l'aïoli et la paella, des recettes qu'il tient de sa famille. Son établissement éponyme est devenu au fil des ans une institution sur le cours Saleya au cœur du vieux Nice. À la carte : des variantes d'aïoli, plusieurs sortes de paellas directement servies sur la table dans des plats typiques, l'incontournable bouillabaisse déclinée, les spaghettis aux fruits de mer ainsi que des arrivages quotidiens de fruits de mer de l'Île d'Oléron, des viandes, des salades et des pâtes. L'originalité des plats copieux, leurs qualités gustatives et leur présentation font la différence. On aime aussi le service courtois et efficace ainsi que la bonne ambiance sur fond musical.

LE FRENCHIE
17, rue Beaumont ✆ 04 22 16 01 13

Ouvert toute l'année. Fermeture hebdo le mercredi et le dimanche. Ouvert le midi en semaine et le soir le vendredi et samedi. Carte : 22 à 30 € le soir environ. Plat du jour : 12 €. Formule du jour à 18 € avec entrée+plat ou plat + dessert. Terrasse. Murs en briques rouges, photos en noir et blanc et objets vintage.... composent le décor cosy de ce petit bistrot de quartier où l'on se régale de plats canailles comme on les aime. Aux fourneaux, le chef David Chella livre une cuisine familiale traditionnelle et généreuse qui fait la part belle aux plats d'antan parfaitement exécutés. On se régale d'une salade de harengs fumés, câpres et vinaigrette, d'une terrine de foie gras, poires confites aux épices, d'une véritable andouillette, mousseline de pommes de terre à l'ancienne, pommes rôties, de délicieux rognons de veau, sauce madère oui encore d'une souris d'agneau confite. En dessert, nous conseillons le baba au rhum, crème Mascarpone vanillée, la charlottine chocolat et poires ou encore la piste de fruits frais, chantilly acidulée à l'orange qui clôturent le repas en beauté. Ici, aucune doute, tout est frais, de saison, et fait maison. Une vraie belle découverte !

LE FROG
Vieux-Nice
3, rue Milton-Robbins ✆ 04 93 85 85 65
www.restaurantgroupesnice.fr
restaurantlefrog@orange.fr

Fermé du 16 novembre au 10 décembre. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30. Réservation recommandée. Menu unique à 31 €. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Différentes formules existent pour le déjeuner à partir de 13 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Dans une petite ruelle tranquille à quelques pas de l'Opéra de Nice, l'équipe du Frog vous attend chaleureusement. Le service est attentionné tandis que la décoration colorée confirme l'ambiance. La cuisine et les plats réservent de belles surprises dignes de la cuisine de grands chefs ! Côté pupille, on se délecte déjà avec des assiettes harmonieuses tandis que les papilles frémissent sous le mariage réussi des saveurs. On déguste ainsi les incontournables cuisses de grenouilles, un assortiment d'escargots ou de tapas maison, des petits farcis niçois ou encore un croustillant au chèvre chaud… Le chef laisse également la part belle aux spécialités de la mer avec par exemple le mix grill de poissons ou le pavé de saumon grillé et sa sauce vierge. Les carnivores opteront pour un magret de canard thym et miel ou encore pour un beau filet de bœuf façon Rossini. Sur la terrasse ou dans la belle salle intérieure, le Frog vous réjouira.

■ LE GAGLIO
Vieux-Nice
2, place Saint-François ✆ 04 93 85 42 13
www.restaurantgaglio.com
restaurantgaglio@live.fr

♿ N

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à minuit. Service repas de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 23,50 €. Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 15,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Digne des plus grandes brasseries parisiennes, Le Gaglio a conservé le nom et la façade de la bijouterie séculaire où il s'est installé. Idéalement située à l'entrée de la place Saint-François dans la vieille ville, cet établissement élégant fait face aux jardins de la Promenade du Paillon. Sa grande terrasse ensoleillée est le lieu propice dès les premières heures de la matinée pour prendre un petit déjeuner copieux. Sur deux étages, la belle salle dévoile quant à elle des couleurs poudrées et des lustres à pampilles. La cuisine est de tradition méditerranéenne et révèle de beaux produits frais : magret de canard au caramel de bière Pietra, grosse sole meunière, loup à la plancha, risotto crémeux aux asperges ou encore selle d'agneau en crumble. À noter aussi les différentes assiettes de charcuterie ou de fromages corses, et les tapas niçois à déguster à l'apéro. Une belle adresse gourmande.

■ LE GALET
3, promenade des Anglais ✆ 04 93 88 17 23
www.galet-plage.fr

Ouvert d'avril à septembre 7j/7 de 8h à 22h30. Possibilité d'organiser vos événements privés. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ (plat). Carte snacks à grinoter sur les galets autour de 7 €. 190 matelas.

Rendant hommage au célèbre galet niçois, cette plage affiche un décor exceptionnel à la fois chic et lumineux où dominent le bleu azur et le blanc, le bois et les galets dans une harmonie parfaite. Découvrez une cuisine savoureuses aux inspirations méditerranéennes : pizzas, brochette de poulet fermier mariné, carpaccio de thon mangue et vanille, linguine fraîches au saumon fumé et asperges, loup entier grillé... Les assiettes sont colorées, bien présentées et appétissantes tandis que le service est aux petits soins. A noter que les confitures servies au petit-déjeuner, les desserts et les glaces sont préparés maison. Un endroit de rêve où se détendre, les pieds dans l'eau !

■ LE GAMBETTA
Libération
1, place Général-de-Gaulle ✆ 04 93 84 76 07
wcohen@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 22h30. Service restauration de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Menu 16 € (plat du jour + dessert + café sauf le week-end et jour fériés.) Plateaux fruits de mer à partir de 25 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Le Gambetta rappelle les authentiques brasseries parisiennes d'antan. Situé au cœur du marché de la Libération, vous serez installé sur la terrasse extérieure, dans la salle intérieure, ou à l'étage. La gentillesse et le professionnalisme des serveurs vous permettent de vous sentir au mieux malgré la forte affluence du lieu due au succès de cet établissement dont la bonne réputation n'est plus à faire. La carte met notamment à l'honneur des produits de la mer à la fraîcheur incontestable : gambas et Saint-Jacques poêlées et ses ravioles, andouillette de Troyes AAAAA, poivrons grillées à l'huile d'olive, salade de chèvre chaud aux noix, harengs marinés et pommes de terre, marmite de moules 1 kg façon poulette-frites, *pasta* de Léon sans oublier les merveilleux plateaux de crustacés et de fruits de mer. Côté sucré, succombez aux délicieux desserts maison. De quoi ravir les palais les plus fins.

■ LES GARÇONS (RELAX, EAT, ENJOY)
Vieux-Nice
3, rue Centrale ✆ 04 93 80 87 90
www.restaurant-lesgarcons.fr

Ouvert toute l'année du mardi au dimanche de 18h45 à 23h30. Prix à la carte : 36 € (entrée + plat + dessert). Formule diner à partir de 24,90 €. Vin au verre. WiFi gratuit. Possibilité de privatiser les lieux. Réservation obligatoire : premier service à 20h, second à partir de 22h.

Dans une ambiance tendance, l'endroit décline deux atmosphères : au rez-de-chaussée, la partie restaurant affiche un mobilier industriel où le métal côtoie des briques rouges ; au sous-sol, on s'assoit dans de confortables fauteuils pour prendre un verre entre amis sous une étonnante cave voûtée avec pierres apparentes. Les Garçons proposent une cuisine française revisitée réalisée à partir de produits frais du terroir dénichés auprès des commerçants et producteurs locaux : fraîcheur de fenouil, croustille de pain et espuma de lard ; salade italienne et ses gressins ; magret de canard, mousseline de pomme de terre et ses éclats de noisettes ; filet de daurade au beurre d'orange, poêlée de légumes ; suprême de volaille à la moutarde, poêlée de courgettes. Les gourmands apprécieront en dessert le baba au rhum ambré, chantilly et fruits rouges ou bien le tiramisu aux cookies et caramel au beurre salé... *Relax, Eat, Enjoy* ! Attention : réservation obligatoire.

LE GESÙ
Vieux-Nice – 1, place Jésus ✆ 04 93 62 26 46

Ouvert toute l'année. Fermé de mi-décembre à mi-janvier. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Carte : 27 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 12,50 €. Accueil des groupes (sur réservation). WiFi. Terrasse de 45 places couverte et chauffée en hiver.

Cet établissement emblématique est une véritable institution du vieux Nice. Depuis plus de 20 ans, le Gesù propose ainsi des spécialités niçoises (pissaladière, poivrons à l'huile, beignets de courgette, gnocchis, daube de bœuf, salade niçoise, petits farcis, lasagnes), ainsi qu'un vaste choix de pizzas. Les maîtres des lieux mettent leur savoir-faire et leur expérience pour vous satisfaire au plus haut point et vous offrir un excellent rapport qualité-prix. Fort de sa réputation et de son affluence, il vous faudra peut-être parfois prendre l'apéritif sur les marches de l'église voisine en attendant une table : c'est aussi cela, la convivialité !

GIOIA
Centre Ville
10, boulevard Dubouchage ✆ 06 22 28 07 22

Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche. Le lundi de 8h à 15h30 ; du mardi au vendredi de 8h à 15h30 et de 17h30 à 0h30 ; le samedi de 10h à 15h30 et de 18h à 0h30. Carte : 20 € environ (plat). Plat du jour : 11 €. Formule plat du jour + dessert + café 15 €. Terrasse. Animations.

Le Gioia vous propose une cuisine tendance dans une ambiance industrielle très sympa : magret de canard, noix d'entrecôte, émincé de bœuf sauce au poivre, pluma ibérique, dos de cabillaud, linguini vongole, penne végétarienne sans oublier de délicieux burgers... Le Gioia, c'est aussi un endroit fabuleux et branché où aller prendre un verre de vin avec quatre grandes et belles caves bien remplies qui surplombent l'entrée du restaurant ! On accompagne ces spiritueux d'une planche de charcuterie ou de fromages. Gros coup de cœur pour la jolie verrière qui s'ouvre à la belle saison et par laquelle les rayons du soleil apportent chaleur et convivialité à cette adresse sybarite.

LE GRAND BALCON
Vieux-Nice – 10, rue Saint-François-de-Paule
✆ 04 93 62 60 74
www.legrandbalcon.net
legrandbalcon@wanadoo.fr

N

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Sauf le 25 décembre. Ouvert 7/7 jour midi et soir. Réservation recommandée. Carte : 65 € environ. Formule du midi : 23 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Animations.

Après Le Moorea au port de Saint-Laurent-du-Var, Karine et Marcel Marro ont ouvert les rideaux du Grand Balcon avec une décoration exceptionnelle signée Jacques Michalis (hôtel Costes-Paris). Ici, le raffinement n'est pas un vain mot tant dans la gastronomie que dans la décoration ou le service. En franchissant la porte, on entre dans l'espace Rembrandt avec plusieurs tableaux qui rendent hommage au célèbre maître. Dans l'arrière-salle, la bibliothèque vous offre quant à elle ses tendres secrets. C'est l'endroit idéal pour un repas en tête-à-tête. Côté cuisine, le Chef propose une cuisine axée sur les produits de saison : tartare de thon à l'avocat et foie gras ; ceviche de crabe aux avocats et crevettes roses ; risotto aux artichauts violets ; assiette de farcis niçois maison et mesclun niçois ; gambas à la plancha, herbes de Provence et légumes de saison ; filet de bœuf aux truffes, pomme purée truffée… Très belle terrasse extérieure ouverte, été comme hiver.

LE GRAND CAFÉ DE FRANCE
NOUVEAU

7, Rue de France
✆ 04 93 53 97 38

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 8h à 00H30. Service en non-stop. Addition moyenne de 25 à 30€. Salon de thé, glacier et pâtisseries toute la journée. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est une nouvelle brasserie chic récemment rénovée qui se déploie par sa grande terrasse ouverte sur la rue piétonne, en plein cœur de Nice. A l'étage, le restaurant affiche un décor résolument élégant faisant référence à *la Belle Epoque* : un lustre remarquable à l'entrée, des tables subtilement décorées et une belle terrasse orientée plein sud avec en prime la vue mer sur la Promenade des Anglais ! La carte affiche des recettes traditionnelles françaises et italiennes alliant les poissons, viandes, pâtes et risotto. Le service est affable. L'établissement est également un salon de thé, glacier et offre d'excellentes pâtisseries tout au long de la journée. Une nouveauté de la capitale azuréenne à découvrir sans plus tarder.

HARD ROCK CAFÉ
5, promenade des Anglais ✆ 04 93 62 71 80
www.hardrock.com/cafes/nice
nice_salescoordinator@hardrock.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 23h. Vendredi et samedi jusqu'à minuit. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (menus possibles). Terrasse.

Le 138e Hard Rock Café (le second en France après Paris) se trouve sur la promenade des Anglais ! Décoration branchée où les guitares électriques et autres objets rock'n'roll s'exposent sur les murs, l'ambiance est décontractée et très américaine. La salle de restaurant située à l'étage offre une vue imprenable sur la Méditerranée tandis que des écrans géants diffusent des clips musicaux laissant la possibilité de tenir une conversation. Côté assiette, les mets sont copieux comme l'incontournable hamburger – frites ou les salades de poulet, gargantuesques. Du côté des desserts, on goûte le brownie ou les autres douceurs affichées sur la carte. Le rez-de-chaussée accueille quant à lui un bar dont la carte affiche des cocktails incontournables (mojito, cosmopolitan...) et d'autres, plus originaux. Avant de partir, on fait bien sûr un petit tour dans le Rock Shop pour faire le plein de souvenirs emblématiques : t-shirts, pin's collectors ou verres exclusivement Made in Nice. Un endroit pop rock où passer un agréable moment, à condition d'aimer le burger !

LE HUSSARD
Vieux-Nice – 1-3, rue Saint-François-de-Paule
✆ 06 05 05 23 23
www.lehussardrestaurant.com
info@lehussardrestaurant.com

Ouvert toute l'année. Ouvert du mercredi au dimanche de 18h à 1h du matin. 7j/7 l'été. Carte : 18 € environ (pour un plat). Vin au verre. Parking Saleya à proximité. Rooftop.

Dans un magnifique bâtiment niçois, Le Hussard offre lune cadre idéal pour un moment des plus agréables. Dès les beaux jours, cet établissement dévoile son atout de charme : un immense toit terrasse fleuri et ombragé avec une vue magique sur le Cours Saleya. Côté cuisine, on se laisse séduire par une sélection de pizzas de la plus classique comme la marguerite à la plus tendance à la truffe. Mais on retient surtout les tapas qui se déclinent sous toutes les formes : socca ; assortiment de charcuteries, confiture de figue Corse, raisins et croustillant de pain ; fingers de poulet pané, sauce Caesar, sucrine et copeaux de parmesan ; assiette libanaise, caviar d'aubergine, rikakat, samoussa de viande hachée, houmous et taboulé... Ne manquez pas le burger Hussard, steak pur bœuf, salade, tomate, oignons, moutarde à l'ancienne et frites ou bien le bagna cauda du marché, légumes croquants du moment, anchoïades, tapenade et toast. Une adresse tendance.

INDIAN LOUNGE
Vieux-Nice –34, rue Droite ✆ 04 93 85 38 39
www.indianlounge-nice.fr
sriharanp@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Organisation de soirées à thèmes. Menus de 14,90 € à 25 €. Accueil des groupes (sur réservation).

Une immersion au cœur de New Delhi, voilà l'invitation lancée par ce restaurant posé dans le vieux Nice ! Grands drapés de tissus colorés au plafond et images de Bollywood sur les murs, l'évasion est autant dans le décor qu'à la carte : pains nans, biryani, tandori, poulet, riz, poissons, gambas et légumes se parfument d'épices et de saveurs dépaysantes. En soirée, le voyage culinaire se fait également autour du buffet – du lundi au jeudi – et se poursuit dans l'espace lounge au sous-sol qui accueille tout événement avec menus adaptés pour les groupes. Des soirées animées avec chants et danses rythment régulièrement l'ambiance déjà chaleureuse cultivée en ces lieux au parfum d'ailleurs.

JAN
Vieux Nice –12, rue Lascaris ✆ 04 97 19 32 23
www.restaurantjan.com
reservation@restaurantjan.com

♿ N

Fermé une semaine à Noël. 1 étoile au guide Michelin. Ouvert le soir du mardi au samedi de 18h30 à 23h00 (dernière commande à 22h) et le vendredi pour déjeuner de 12h00 à 14h30. Réservation recommandée. Formule du midi : 45 € (à 164 € selon la formule choisie). Diner de 98 € à 164 € selon la formule choisie. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 30 pers).

Né en Afrique du Sud, Jan Hendrik a ouvert les portes de son restaurant au nom éponyme où il fait découvrir une cuisine française contemporaine dotée d'une touche d'héritage sud-africain. Ici, élégance et chic se côtoient en toute grâce : de la façade extérieure bleue marine à la décoration intérieure qui laisse apparaître de beaux murs en pierres en passant par la vaisselle jusqu'au service effectué par un maître d'hôtel stylé, tout rime avec raffinement. Le Chef propose un menu gastronomique aux couleurs de la saison, une cuisine moderne inspirée des marchés du Sud de la France, une cuisine de haute qualité telle que nous l'aimons. Le pain est fait maison. Tout simplement délicieux. Une belle adresse pour de nouvelles découvertes gastronomiques.

LE JARDIN D'HÉLÈNE
Riquier
15, rue de Orestis ✆ 04 93 89 17 94

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 14h30 et de 17h à minuit. Le dimanche de 9h à 13h30. Ouvert aux particuliers et professionnels. Vin au verre. Plat du jour entre 10 € et 13 €. Assiette découverte. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Label Cuisine Nissarde. Live Music.

Ce bel espace vins et dégustations vous accueille toute la journée autour de spécialités niçoises et de vins d'exception. Derrière ce joli décor d'antan qui nous rappelle incontestablement l'époque de nos grands-parents, découvrez une cuisine maison, généreuse et de tradition : pissaladière, socca (le soir uniquement), farcis niçois (aubergines, tomates, courgettes, oignons), salade niçoise, tourte de blettes et beignets de fleurs de courgettes. Le restaurant détient le célèbre label Cuisine Nissarde. Le service est accueillant et chaleureux. Le Jardin d'Hélène est l'endroit idéal pour vos apéritifs dînatoires.

KEISUKE MATSUSHIMA
Centre Ville
22 ter, rue de France
✆ 04 93 82 26 06
www.keisukematsushima.com
info@keisukematsushima.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le soir de 19h30 à 21h30 ; du mardi au vendredi le midi de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 99 €. Carte : 85 € environ. Vin au verre. Déjeuner menu 23 € (entrée + plat ou plat + dessert) et 30 € (entrée + plat + dessert). Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes.

Keisuke Matsushima, ou l'histoire d'un enfant japonais qui rêvait d'ouvrir son restaurant en France ! Non seulement son rêve a été exaucé mais en plus, il est reconnu et considéré comme l'un des Chefs représentatifs de Nice. Dans un décor épuré et moderne où flotte une ambiance japonaise, on aime déguster cette cuisine aux inspirations internationales. Découvrez les petits pois, ricotta di buffala, céleri, menthe fraîche, huile d'olive et citron ; le foie gras du canard du Gers en soupe tiède, purée de salsifis à la truffe d'été ; loup fish & chips, croûte de pommes de terre, trofié aux noix et pignons des pins, haricots verts et sauce au pistou ; cabillaud rôti, petits pois, sauce Madère aux morilles et émulsion d'oignons nouveaux. Pour le dessert, succombez en été aux fraises de Carpentras, sabayon de pistache, granité de yaourt à la Grecque et sorbet fraise au thym. Une découverte gustative étonnante.

LE KOUDOU
28, promenade des Anglais ✆ 04 93 87 33 74
www.koudou-restaurant.com
koudou@koudou-restaurant.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le 24 décembre. De 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ (environ). Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 19,50 € (sauf dimanche et jours fériés). Vin au verre. Menu Promenade à 39 €. Grand Menu Dégustation 62 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking public Masséna à 10 m.

Posée sur la Promenade des Anglais avec une terrasse ensoleillée et des espaces intérieurs à l'ambiance coloniale, cette agréable brasserie affiche une cuisine soignée qui s'accorde aux produits régionaux de saison et privilégie les produits de la pêche. Quelques spécialités maison ? Le foie gras maison au Sauternes, le saumon fumé au bois d'olivier, la marmite du pêcheur façon bouillabaisse, le risotto aux saint-Jacques fraîches et gambas, le loup de mer en croûte de sel (pour 2 personnes), la côte de bœuf et sa trilogie de sauce fritto misto de calamars frais, sauce tartare sans oublier l'arrivage direct d'Oléron d'huîtres et fruits de mer. Pour finir sur une note sucrée, succombez au baba au rhum gratiné au sabayon de champagne ou au fondant au chocolat Valrhona accompagné de sa glace vanille artisanale, un délice... Le service est professionnel et courtois. Une belle maison qui perdure au fil des années.

L'ÂNE ROUGE
Port –7, quai des Deux-Emmanuel
✆ 04 93 89 49 63 – www.anerougenice.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. De 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 68 €. Carte : 80 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Service traiteur. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

L'Âne rouge est un incontournable de la gastronomie idéalement situé face aux bateaux du port de Nice et face à la colline du château. Le Chef Michel Devillers propose des produits frais préparés avec art pour le plus grand plaisir des clients. Le poisson est livré quotidiennement par l'un des derniers pêcheurs à la palangre de Nice. La carte affiche par exemple un délicieux velouté de petits pois à la menthe et lard ; une salade d'asperges, œuf poché et tuile de parmesan ; un risotto aux courgettes ; un cabillaud braisé, ratatouille et jus au vert ; un agneau rôti à la fleur de thym, courgettes farcies... Le service est professionnel et convivial.

LA LANGOUSTE
Centre-ville
7, avenue Georges-Clemenceau
✆ 04 93 88 79 23
www.lalangouste.fr
contact@lalangouste.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 sauf le dimanche. Carte : 55 € environ. Formule à 19 € comprenant 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert ou formule à 24 € comprenant 1 entrée + 1 plat + 1 dessert. Accueil des groupes (sur réservation).

Dans un bel écrin de verdure raffiné installé au cœur de Nice, La Langouste vous accueille avec son immense jardin ombragé de 170 m² et ses deux salles séparées par de larges baies vitrées. Au programme : gaspacho de tomates et sa tuile d'olive noire ; asperges, biscuit d'olive noire, noisettes et neige de parmesan ; tataki de thon en croute de sésame, légumes légèrement vinaigrés, miso et purée de citron ; filet de veau, truffe et polenta, confit de tomates, sauce béarnaise ; tortellini de La Langouste et sa bisque ; sélection de poissons de Méditerranée grillés et frits, sauce bouillabaisse, rouille ; poitrine de poulet fermier rôti, confiture de chorizo et pommes, jus gras... Les repas se terminent entre autres par le chocolat, caramel et fleur de sel ou la meringue en fraîcheur exotique. Une adresse où les produits sont sublimés par le Chef et où la langouste est reine dans son beau vivier.

LE LODGE
Carré d'Or – 14, rue Halévy
✆ 04 93 88 41 89
www.lelodgerestaurant.com
lelodge06@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours midi et soir, dimanche compris. Service non-stop de 12h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 9,50 €. Menu à 23 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Musiciens d'avril à octobre le vendredi soir.

Un cadre avenant, une salle extérieure s'ouvrant sur une belle terrasse au milieu d'une rue piétonne sympathique et une carte aux tonalités françaises et méditerranéennes. Le choix est varié : tartare de saumon frais à l'aneth, moules marinières frites, salades diverses et variées, farandoles de pizzas, lasagnes maison... Aux beaux jours, le soleil baigne les lieux. Tous les vendredis, appréciez la soirée musicale à partir de 19h. Le Lodge est assurément une excellente adresse où le rapport qualité/quantité/prix est inégalé dans le quartier.



LOU BISTROT NISSART
Acropolis
26, boulevard Risso ✆ 04 22 16 25 81
Ouvert toute l'année. De 11h à 23h non-stop. Fermé le mercredi soir et le dimanche. Service de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ (entrée + plat + dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 35 personnes). Terrasse. Retransmission de matchs de l'OGC Nice. Soirée avec un guitariste un vendredi par mois (sur réservation). Label Cuisine Nissarde.
Dégustez des plats traditionnels niçois dans un décor folklorique composé de photos d'époque, d'affiches du carnaval ou encore de maillots et de drapeaux de l'OGC Nice. La carte propose la fameuse daube niçoise, des raviolis, des gnocchis, des farcis, une belle pissaladière, l'incontournable salade niçoise, les tripes à la niçoise, la tête de veau avec langue ou encore les testicules de mouton panés à savourer avec la bière du Comté, brassée et embouteillée à Saint-Martin-Vésubie dans l'arrière-pays ! Les portions sont généreuses et le service charmant. En dessert, la célèbre tourte de blette est mise à l'honneur. Labellisée Cuisine Nissarde, cette adresse vous régalera.

LOU TRAMBALAN
Riquier – 8, rue de Sospel ✆ 04 93 26 83 11
www.lou-trambalan.com
Fermé 15 jours en été et entre Noël et jour de l'an. Ouvert du lundi au samedi de 7h à 16h. Service de 12h à 14h45. Fermé le dimanche et les jours fériés. Pas de service le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 20 € (entrée + plat + dessert ou fromage + café + 1/4 de vin). Plat du jour : entre 11 et 14 €. Possibilité de plats à emporter. Terrasse fermée, chauffée l'hiver. Application iPhone.
S'il y a bien un restaurant nissart, c'est celui-là ! Les maillots de l'OGC Nice accrochés aux murs en sont la preuve, tout comme son nom : Lou Trambalan, le tramway en niçois, sa cuisine et ses spécialités comme le *stockfish* tous les derniers vendredis du mois. Chaque jour, les amateurs dégustent aussi des plats typiquement niçois ainsi que des recettes traditionnelles élaborées à partir de produits frais et locaux : paupiettes, sardines farcies, daubes, terrines ou gnocchis et raviolis maison. En dessert, des tartes aux pommes tout aussi maison, le tiramisu et la salade de fruits frais sont également à l'honneur. C'est un bistrot vivant, toujours complet à midi où il faut impérativement réserver car habitués, étudiants de la faculté voisine et touristes viennent régulièrement découvrir un véritable établissement local au cœur d'un quartier qui a toujours gardé son âme. Lou Trambalan a dernièrement été récompensé avec le label Restaurant de Qualité décerné par le Collège Culinaire de France 2013.

MAÏDO
Centre ville – 29, rue Tonduti-de-l'Escarène
✆ 04 93 87 97 28 – www.restaurant-maido.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Plat du jour : 12 €. Terrasse.
Voilà un izakaya (traduisez par bistrot japonais) très charmant qui propose de découvrir, attablé derrière le grand comptoir central ou sur la discrète terrasse à l'arrière, une belle carte de vins à connotation naturelle et bio tout en dégustant des tapas japonais ou d'autres suggestions maison concoctés avec les produits frais du marché : poisson cru mariné sauce soja, omelette japonaise, tataki de bœuf, pot au feu japonais, tempura de camembert... C'est donc ici que travaillent conjointement dans une atmosphère colorée et chaleureuse, la très agréable Kanako – sommelière et cuisinière japonaise – et son compagnon. Une belle adresse pour les amateurs de nouveautés culinaires asiatiques.

LA MAISON DE MARIE
Zone piétonne – 5, rue Masséna
✆ 04 93 82 15 93 – www.lamaisondemarie.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermeture annuelle les 24 et 25 décembre. Possibilité d'organiser vos événements privés. Réservation recommandée. Menu enfant : 12,50 €. (entrée + plat 15,90 € ou entrée + plat + dessert 19,90 €). Vin au verre. Menu niçois 24,50 €. A la carte : entrée à partir de 8 €, plat à partir de 13 € et dessert à partir de 8 €. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. 100 couverts.
Au cœur de la zone piétonne et hors de l'effervescence du centre-ville existe un véritable havre de paix. Passez le porche au sol pavé et à l'atmosphère intime, puis dirigez-vous jusqu'à l'agréable patio fleuri, la seule terrasse privée du Carré d'Or : vous êtes arrivé à La Maison de Marie. Depuis plus de 15 ans, cet incontournable de la cuisine méditerranéenne vous accueille dans son bel écrin, entièrement revisité du sol au plafond ! Les deux salles de restauration affichent un style élégant : papier peint qui associe le végétal et l'animal, sol qui mêle travertin et bois, peintures blanche et mahogany sans oublier le mobilier tendance composé de banquettes, coussins, chaises Havane, jeux de miroirs et éclairage multiple. Une décoration moderne et lumineuse signée Antoine Simonin, architecte d'intérieur et créateur du Studio Asaï à Paris, et Saveria Garcia, créatrice de Cosi Décoration à Nice. Côté cuisine, la carte change au fil des saisons sublimant tour à tour les saveurs méditerranéennes : petits farcis niçois, carpaccio de poulpe, gnocchi au pistou, dorade royale au four, salade Cæsar au thon, burger de crottin de chèvre tiède, tartare de poisson, terrine de foie gras de canard, huîtres, saumon Gravlax, rognons de veau poêlés aux marrons, canette en deux cuissons, ris de veau et champignons persillés, carré d'agneau ou encore marmite du pêcheur. Le Chef met également à l'honneur quelques spécialités corses : tatin de butternut aux éclats de châtaigne, focaccia à la tome corse et poutargue, penne à la crème de parmesan et lonzu. Les gourmands termineront cette farandole de plaisirs épicuriens avec les délicieuses créations du Chef Pâtissier. Les produits sont frais et bien travaillés. Les plats sont préparés maison tandis que les cuissons sont justes et parfaitement maîtrisées. Les assiettes sont par ailleurs généreuses à l'image de l'équipe, accueillante et attentive. Enfin, la carte des vins propose une belle sélection de vins de caractère, de notoriété ou de découverte mais également des vins corses dont ceux de l'excellent Domaine E Petre. Un sans faute pour cette adresse de charme à (re) découvrir seul, entre famille ou entre amis.

MAMMA MARIA
Saint-Roch
16, boulevard Saint-Roch
✆ 09 53 60 61 86
mammamarianice@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h à 17h (jusqu'à 22h le vendredi). Carte : 12 € environ (plat). Terrasse. Vente à emporter. Livraison.
Cet agréable petit restaurant fait la promesse de belles découvertes culinaires avec des mets aux accents essentiellement méditerranéens et parfois américains. Les plats sont réalisés à base d'ingrédients savoureux, les cuissons sont bien maîtrisées et les produits travaillés : entrecôte de bœuf, arancini, parmigiana, cannoli, hamburger, frites, tiramisu... Possibilité également d'acheter à emporter des sandwichs frais préparés sur place. Le service est courtois et dynamique tandis que la bonne humeur règne ici en maître dans la salle très joliment décorée. Soulignons enfin l'excellent rapport qualité-prix de cette belle adresse au cadre charmant. En deux mots, tutto è perfetto !

MANGEZ-MOI
Centre-ville
9, rue Blacas
✆ 04 93 87 54 71
www.restaurantmangezmoi.com
contact@restaurantmangezmoi.com
Ouvert toute l'année. Du lundi à samedi de 9h30 à 21h. Service continu. Brunch tous les jours jusqu'à 11h. Carte : 18 € environ (pour un plat). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.
Quel cadre magnifique : ce restaurant est une véritable oasis de fraîcheur en plein cœur de Nice ! Derrière son portail en fer forgé s'ouvre un charmant jardin provençal planté de fleurs et de grands arbres. Abrité du soleil sous la tonnelle, vous pourrez vous détendre et apprécier un repas simple, savoureux et copieux cuisiné maison avec des produits de saison et de la région : duo de tapenade, petite assiette de charcuterie d'Annot, bavette d'aloyaux, pâtes ou gnocchis frais avec parmesan, lasagnes pâtes fraîches ou encore aïoli avec dos de cabillaud. Tous les desserts sont concoctés maison parmi le cheese cake, la tarte Tatin ou le moelleux au chocolat.

LE MARCEL
Vieux-Nice
11, rue de l'Abbaye
✆ 04 97 20 14 84
www.marcelbistrochic.com
contact@marcelbistrochic.com
Ouvert toute l'année. De 11hà 15h et de 19h à 23h du lundi au samedi. Le dimanche de 19h à 23h. Possibilité d'organiser vos événements privés sur réservation. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 17 €. Menu 14 € enfant. Terrasse. Accueil des groupes (sur réservation).
Dans un univers raffiné qui combine avec perfection l'élégance et la poésie des belles brasseries parisiennes des années 20, Karine et Marcel Marro ouvrent leur troisième restaurant après les incontournables Le Moorea à Saint-Laurent-du-Var et Le Grand Balcon à Nice. La carte élaborée par le Chef dévoile des plats du terroir et de saison : suprême de poularde aux truffes noires et ses linguines frais ; dos de loup aux artichauts, légumes d'hiver ; filet de bœuf aux truffes, pomme purée truffée... Authenticité et saveurs sont les maîtres-mots de cette table où les produits sont frais et travaillés avec passion. Une belle carte des vins complète l'ensemble pour un moment parfait.

MARINETTE
13, rue Colonna-d'Istria
✆ 04 93 88 29 52
www.marinette-kitchen.com
contact@marinette-kitchen.com
Ouvert toute l'année. A partir de 8h pour les petits déjeuners jusqu'à 19h. Terrasse.
Attention, coup de cœur de la rédaction du Petit Futé ! Avec sa décoration authentique un brin rétro où flotte un air permanent de convivialité, découvrez une cuisine créative et savoureuse 100% préparée maison avec des produits de premier choix et de saison : viandes, calamars, fritto misto, crumble de cabillaud, parmigiana, hamburger... On accompagne ces plats joliment présentés avec une carte des vins, quasiment tous Bio. Mention spéciale également à l'accueil, sympathique et courtois !

LE MARLIN
Port
13, quai des Deux-Emmanuel
✆ 04 93 62 27 35
www.lemarlin.fr
amandine_surinach@hotmail.com
♿
Ouvert le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 28 €. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 24 €. Vin au verre. Plat du jour entre 12 € et 14 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes). Terrasse. Animations. Vegan friendly.
Vous souhaitez savourer de délicieux poissons en provenance de la pêche locale ou des viviers bretons : Le Marlin est le restaurant qui répondra à vos désirs ! À partir de produits frais délicatement sélectionnés auprès des maraichers locaux, Amandine, en cuisine, concocte une cuisine maison qui évolue selon les saisons. Elle respecte les produits, maitrise les cuissons, propose des plats généreux : steak d'espadon grillé à la mangue, des moules marinières et leurs frites maison, mais aussi un joli choix de viandes sélectionnées. En dessert, Amandine propose le fondant au spéculos, le cœur coulant chocolat, l'ananas rôti verveine et sorbet noix de coco ou encore la crème brûlée aux agrumes. Au service, sa maman accueille chaleureusement ses convives avec le sourire et la bonne humeur. Pour parfaire le tout, le restaurant est idéalement installé face aux bateaux et à la jolie colline verdoyante du Château. Une adresse à découvrir très vite, installé en terrasse ou dans la salle garnie d'un aquarium et de pierres apparentes. Vous y reviendrez, à coup sûr, régulièrement, savourer les délicieux plats d'Amandine et apprécier la convivialité d'Ode.

LE MESCLUN
Nice Ouest
215, avenue de la Californie ✆ 04 93 83 81 21
www.le-mesclun-nice.fr
lemesclun06@live.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 40 € à 68 €. Carte : 65 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 18 €. Formule du midi : 24 € (entrée + plat ou plat + dessert et 29 € entrée + plat + dessert). Vin au verre. Le midi 1 plat : 19 €. Verre de vin 6 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (20 personnes maximum et sur réservation). Terrasse.
Ce charmant restaurant affiche une décoration lumineuse. Le chef signe une cuisine fraîche, raffinée et actuelle : foie gras de canard Sud-ouest mi-cuit aux baies de Timur et coulis de tomates green zébra et framboises-yuzu ; rémoulade de tourteau à la ciboulette et cumbava et coulis de fèves au piment d'Espelette ; filet de Saint-Pierre cuit au thym citron et artichauts et tomates semi-confits au gingembre ; filet de bœuf Charolais, poivre de malabar, écrasé de bonnottes de Noirmoutier à l'huile taggiasche, confit d'échalotes et de cébettes, et jus court au vin rouge... Une carte de grands vins et un choix varié de desserts – soufflé chaud à la liqueur verte de l'Abbaye de Lérins – ponctuent les repas servis avec attention et prévenance. Une adresse vraiment futée.

NICE @RT BISTROT
Centre Ville – 16 bis, rue Dellile
✆ 04 93 91 57 98
www.niceartbistro.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours au déjeuner et au diner. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (sur réservation).
Ici, le chef Marc Laville offre une cuisine moderne et respectueuse du produit et de la tradition : crabe croustillant, salade d'avocat ; assiette de cochon de la «tête aux pieds» ; artichaut épineux farci au foie gras ; tartare d'huitre, araignée aux algues ; ris de veau croustillants aux morilles ; Mac Nice @rt, foie gras et truffes ; croustifondant de cochon de lait, soja, sésame et légumes oubliés... La carte est volontairement atypique tandis que l'accueil est fort sympathique. Si vous passez par la rue Delille, n'hésitez pas à vous asseoir sur les chaises de cet établissement pour profiter de cette cuisine innovante d'une grande fraîcheur.

MA NOLAN'S IRISH PUB VIEUX NICE
Vieux-Nice
2, rue Saint-François-de-Paule
✆ 04 93 80 23 87 – www.ma-nolans.com

Ouvert toute l'année. De 11h à 2h du matin avec un service non stop jusqu'à 23h. Petit déjeuner à partir de 6,90 €. Salade à partir de 10,90 €. Sandwich à partir de 8,90 €. Burger à partir de 11,90 €. Plat à partir de 11,90 €. Concerts.
Pub irlandais à l'atmosphère chaleureuse qui réunit les communautés anglo-saxonnes et leurs amis, le Ma Nolan's propose aussi quelques spécialités gourmandes que les Anglais aiment grignoter : burgers, tourtes (au poulet ou au bœuf mariné dans la Guinness), l'incontournable Fish'n'Chips, le Sunday Roast ainsi que toute une série de salades à des prix abordables. Une adresse très sympa où vous pouvez suivre en permanence tous les plus grands matchs de rugby, football… ou bien assister à des concerts *live* tous les soirs de la semaine ; vous pouvez même participer au quiz tous les lundis à 20h pour essayer de remporter les bons Ma Nolan's allant jusqu'à 100 €.

Autre adresse : 5, quai des Deux-Emmanuel 06300 Nice

NOORI'S
Carré d'Or
1, place Grimaldi
✆ 04 93 82 28 33
www.nooris.com
contact@nooris.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 23h. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (sur réservation. Salle à l'étage pour l'accueil jusqu'à 50 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Traiteur.
Dans un cadre sobre et relaxant, le Noori's ravit les amateurs de cuisine indienne authentique, avec une petite touche à la française pour satisfaire le public de la Côte d'Azur. Sa grande terrasse et la salle privatisable à l'étage ajoutent à l'attrait d'un lieu dont les plats transitent par toutes les provinces de l'Inde. Des saveurs douces aux plus relevées, on fait son choix entre les traditionnels tandooris, les Borthons, les Birianies, les pains indiens et les pâtisseries maison. Noori's livre également vos plats préférés chez vous et organise vos événements selon une thématique indienne, Bollywood ou orientale grâce à des prestations d'artistes.

PALOMA CANTINE
Port – 3, quai des Deux Emmanuel
✆ 04 93 89 53 92
www.palomacantine.com
cantine@palomacantine.com

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 15h et de 18h à 23h. L'été ouvert 7j/7. Réservation recommandée. Carte : 38 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 13 €. Vin au verre. Menu de saison 19,50 € : entrée + plat ou plat + dessert. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Voiturier. Terrasse ouverte et chauffée l'hiver.
Idéalement située sur le port face aux yachts et à la colline du château, découvrez l'une des adresses niçoises de la famille Vanini (Le Virginie, Goigi Tavola...) L'assiette réserve de belles surprises avec des produits de saison, des fruits de mer et des poissons pêchés le jour même, justement assaisonnés et à la cuisson parfaitement maîtrisé : soupe de poisson, rouille et croûtons ; salade d'artichauts frais et copeaux de Grana Padano ; daurade Royale entière cuite au four à la Provençale au court bouillon ; spaghetti aux coquillages persillade légèrement crémée ; raviolis artigianale, ricotta, bourrache et sauce tomate maison... Une cantine idéale où touristes et habitués aiment venir.

ORIGINES
15, rue Tonduti de l'Escarène
✆ 09 86 34 36 85
restaurant-origines.eatbu.com
origines.restaurant@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu du midi : entrée et plat 20€, menu complet 24€, plat seul 14 €.

France et Antoine, couple dans la vie, ont associé leur passion réciproque pour la gastronomie et ont posé leurs valises à Nice en ouvrant Origine**,** leur premier restaurant. Ils sont tous les deux formés dans de grandes maisons. Derrière cette adresse gourmande à souhait, on reconnaît immédiatement l'aisance d'un « vrai » chef. Dès la porte passée, la décoration chaleureuse vous met à l'aise. L'accueil de France est raffiné et professionnel. Antoine dégage quant à lui une grande dextérité, qualité propre à ceux qui maîtrisent leur sujet avec précision, technique et doigté. Ici, vous l'avez compris, la Cuisine est un art pratiqué et décliné sur nos 5 sens. Les produits travaillés sont bruts, gracieusement travaillés. L'assiette est élégante, la recette originale et la saveur du produit toujours respecté. Le midi, les suggestions changent toutes les semaines et l'on peut véritablement se faire plaisir avec une addition très modérée. Quelques suggestions pour vous mettre l'eau à a bouche : en entrées un *carpaccio de saint-jacques citron et grenade*, admirablement acidulé, un délicieux *saumon Gravlax, blinis au sarrasin*. Les plats rivalisent en originalité : poissons, viandes ou volailles se dévoilent chaque semaine en fonction de l'humeur du chef et de ses trouvailles du marché. Parfois, on redécouvre une vieille recette, quasi introuvable de nos jours sur les cartes de restaurants comme la tourte aux champignons et queue de bœuf… un pur régal ! Le soir, la carte menu offre des produits nobles, préparés avec autant de virtuosité. Foie gras, saint-Jacques, rougets de méditerranée… Les desserts sont conçus « maison » également et les amateurs de douceurs apprécieront la touche sucrée finale, quelle soit gourmande ou plus light comme une exquise salade d'oranges aux épices. Que dire de plus ? Fonçez les yeux fermés pour découvrir cette table subtile et contemporaine. Elle a tous les atouts d'une grande et elle fera certainement parler d'elle d'ici peu.



O POINTU
8, quai des Docks
✆ 04 89 03 36 80
www.opointu.eatbu.com
opointu@outlook.fr

Ouvert toute l'année. En été ouvert 7/7 jour de 7h30 à minuit et demi. En hiver, ouvert de 8h30 à 21 h. Service en non-stop. Carte : 23 € environ. Brunch le dimanche : réservation conseillée. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Possibilité d'organiser vos événements privés. WiFi gratuit.

Salomé et Eric vous accueillent avec le sourire pour un voyage culinaire des plus sympathiques. La carte décline des recettes simples et gourmandes, hautes en couleur : souris d'agneau, purée maison, tartare, bruschetta, aïoli, planche de saumon, de charcuterie ou de fromages, cheeseburger, assiette veggie au quinoa, cake au thon... C'est copieux, frais et bon ! Ici tout est fait maison. et avec des produits de qualité. Côté déco, on est à la fois charmé par le mélange des tonalités claires et sombres, et par la petite et agréable terrasse face au port. O Pointu, c'est aussi l'endroit idéal où prendre un verre après le boulot, à deux pas des bateaux amarrés : vins, cocktails, bières... La carte est variée. Cette adresse ravira enfin vos goûters autour de délicieuses pâtisseries maison.

Ô SAVEURS DU MARCHÉ
Cessole
118 bis, boulevard de Cessole
✆ 04 93 52 28 08
osaveursdumarche@outlook.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi midi et soir. Fermé le samedi midi et le dimanche. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 10,90 €. Formule 18,50 € entrée + plat + dessert. Terrasse. Vente à emporter.

On est fier de vous présenter une jolie pépite dénichée dans le quartier de Cessole ! Ô Saveurs du Marché propose des plats de saison qui évoluent – comme son nom l'indique – en fonction des trouvailles du chef sur les étals du marché. Les produits sont sublimés, et les assiettes savoureuses et colorées. Au programme ? Salade paysanne au magret de canard fumé et son œuf poché ; filet de lieu noir sauce tomate et basilic ; émincé de poulet, crème et champignons ; maquereaux grillés et salade d'été ; salade Caesar ou niçoise (entre autres) ; colinot sauce au poivre... On aime aussi l'accueil fort sympathique de la part de l'équipe, et la décoration qui mêle authenticité et contemporanéité.

LOU PANTAIL
Nice Nord – 107, avenue Saint-Lambert
✆ 04 93 52 02 51 – www.loupantail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche midi et soir. Carte : 33 € environ (entrée + plat + dessert). Chèques non acceptés. Accueil des groupes (organisation de tous types d'événements. Gâteau préparé spécialement pour les anniversaires et ambiance musicale). Terrasse. Vente à emporter. Livraison gratuite sur Nice centre et Nice nord de tous les plats de la carte pendant les horaires d'ouverture du restaurant. Retransmission de match de football et des événements sportifs en direct.
Cette affaire niçoise qui dure depuis 1990 est devenue au fil du temps une véritable institution. Avec une décoration simple, rustique et originale, un accueil convivial et souriant, et un service irréprochable, cet endroit vous fera totalement changer d'air. Les amateurs de cuisine locale et italienne seront ici comblés. Vous trouverez à la carte de somptueuses salades composées, des pâtes fraîches en sauce – carbonara, daube... – ainsi que tout un panel de pizzas traditionnelles cuites au feu de bois. C'est sans oublier les grillades particulièrement savoureuses. Régulièrement, des cannellonis, des petits farcis, de la pissaladière et d'autres spécialités locales sont concoctés sur place de manière artisanale par cette famille attachée aux traditions culinaires niçoises.

LES PÊCHEURS
18, quai des Docks ✆ 04 93 89 59 61
www.lespecheurs.com
info@lespecheurs.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Plateaux de fruits de mer à partir de 31 €. Entrées à partir de 13 €. Plat à partir de 19 €. Poissons à partir de 29 €. Bouillabaisse pour 2 personnes 89 €.
Labellisée Maître Restaurateur, cette adresse met à l'honneur de délicieuses spécialités de poissons depuis 1945. De la traditionnelle bouillabaisse réputée comme spécialité de la maison, aux plateaux de fruits de mer (huîtres, homards, tourteaux, palourdes, couteaux, langoustines, crevettes roses..), en passant par le foie gras « maison », ou le plat emblématique, le Grand Cru Saisi Les Pêcheurs, ici le fil rouge est la recherche de goûts simples mais variés ainsi que l'"équilibre chromatique. Les produits sont frais et de qualité. Le personnel est très agréable. Une belle surprise à découvrir sur le port de Nice, avec vue sur les pointus et les ferrys au départ de la Corse.

PEIXES
2, rue de l'Opéra ✆ 04 93 85 96 15
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 22h. Carte : 25 € environ (plat + dessert).
Ce restaurant met à l'honneur les ceviches, différentes déclinaisons de marinades de fruits de mer servies froides ou crues. Peixes, dont le nom signifie «poissons» en portugais, est donc une table orientée vers les saveurs de la mer. Confortablement installé dans la petite salle au carrelage surprenant d'originalité ou sur la terrasse, découvrez une carte composée de noix de Saint-Jacques, de poisson blanc, de calamars, de palourdes, de crevettes ou de maquereaux. Les produits sont frais, tous préparés à la minute dans une cuisine qui se laisse d'ailleurs admirer depuis le comptoir. Les recettes sont audacieuses et savoureuses. On poursuit la découverte avec des desserts aussi beaux que bons : salade de fruits, financier, carottes à la verveine.

LA PETITE COCOTTE
Vieux-Nice
11, rue Saint-Augustin ✆ 04 97 08 48 61
www.la-ptitecocotte.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi de 12h15 à 13h45 et à partir de 19h15 (dernier service à 21h). Menu 28 € (entrée + plat + dessert). Formule midi (entrée + plat ou plat + dessert) : 23,50 €. Chèques non acceptés.
Cette enseigne qui évoque les saveurs authentiques de la ferme nous accueille dans une charmante salle aux murs de pierres et au mobilier de bois pour nous servir des plats du terroir : velouté de petite pois quenelle de bruccio et lardons ; risotto aux asperges gambas et chips de parmesan ; raviolis au citron ; pavé de cabillaud rôti en croûte de pistaches et son gratin dauphinois... Pour le dessert, cheese cake aux spéculos et coulis de fruits exotiques ou poêlée de pommes caramélisées crumble biscuits. Les menus changent toutes les semaines et sont élaborées à partir de produits frais.

CHEZ PIPO
Port – 13, rue Bavastro ✆ 09 67 37 60 86
www.chezpipo.fr – contact@chezpipo.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche midi et lundi toute la journée. Ouvert de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 22h. Sans réservation. Carte : 20 € environ (plat + dessert). Terrasse. Vous êtes ici dans le temple de la tradition des petits et des grands mets niçois. Dans un décor rustique avec tables et bancs en bois où règne une bonne odeur du feu de bois, vous dégusterez des plats aux saveurs d'ici : toasts à la pâte d'olive, d'aubergines, anchoïade ou encore pissaladière. La reine de la soirée sera sans aucun doute la socca : ni trop fine ni trop épaisse, croustillante et moelleuse à la fois… De la farine de pois chiche, de l'eau, un peu de sel, de l'huile d'olive et une bonne dose de savoir-faire : voilà la recette de la vraie socca niçoise. Tout simplement parfaite accompagnée d'un petit rosé fruité, c'est toute la Provence en bouche. En dessert, vous vous laisserez tenter par une autre spécialité régionale : la tourte de blettes sucrée.

LA PLAGE BY THIERRY MARX
Terminal 1 – Aéroport Nice Côte d'Azur
Menu enfant : 10 €. Formule déjeuner à partir de moins de 20 €. Brunch à partir de 15 €. Aux commandes de cet établissement, on trouve le Chef étoilé Thierry Marx, Président de la Fondation des Disciples d'Escoffier et fervent défenseur de l'identité culinaire niçoise. Du copieux petit déjeuner au snacking chic salé et sucré en passant par des mets à la plancha et tout un éventail de boissons, cette adresse située au cœur du Terminal 1 de l'Aéroport Nice Côte d'Azur affiche des airs de vacances et d'évasion. Clubs-sandwichs, salades composées, arancini (petit risotto au bouillon de volaille farci d'une tomate cerise et sa mozza di bufala), sardines en cartouche rissoles dodues, viande du jour et poisson du jour chaque midi, charcuteries Corses de chez Moracchini et ses fromages… La carte se décline tandis que les plats sont préparés devant les yeux des voyageurs pour une évasion culinaire des plus agréables.

LE PLONGEOIR
Port
60, boulevard Franck-Pilatte
✆ 04 93 26 53 02
www.leplongeoir.com
contact@leplongeoir.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Déjeuner toute la semaine sauf le mardi de 12h à 14h. Dîner tous les jours de 19h30 à 22h. Bar lounge Vivier tous les jours de 17h à minuit. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 13 €. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Un quai d'accueil est disponible pour les bateaux selon la saison.
C'est un des lieux emblématiques de la ville de Nice où le célèbre Brice de Nice a d'ailleurs planté son décor et s'entraîne au surf, à l'entrée du port en attendant sa vague… Le cadre du Plongeoir révèle un décor de charme. Le restaurant est en effet comme posé sur l'eau, réparti entre deux espaces : le plongeoir et le rocher. Au premier niveau, le bar lounge Le Vivier est situé les pieds l'eau ; il vous accueille dans une atmosphère tendance pour boire un verre accompagné de quelques assiettes de dégustation à partager entre amis. La carte du restaurant se révèle quant à elle résolument méditerranéenne, de saison et gourmande. Frédéric Maillard, ancien second d'Alain Ilorca qui fût auparavant au Royal Riviera, est le Chef des fourneaux. Les assiettes sont joliment préparées et copieuses. On aime le risotto carnaroli crémeux, fricassée d'encornets à la tomate, copeaux de vieux parmesan ; le filet de daurade royale de Méditerranée, artichauts aux herbes, panisse au citron ; les sardines farcies à la niçoise, tomates fraîches et basilic ; les beignets d'anchois et petits farcis niçois, lit de roquette et parmesan, sauce tartare du chef ou encore la tempura de crevettes, accras de morue au piment d'Espelette, entre autres. On termine par les desserts entre tourte de blettes aux pignons de pins ; tiramisu à l'amaretti ; tarte au citron et piste de basilic et panisse sucrée, fraîcheur d'orange. Une belle adresse !

PUB CARLONE
Magnan
61, boulevard Edouard-Herriot
✆ 04 92 15 08 53
contact@pubcarlone.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 20h. Service non-stop. Pizza à partir de 8 €. Galette à partir de 9 €. Salade à partir de 9,50 €. Plat à partir de 9,80 €. Formule petit déjeuner 5,50 €. Plat du jour 11,50 €. Groupes acceptés. Chaise bébé. Tickets restaurant. Chèques et CB acceptés. Réservation recommandée.
C'est dans un cadre *cosy* aux murs gris en pierres que ce restaurant de quartier vous accueille en continue tout au long de la journée dans une ambiance chaleureuse, décontractée et très conviviale. La carte affiche des recettes traditionnelles et locales élaborées sur place uniquement à base de produits frais et de saison : filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne et pomme au four ; aïoli ; poulet au curry et ananas... Le service est accueillant et sans reproche, les conseils judicieux. Une chouette adresse à l'écart de l'effervescence du centre-ville.

LES PONCHETTES
3, Place Charles Félix ✆ 04 93 92 16 13
Ouvert toute l'année. 7j/7. Terrasse.
Tout au bout du cours Saleya, la brasserie des Ponchettes vous accueille à n'importe quelle heure de la journée, du petit-déjeuner au dîner. Ici, on aime surtout se détendre sur la grande terrasse pour prendre un verre, apprécier le soleil et profiter de cette ambiance si particulière qui règne en plein cœur de Nice. Avec une petite assiette de socca maison ou une coupe de glace, on se sent vraiment appartenir à cette ville ! La carte est variée, avec toutes sortes de boissons chaudes ou des cocktails réalisés dans les règles de l'art, et le service très agréable. On apprécie également les télévisions qui sont installées à l'extérieur pour suivre toutes les manifestations sportives locales.

LE RAJA
Port
24, quai Lunel ✆ 04 93 89 57 36
www.leraja-nice.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 11h30 à 14h30 et de 19h à 23h. Livraison gratuite à domicile. Service traiteur. Location de la salle pour les mariages. 100 places intérieur et extérieur. Formule du midi : 11 €. Menu midi et soir à partir de 23 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (sur réservation).
Voici un établissement qui promet un dépaysement des plus agréables. On s'évade tout d'abord grâce à la décoration soignée et élégante où tout rappelle la culture indienne : murs colorés, peintures rétro-éclairées racontant des histoires mythologiques indiennes, photos de paysages ou de monuments grandioses, immenses portes sculptées en bois... Côté assiette, l'invitation au voyage continue : copieuses, elles présentent des mets raffinés, gourmands et variés permettant d'embrasser toute la richesse de la cuisine indienne du Kashmir en passant par le Punjab, le Sikkim, le Manipur, le Bihar sans oublier Delhi, Pondichéry, le Kerala ou le Rajasthan (entre autres). La viande et le poisson – d'excellente qualité – sont d'ailleurs cuits au four traditionnel indien (tandoor) tandis que les spécialités au curry sont tout aussi délicieuses. De plus, on vous accueille avec le sourire et on vous renseigne sur les plats avec gentillesse et professionnalisme. Une adresse à (re) découvrir absolument ! Info futée : Le Raja prépare des repas sur commande pour vos événements privés.

LA RÉSERVE
Port
60, boulevard Franck-Pilatte
✆ 04 97 08 14 80
www.lareservedenice.fr
contact@lareservedenice.com
♿N
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h15 à 14h et de 19h15 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 58 € à 85 €. Carte : 90 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Parking. Possibilité de privatiser le lieu pour vos événements. Bar. Espace Houseboat.

Le Chef de cette adresse mythique impose sa cuisine dans cette figure de proue à double étage ancrée à l'entrée du port de Nice. Il mitonne une cuisine méditerranéenne, légère et subtile : gambas fricotte avec la courgette pays, aïoli de fenouil et gambas, tomates confites et croustillant de fleur ; mérenda au potager, crémeux de thon, légumes printaniers juste croquants façon salade niçoise, socca croustillante ; bar sauvage rôti au beurre de yuzu, asperges vertes en royale et meunière, artichauts violets et girolles ; maigre au chorizo Bellota, cannelloni de jambon cru au riz Bomba cuisiné comme une paella, condiment citron de Menton et sauce homard/volaille ; raviolini verde ricotta et chèvre, étuvée d'asperges blanches sur crémeux parmesan affiné, poitrine de cochon confite et émulsion au lard fumé. Les desserts sont exquis comme cette gelée de fraise aux baies rose, rhubarbe pochée, sponge cake, meringue citronnée et fraises fraîches ou le crémeux et sablé aux zestes de citron de menton, amaretti, meringue, poivre de Timut et sorbet citron. En saison, profitez du deck et du bar qui surplombeny la mer : on se croirait sur un bateau ! Un moment privilégié pour boire une coupe de champagne en amoureux.

■ RESTAURANT POSEIDON BY KEISUKE MATSUSHIMA

Centre-ville
17, rue Gubernatis
✆ 04 93 85 69 04
www.poseidon-nice-06.com
info@poseidon-nice-06.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Bouillabaisse Poséidon (dorade royale, rouger, lotte, gambas, moules) : 28 €. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Menu déjeuner Soleil et Mer à partir de 16 € (entrée + plat ou plat + dessert) et 22 € (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (sur réservation).

Le plus niçois des Japonais continue d'affiner son style culinaire dans cette adresse dédiée aux produits de la mer. Dans un décor minimaliste aux tonalités gris et bleuté – marque de fabrique de Keisuke – on déguste des produits frais de saison : choux-fleurs en mousse, velouté de carottes froides et crème de truffes… La pêche du jour est cuisinée avec inventivité et originalité : cabillaud rôti, chapelure aux amandes, sauce aux épices et coco ou encore rouget en beignets, sauce vin blanc aux algues. Toutes les saveurs d'une bonne pêche se retrouvent également dans l'incontournable bouillabaisse, goûteuse à souhait ! Une adresse pour tous les épicuriens qui mettra vos sens en éveil.

■ RESTAURANT SIMON

Rimiez
182, avenue Rimiez
✆ 04 93 84 40 61
www.restaurant-simon.com
info@restaurant-simon.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche midi et le soir d'avril à octobre. D'octobre à avril, ouvert uniquement le midi ainsi que les vendredis et samedis soirs. Fermé le lundi. Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (sur réservation. Organisation de tous types d'événements. Menus réalisables sur demande). Vente à emporter. Terrasse en plein air.

A 10 minutes du centre-ville, tout proche de la cascade Gairaud, du village historique de Falicon et en face de la propriété Médecin, c'est une véritable institution. C'est une affaire de famille dans laquelle se transmettent de génération en génération savoir-faire et passion. Au restaurant Simon, on est déjà à la campagne : du haut des collines niçoises, la vue est panoramique. L'endroit est idéal pour savourer les raviolis maison, une salade de homard tiède, la farandole de hors d'œuvres niçois, le risotto de noix de saint-Jacques, la daube avec ses raviolis maison, une charlotte aux framboises ou un mille-feuille aux fraises... Une valeur sûre !

■ RINA

Centre-ville
13, rue Massenet
✆ 04 92 00 33 00
www.rina-restaurant.com
contact@rina-restaurant.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 7h à minuit. Carte : 20 € environ (pour un plat). Vin au verre. Plat du jour 13 € environ. Bar à huitre. Accueil des groupes (privatisation).

À quelques pas de la célèbre Promenade des Anglais, le Rina est une bonne table dont la décoration évoque l'ambiance d'un authentique bistrot chic à celle d'un loft new yorkais : se mêlent ici harmonieusement parquet en bois et briques tantôt rouges sombres tantôt blanches, tables rondes ou carrées nappées de blanc, et grands miroirs. Aux commandes de cette bonne adresse le Chef Kamal Al Rineh, originaire de Nice et également fondateur de la réussite des restaurants L'Ybane et La Carafe à New York. La savoureuse carte propose quelques incontournables de la gastronomie française : moules frites, salades, pastas, pizzas... le tout accompagné d'une excellente carte de vins. On apprécie aussi particulièrement l'équipe des serveurs, attentive et attentionnée, de bons conseils et toujours affable, qui permet de faire de chaque dégustation un moment de joie et de partage. Hautement recommandé !

■ LA ROSE DES VENTS

Libération
2, passage Malausséna
✆ 09 81 12 94 16

Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 10h à 15h, vendredi et samedi de 19h à 22h. Formule à partir de 16 €. Terrasse.

Envie d'évasion ? Embarquez pour un voyage culinaire à La Rose des Vents. Ce restaurant dépaysant propose de délicieuses recettes mauriciennes maison. Installez-vous dans la jolie petite salle décorée de rouge et de blanc ou sur le petite terrasse au calme dans cette ruelle, et découvrez les incontournables poulet au curry, rougail saucisses ou encore curry de poisson. L'assiette Gajah vous permet quant à elle de goûter différentes saveurs : nems, samosas et crevettes panées. Les végétariens sont aussi les bienvenus avec des plats adaptés à tous les goûts et les cocktails sont rafraichissants. Le service est affable et agréable. De quoi passer un excellent moment !

LE SAFARI
Spécialités niçoises et régionales
Salle intérieure cosy



Maître Restaurateur
Le Safari - 1 Cours Saleya - Vieux Nice
Tél. 04 93 80 18 14

■ **ROLANCY'S RESTAURANT**
Centre-ville
22, rue Alphonse-Karr
✆ 04 93 16 00 48
www.les-viviers-nice.fr/
viviers.bretons@wanadoo.fr
Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h45. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 69 €. Carte : 65 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 29 € (le midi uniquement sauf samedi veille de jours fériés et jours fériés). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Terrasse en saison. Salle de séminaires jusqu'à 25 personnes.
Meilleur Ouvrier de France comme l'étaient son père et sa mère (première femme MOF dans les métiers alimentaires en 1982), Jacques Rolancy est un Chef que l'on aime retrouver. Les poissons et les crustacés tiennent la vedette même si les viandes, les volailles ou les risottos ont aussi une place importante. Salade de poulpe et de seiche rehaussée à la poutargue, gingembre et citron vert ; jambon Bellota sur une salade de jeunes poireaux, vinaigrette aux pignons de pin ; grenadin de veau cuit à 60° et poêlé, pressé de pommes de terre au vieux comté, tuile végétale croustillante et sauce au caramel amer ; filet de daurade royale poêlé sur une salade tiède aux calamars condimentés, fumet de langoustines à la citronnelle émulsionné ; turbot mariné, confit et rôti, pommes rosevalt grillées et jus poivré, et salade pour l'agrémenter... Les plats sont concoctés pour le plaisir des papilles comme des pupilles. Raffinés et généreux, les accords terre-mer sont exceptionnels ! Pour accompagner ces mets, une belle carte des vins est présentée. Le service est discret et courtois, l'ambiance feutrée. Cette adresse est définitivement un véritable moment de bonheur où l'on aime (re) venir.

■ **LE SAFARI**
Vieux Nice
1, cours Saleya
✆ 04 93 80 18 44
www.restaurantsafari.fr
sarl.safari@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. 7j/7 de 12h à 23h. Service non-stop toute la journée. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (plat + dessert). American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes. Sur réservation). Terrasse. Label Cuisine Nissarde. Label Fait Maison.
Avec sa situation privilégiée sur le cours Saleya, Le Safari affiche de jolies tables bien dressées, une ambiance chaleureuse, une belle terrasse ensoleillée et une carte du terroir labellisée Cuisine Nissarde ! Cette adresse indémodable de la vieille ville depuis 1972 propose une déclinaison de pâtes fraîches chaque jour tandis que les poissons grillés, le typique bagna cauda (des crudités servies avec une sauce à l'anchois) et toutes les autres spécialités locales vous régaleront. C'est sans oublier les nombreuses variations de pizzas au feu de bois ! Côté vins, les références sont principalement issues du Sud servies par un personnel discret, rapide, efficace et sympathique.

■ **LE SAFRAN**
Port
28, quai Lunel
✆ 06 83 09 63 85
www.restaurant-safran.com
restaurantsafran.nice@gmail.com
Ouvert toute l'année. De 12h à 14h30 sauf le lundi. De 19h30 à 22h du jeudi au samedi. Carte : 20 € environ (pour un plat). Chèques non acceptés. Terrasse. Service traiteur.
Seul restaurant iranien de Nice, cette adresse célèbre la cuisine perse et méditerranéenne. Les couleurs de l'intérieur sont aussi safranées, et des touches de poivre rose, menthe ou citron parfument les plats à l'esprit voyageur : salade méditerranéenne, assiettes composées, concassé d'aubergines grillées à l'ail et tomates grillées, yaourt au concombre, feuilles de vigne maison, brochettes marinées au citron et au safran, cinq sortes de tagliatelles, glace iranienne à la pistache, safran et eau de rose... Le service traiteur du Safran propose un large choix de formules (menu végétarien, bio, Kacher, hallal...) et assure la mise en place de buffets et cocktails à domicile ou à l'extérieur.

Retrouvez l'index en fin de guide

LE SAINT-PAUL
Port
29, boulevard Franck-Pilatte
✆ 04 93 89 39 57
www.lesaintpaul-hotel.com
reservation@lesaintpaul-hotel.com

Ouvert toute l'année. Fermé réveillon de Noël et Nouvel an. Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Menu du jour : entrée + plat + dessert 25 € en semaine et 30 € le weekend ; entrée + plat ou plat + dessert 22 € en semaine et 26 € le weekend. Menu gourmand 42 €. Parking Gratuit. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Cette bâtisse – une maison de l'Église – dispose d'atouts multiples : 80 places de parking, une vue dégagée et époustouflante, 5 salles de conférences sur 500 m2, un bar et un restaurant métamorphosés par une décoration contemporaine alliant cuir, bois et aluminium brossé ouverts sur une vaste terrasse surplombant la Méditerranée. Le Chef propose une carte qui change avec les saisons et dont l'identité est méditerranéenne : filet de saumon sauvage cuit à basse température et servi froid, oignons acidulés ; tempura de crabe mou et purée d'avocat ; calamars poêlés, chorizo et couteaux de mer, fricassée de légumes ; quasi de veau poêlé aux girolles, mousseline de patates douces et salsifis sautés ou encore risotto aux cèpe, entre autres. Les gourmands termineront avec la la forêt noire revisitée. Une adresse à (re) découvrir de toute urgence !



Découvrez la cuisine fraîche et de saison de notre Chef

LE SAINT-PAUL
HÔTEL RESTAURANT SÉMINAIRES

dans un décor lumineux face à la Méditerranée qui privilégie élégance et sobriété.



29, bd Franck Pilatte – 06300 NICE
Tél. +33 (0)4 93 89 39 57
Fax +33 (0)4 93 26 79 99
reservation@lesaintpaul-hotel.com
www.lesaintpaul-hotel.com

LE SAINT'F
Vieux Nice
5, place Saint-François
✆ 06 87 44 47 02

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 23h. Le dimanche de 9h à 19h. Afterwork de 17h à 20h du mardi au dimanche. Fermé le lundi. Happy Hours de 11h à 12h30 et de 17h à 20h. Suggestion du jour : 12,80 €. Restaurant à thème. Bistrot et formule le midi, bar à vins et à tapas le soir. Tapas ofert pour l'achat d'une bouteille de vin. Terrasse.

Au cœur du Vieux-Nice, sur la place Saint-François dont il porte le nom de manière originale et créative, découvrez la cuisine du Saint'F ! Attablez-vous en salle ou sur l'agréable terrasse ensoleillée ouverte toute l'année, et bordée de jolies façades colorées typiquement niçoises. Succombez aux délicieuses recettes traditionnelles françaises travaillées avec passion par le chef. Une cuisine comme celle de «grand-mère» avec des produits de saison et du marché finement préparés. Le Saint'F est une adresse qui mérite d'être découverte, d'autant que vous serez accueilli avec gentillesse par toute l'équipe. Le lieu est aussi un rendez-vous fort apprécié pour prendre l'apéro en fin de journée. Les habitués et les touristes de passage s'y retrouvent pour boire un verre de vin, siroter un cocktail ou encore grignoter quelques tapas.

LE SAINT'F

Bar à vin & Tapas - Bistrot



5,7 place Saint Francois - 06300 Nice
Tél. 06 87 44 47 02 - 07 50 27 51 15
f : LE SAINT F

LA SOCCA D'OR
Petit marais niçois – 45, rue Bonaparte
✆ 04 93 56 52 93
www.restaurant-soccador-nice.fr

Ouvert toute l'année. De 10h30 à 14h et de 18h à 22h. En été, fermé le samedi et le dimanche. En hiver, le mardi soir, le mercredi et le dimanche. Fermetures annuelles : deux semaines en septembre et deux semaines à Noël. Réservation recommandée. Vin au verre. Addition moyenne entre 10 € et 12 €. CB non acceptée. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes. Sur réservation). Vente à emporter. Label Cuisine Nissarde. Terrasses. Voici une belle adresse nichée au cœur du vibrant quartier du Petit Marais niçois. La Socca d'Or vous séduira d'abord par l'accueil chaleureux et souriant de Frédéric, Valérie et son équipe. Cette adresse gourmande et savoureuse labellisée Cuisine Nissarde est l'endroit incontournable où déguster la vraie socca niçoise, cette fameuse galette de pois chiche préparée ici au four de manière traditionnelle, dorée et croustillante à souhait. Les autres spécialités proposées se consomment sur place ou à emporter. On se (re) découvre les saveurs locales : pissaladière, pizza, pan panisse, tourtes de blettes, pan bagnat avec son pain maison ou encore salades variées dont la célèbre niçoise… Quant aux desserts maison, ils évoluent au gré des saisons pour le plaisir de nos papilles : baba au rhum traditionnel ou sablé à la crème de citron ravissent ainsi les plus gourmands. C'est sans oublier la belle place accordée aux vins avec des Côtes-de-Provence et des vins du Pays du Var. Très futée !



LES SENS
37, rue Pastorelli ✆ 09 81 06 57 00
www.les-sens-nice.fr
les.sens.nice@gmail.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours midi et soir sauf le le samedi et le dimanche. Connexion WiFi. Possibilité de recevoir des groupes pour vos séminaires, anniversaires... Carte : 23 € environ (plat). Menu à 17,50 €, 24 € et 37,50 €.
Un cadre agréable et convivial, une cuisine fraîche, locale et maison... Ici, tous vos sens seront mis en éveil ! La carte affiche de savoureux plats traditionnels : terrine de foie gras au naturel et son bouquet de salade ; marinade de légumes croquants à la grecque, brochette de crevettes, saint-Jacques et clams poêlées à la poudre d'orange ; sole française meunière, tomate Merinda farcie au ragoût d'artichauts et févettes, mousse et sauce à l'oursin ; loup entier grillé au fenouil sec et risotto crémeux ; côte de veau « française », navets ronds glacés au foie gras et ris de veau... L'établissement détient le label Maître Restaurateur. Une adresse gourmande à souhait.

LA STORIA
Vieux Nice
3, cours Saleya
✆ 04 93 80 95 07
www.restaurantlastoria.com
contact@restaurantlastoria.com

Ouvert toute l'année. Fermé les 24 et 25 décembre. Tous les jours de 9h à 23h. Label Cuisine nissarde. Carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Formule déjeuner du lundi au vendredi 13,90 € (entrée + plat ou plat + dessert) et 17,90 € (entrée + plat + dessert). Menu niçois à 20 €. Pizza à partir de 9,5 €, Pâtes à partir de 19 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Parking public payant cours Saleya.
Posée sur l'authentique cours Saleya, voici une adresse idéale pour découvrir les spécialités locales et italiennes. Ici, les murs sont de couleurs chaudes et le sol pavé fait directement référence aux villes sardes... De quoi nous plonger dans une ambiance typique, parfaite pour déguster de délicieuses penne carbonara ou encore les lasagnes au four maison. Le menu niçois met à l'honneur les produits de la région et l'on se régale des gnocchis à la daube et de la porchetta de lapin. Côté vin, les appellations de la région sont bien représentées avec des vins de Provence et de Corse à découvrir au verre et en bouteille. L'accueil est très agréable et les prix doux.

SUSHICOM
26, rue Massena
✆ 04 93 01 20 00
info@sushicom.com

Ouvert 7j/7 de 11h30 à 22h30. Sushis et spécialités japonaises. Terrasse sur la rue piétonne. Vente à emporter

sur place – livraison possible par Deliveroo et Uber Eats.
Sushicom est un authentique restaurant japonais, nouvellement installé sur la rue piétonne Massena au cœur de Nice. On apprécie la déco contemporaine aux couleurs acidulées (orange et turquoise). On s'installe sur un tabouret haut pour une pause déjeuner le midi ou sur la terrasse extérieure pour profiter du soleil azuréen. Même si service est rapide, Sushicom n'est pas un simple fast-food mais un *vrai* restaurant japonais où le chef sushi expérimenté offre une carte originale et prolifique. Les sushis sont réalisés devant vos yeux ; la provenance et la grande qualité des produits sont les valeurs fondamentales de la maison. Des poissons frais arrivent tous les jours d'un poissonnier réputé de Nice (sauf pour le thon car les règles sanitaires obligent à le congeler au préalable) et préparés dans la pure tradition japonaise. Les autres spécialités nippones sont à découvrir également, comme les brochettes et tempura… Une belle adresse où règne une atmosphère sereine et pleine d'énergie !

■ SUSHI K
Centre-ville
22 ter, rue de France
✆ 04 93 92 43 67
Ouvert toute l'année. Le soir uniquement. Carte : 50 € environ. Réservation.
Keisuke Matsushima a ouvert à côté de son restaurant éponyme une nouvelle adresse : Sushi K. Dans ce temple de la gourmandise nippone qui peut recevoir jusqu'à sept convives attablés autour d'un comptoir en bois, le chef Takao Kobuchi sublime les traditions culinaires japonaises avec une carte de délicieux sushis : loup macéré dans les feuilles d'algues, calamar et yuzu, thon cuit et mariné ou encore daube de poulpe… Confortablement installé, vous apprécierez déguster ces délicieuses bouchées servies avec un assaisonnement spécifique. Un lieu intime à découvrir. Mais vous l'avez compris, pour être un des sept privilégiés à bénéficier d'une place en face du chef, pensez à réserver.

■ LA TABLE ALZIARI
Vieux Nice – 4, rue François-Zanin
✆ 04 93 80 34 03
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h30 à 23h30. Fermé le lundi et le dimanche. Carte : 25 € environ. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (uniquement sur réservation). Terrasse. Climatisation. Label Cuisine Nissarde. Animaux acceptés. Wifi gratuit.
Même si la Table Alziari figure en bonne place dans les guides, ce restaurant n'en demeure pas moins un repère pour les Nissarts. Il faut dire que cette superbe adresse familiale et authentique sublime les plus beaux produits niçois. Sardines farcies, pâtes au pistou, petits farcis, alouettes sans tête, daube niçoise, raviolis, morue à la niçoise, poche de veau farcie... Avec son ambiance conviviale, et sa décoration traditionnelle et authentique, découvrez la cuisine niçoise de La Table Alziari, un charmant restaurant labellisé Cuisine Nissarde niché au cœur de la vieille ville. Les assiettes sont généreuses, à l'image du patron. Savoureusement inéluctable !

■ LA TABLE À JULIE
50, rue Arson ✆ 04 92 04 43 50
latableajulie.eatbu.com
De 9h à 17h du lundi au jeudi. Vendredi et samedi midi et soir. Fermé le dimanche.
Situé entre la gare Riquier et le port de Nice, La Table « à » Julie vous propose une cuisine élaborée sur place avec des produits de saison. Surfant sur un esprit niçois, les suggestions vont ici à l'essentiel : Gnocchis, raviolis niçois faits sur place, daube de joue de bœuf aux cèpes, mesclun d'entrées à partager à l'apéro, galette de socca, poivrons grillés, pissaladière composent les incontournables de la maison et sont quotidiennement complétés d'un plat du jour et de suggestions au gré du marché. Entièrement proposée au verre, la carte des vins dévoile une belle sélection de vins locaux comme le clos st-joseph à Villars-sur-Var, les vins de Bellet (Toasc et clos st Vvncent) et toute une gamme de vignobles sudistes.



LA TABLE D'ETSUKO
Libération
6, rue Prince-Maurice ✆ 06 35 33 10 24
www.bodhizen.com
enysetsuko@gmail.com
Ouvert toute l'année. Déjeuners les mardis, mercredis et jeudis de 12h15 à 13h30 sur réservation uniquement.
Évadez-vous au pays du Soleil Levant ! Etsuko prépare une authentique cuisine japonaise qui ravira les fins gourmets. Cette table d'hôte ouverte uniquement sur rendez-vous est un petit paradis gourmand qui affiche une ambiance détendue et conviviale. Ici, le macrobiotique est mis à l'honneur autour de plats de saison, savoureux, Bio et équilibrés : quinoa et millet rehaussé de nukazuke, salade de kaki et daikon râpé, ancienne blette et algue nori à l'huile de lin, pavés de sardine marinés, maquereaux grillés sur lit de daikon en lamelle et mibouna accompagnés de topinambours, carottes, choux de Bruxelles et patates douces sautées à la sauce gingembre... Etsuko propose également des cours de cuisine les vendredis, samedis et dimanches ouverts à tous.

LE TCHITCHOU
Centre ville
29, avenue Georges-Clemenceau
✆ 09 83 32 15 30
letchitchou@bbox.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi. Ouvert midi et soir du mardi au samedi. Ouvert le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ (entrée + plat + dessert). Label Cuisine Nissarde.
Le Tchitchou : son nom résonne déjà à lui tout seul comme une spécificité du Sud. Et ça tombe bien car cette petite adresse a décroché le label Cuisine Nissarde et vous fera donc découvrir quelques spécialités niçoises maison : gnocchis, raviolis, Lou Capoun niçois, fleurs de courgette farcies, salade de poulpe, agneau de lait de Pâques, traditionnelle daube, piccata de veau, salade de poulpe, pommes de terre et coco blanc servie tiède avec des dès de tomates fraîches, salade de pois chiches et calamars, lapin... La carte des vins réserve, quant à elle, de belles surprises. Une excellente adresse à l'ambiance familiale avec une équipe dynamique qui assure un service très amical.

TEMPLE BAR
Centre-ville
12, rue Halévy ✆ 04 93 87 80 60
templebar06@sfr.fr
N
Ouvert toute l'année. Service non-stop. Basse saison : du mardi au dimanche de 10h à 15h et de 18h à 0h. Haute saison : tous les jours à partir de 10h et jusqu'à 2h. Vin au verre. Formule midi et soir : entrée + plat ou plat + dessert 16 €. Menu 20 € : entrée + plat + dessert. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 45 pers. Sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.
Le Temple Bar déploie son agréable terrasse et joue en salle sur un décor gris et rouge. Bar et mobilier insufflent ainsi l'atmosphère d'une élégante brasserie où les chemins de tables courent sur les tables carrées. La présentation des assiettes généreuses donne le ton d'une cuisine provençale et française, le tout organisé dans un souci du détail, notamment dans la mise en assiette qui valorise même les hamburgers joliment garnis.

LA TERRASSE DU PLAZA
12, avenue de Verdun
Carré d'Or – Hôtel Plaza
✆ 04 93 16 75 92
www.laterrasseduplaza.fr
contact@laterrasseduplaza.fr
Parkings publics Masséna et Ruhl à proximité.
N
Ouvert toute l'année. Tous les jours. D'octobre à avril : de 12h à 14h30, le lounge bar de 10h30 à 21h, uniquement dîner groupe le soir sur réservation. De mai à septembre de 10h30 à 00h30, déjeuner de 12h à 15h, dîner de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Menu du jour 29 € le midi. Plat du jour le midi 18,90 €. Tapas à partir de 11 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 120 personnes assises, 250 en cocktail). Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Ce restaurant situé au 6e étage sur le toit de l'Hôtel Plaza offre une vue imprenable sur la Promenade des Anglais. Pour le déjeuner, le dîner, les petits-déjeuners en été, l'apéritif ou en afterworks, l'établissement propose une restauration fraîche et délicate. La carte annonce des notes envoûtantes comme la salade niçoise revisitée au thon mi-cuit, le paleron de veau confit cuisiné comme un rossini, pommes fondantes et légumes primeurs au jus de truffes, le risotto retour du marché, le burger de la mer ou encore le filet de bœuf simenthal. Une carte épurée de tapas à partager apportera une touche de convivialité aux sorties entre amis. Le lieu se prête également à de belles soirées estivales, la tête dans les étoiles, avec ambiance musicale et la présence d'un super barman, roi du mojito et des cocktails colorés. À chaque moment de la journée, venir à La Terrasse du Plaza promet de belles surprises dans un décor de rêve entre ciel et mer !

LE TERRE DEL SUD
Centre-ville
2, rue Dalpozzo
✆ 07 82 30 82 96
leterredelsud.fr
Ouvert toute l'année. Midi et soir. De 12h à 15h et de 18h30 à 23h. Fermé le mercredi. Carte : 20 € environ (plat). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.
Posé au cœur de l'un des plus beaux quartiers de Nice, le restaurant Le Terre Del Sud vous accueille autour de sa cuisine conviviale et généreuse 100 % italienne. Les poissons frais, les viandes, les légumes, la charcuterie mais encore les risottos, les salades et les pâtes se déclinent avec simplicité et saveurs dans cet établissement à l'ambiance familiale et chaleureuse qui conjugue à merveille les traditions culinaires du sud de la Botte (Pouilles et Gragnano). Assis en terrasse ou dans l'agréable salle aux tonalités douces, cette adresse est idéale pour un déjeuner ou un dîner entre amis ou en famille. Un agréable restaurant calme et familial.

TERROIR DIVIN

Centre-ville – 11, rue Delille ✆ 09 54 19 66 51
www.terroirdivin.com
contact@terroirdivin.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h15 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 37 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Menu du terroir à 29,90 € (entrée + plat + fromage + dessert). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 20 pers à une table ou à plusieurs tables). Chaises bébé. Terrasse. Animations. De mai à août, soirée musicale le vendredi soir.

Découvertes œnologiques et gastronomiques sont au programme de cette adresse. La cuisine est ouverte et l'on peut admirer les cuissons de viandes sur une broche artisanale ainsi que l'évident plaisir des cuisiniers qui concoctent une carte alléchante composée de plats traditionnels du terroir. On pourra déguster le gigot d'agneau à la fleur de thym, le poulet fermier Drôme et son jus, le poisson du terroir ou encore la salade minute César (œuf poché, poulet rôti, sauce anchois, parmesan, lardons, croûtons)… Vous pourrez déjeuner ou dîner au rez-de-chaussée en suivant le travail au piano ou au sous-sol dans la très belle cave en pierres avec cette fois une vue sur la magnifique cave à vins comptant plus de 60 références. A découvrir très vite.

THE HEALER

Centre-ville
16, boulevard Jean-Jaurès ✆ 07 86 98 68 21
www.thehealer.fr
thehealer.nice@gmail.com

Ouvert toute l'année. De 10h à 19h. Formule : 16 € (salade + boisson + dessert). 9,50 € la salade présentée dans un contenant de 750 ml.

Nouveau bar à jus de la capitale azuréenne, The Healer propose également des salades composées élaborées avec des produits frais et bio. Réalisées grâce à l'aide d'un nutritionniste, vous aurez donc le choix entre une salade méditerranéenne (melon, concombre, tomates cerise, noix du Brésil et carottes râpées sur une base de sarrasin et assaisonnée avec une vinaigrette amandes et basilic), une healthy (kale, pomme, fenouil, cranberries et noix sur une base de lentilles beluga et vinaigrette maple mustard) ou encore l'asiatique (laitue, concombre, tofu fumé, chou rouge, carotte et cacahuètes sur une base de riz noir et blanc demi-complet avec une savoureuse sauce au tahini et tamari). Les jus sont quant à eux obtenus à l'aide d'un extracteur ce qui permet de conserver un maximum de vitamines, d'enzymes et de minéraux. Retrouvez enfin de délicieux smoothies aux ingrédients bio et locaux mais aussi des salades de fruits frais pour faire le plein de fraîcheur.

TRADISWISS

Carré d'Or
11, rue Massenet ✆ 04 93 53 62 90
www.tradiswiss-nice.fr
info@tradiswiss-nice.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 15h et de 18h à 0h ; le dimanche de 18h à 0h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Accueil des groupes. Terrasse.

Poussez la porte de cet établissement à l'accueil charmant et plongez dans un décor qui vous rappellera un authentique chalet d'alpage suisse. Le voyage continue autour de la table avec des plats traditionnels helvétiques savoureux et gourmands. Découvrez les röstis, des galettes de pommes de terre, testez les formules à l'ardoise à l'instar de l'assiette valaisanne composée de viande séchée du Valais, de jambon cru, de rondelles de saucisse sèche, de tranches de lard sec, de pain de seigle et de fromages valaisans. Sans oublier les déclinaisons de fondues, raclettes et croûtes ou encore les copieuses salades. Les portions sont généreuses et bien présentées. Les plus gros appétits termineront ce festin gargantuesque sur une note sucrée entre mousse à l'Ovomaltine ou carac, une pâtisserie au chocolat, entre autres. L'accueil des groupes se fait dans un petit chalet en face du restaurant, alors n'hésitez pas pour tous vos événements. Dépaysement garanti !

VEGAN GORILLA

Centre ville
7, rue du Lycée
✆ 04 93 81 32 98
veggiesociety@outlook.fr
T1 Masséna T1 Opéra – Vieille Ville.

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Les plats changent toutes les semaines. Plat entre 15 € et 17 €. Entrée 8 € environ. Dessert 7 € environ. Jus 6 €.

Ce restaurant à la décoration organique met à l'honneur la cuisine végane qui n'utilise aucun produit d'origine animale. Véritable havre de paix, les connaisseurs mais également les curieux et épicuriens seront ravis de pouvoir se rendre dans un restaurant végétalien et crudivore digne de ce nom ! En 2017, ils obtiennent le titre de 1er maître restaurateur vegan de France et viennent d'avoir un Bib gourmand décerné par le Michelin, encore une première pour un restaurant vegan. A l'image du gorille qui trône à l'entrée et qui donne son nom à l'enseigne, on se nourrit ici uniquement de produits issus des végétaux. La carte propose un choix de plats qui se renouvelle toutes les semaines : duo de tartines avec faux-mage et tartinade, velouté de butternut rôtie et châtaignes aux quatre épices, gaspacho niçois, macaroni alla puttanesca, curry de légumes, tartare de champignons et frites maison, houmous de betterave jaune avec de bons légumes crus de saison et bio, tartare de courgettes crues et beignets de fleurs… En dessert et selon l'inspiration de la semaine, vous pourrez opter pour un cheesecake cru aux fruits de saison ou la délicieuse tarte au chocolat. Les produits utilisés sont frais, tout est fait maison. Pour retrouver un peu de fraîcheur, la maison a également créé un green mojito et d'autres jus vitaminés. Sans oublier la carte des vins locaux et bio qui met en lumière d'excellents spiritueux issus de la production du Domaine Sainte-Marguerite à la Londe-les-Maures (premier vin labellisé végan) et du Domaine de L'Hermitage Saint-Martin. Quelques très bons champagnes végans complètent l'offre. Le Vegan Gorilla est une adresse gourmande et saine à souhait. Un excellent moyen pour découvrir des saveurs nouvelles en se faisant du bien.

AU VIEUX FOUR
Port – 1, rue Emmanuel-Philibert
✆ 04 93 89 00 89
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le lundi soir. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Réservation conseillée en fin de semaine. Possibilité de pizzas à emporter.
Dans un chaleureux décor d'auberge rustique, l'ambiance est à la convivialité autour de savoureuses pizzas cuites au feu de bois. Entre les murs aux pierres apparentes, les longues étagères chargées de bouteilles de vin et le vieux four de briques niché derrière le bar, l'animation va bon train autour de plats simples et traditionnels dont l'escalope de veau vieux four avec son fromage gratiné et sa sauce à la crème fraîche. Côté desserts, on se régale avec la tarte au citron et la tarte aux pommes flambée. Le service est agréable et souriant dans une salle le plus souvent bondée en fin de semaine. Si la place manque, pas d'inquiétude, vous pouvez commander à emporter. Une valeur sûre.

VILLA PARADIS
Carré d'Or
5, impasse Longchamp ✆ 09 67 38 85 31
Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert le midi uniquement. Bar en soirée. Salon de thé. Petit Déjeuner. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Du petit déjeuner pour bien commencer la journée au restaurant le midi en passant par la version salon de thé pour y déguster quelques gourmandises au bar, ouvert en soirée pour des apéros futés, la Villa Paradis vous séduira avec son ambiance cosy et son accueil chaleureux. Installée dans une impasse au calme au cœur du centre ville niçois dans un cadre préservé, raffiné et rare, la Villa Paradis dégage une allure reposante. Votre déjeuner sera coloré et savoureux : salade chinoise au poulet, risotto aux truffes et linguini carbonara, steak de thon sauce asiatique... A 16h, on se délecte d'un Kusmi Tea Blue détox accompagné de pâtisseries Mesiano... Une évasion à la fois bucolique, agréable et gustative. A (re) découvrir !

LE VINGT 4
Centre-ville
24, rue Alphonse-Karr
✆ 04 93 88 45 49
www.levingt4.fr
contact@levingt4.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 15h (dernier service à 14h) et le soir à partir de 18h (dernier service à 22h). Fermé le samedi, le dimanche et le lundi soir. Le midi : carte et suggestion du jour. Le soir : menu, bistrot gourmand, bar à vins, ardoises apéritives & finger food. Carte : 39 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 11,90 €. Vin au verre. Salade à partir de 13,50 €. Formule Michèle : 16,40 €. Formule Philippe : 19 €. Terrasse. Animations.
Ici, pas de congélateur, pas de micro-ondes ni de machines sous vide, mais un accueil chaleureux et une cuisine qui a du cœur. En véritable gourmet, Michelle et Philippe règnent sur la salle pour anticiper chaque demande et parler, avec amour, des suggestions du jour : velouté de courge butternut, dés de fois gras, brie de Meaux truffé maison, turbot rôti façon grenobloise, orecchiette des Pouilles sauce au mascaron et gorgonzola, carré d'agneau rôti aux herbes, gratin dauphinois, hamburger du Vingt 4, (buns artisanaux de Maître Pierre, pickles d'oignons, bœuf charolais coupé au couteau, coppa, gorgonzola, sauce « exclusive » à la moutarde au moût de raisin et chips de pomme de terre vitelotte), pour finir en beauté par le fameux moelleux au chocolat du Vingt 4. Petit plus très futé : certains plats sont proposés sans gluten. Possibilité de commander à emporter avant 11h.

VINI MUNDO
Nice Est
32, avenue de la République
✆ 04 93 56 34 13
N
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Plats uniques à partir de 12 €. Vin au verre à partir de 4 €. Tickets restaurants uniquement le midi. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (jusqu'à 40 pers. Sur réservation. Banquet). Terrasse. Vin à emporter.
Dans un cadre de style bistrot et cave à vins contemporain et épuré, les suggestions à l'ardoise se déclinent quotidiennement et mettent à l'honneur les produits frais du marché : sauté de veau aux sauces variées, bœuf bourguignon, papillotes de saumon, tarte poires-frangipane, fondant au chocolat... Tout est fait maison. Côté cave, les amateurs de vins trouvent un vaste choix de crus classiques ou issus du terroir et s'adonnent au plaisir de la pause apéritive à partir de 18h autour d'assiettes de charcuterie ou de fromages dûment sélectionnés.

PAIN PETIFOUR
Zone d'Activités la Vallière
SAINT-ANDRÉ-DE-LA-ROCHE
✆ 04 93 27 32 57
www.pain-petifour.fr
midipain@midipain.com
Présent partout en France et en Europe, Pain Petifour est une boulangerie artisanale de qualité installée depuis 1972 qui invente et fabrique plus de 170 pains à cuire dans plusieures collections : Les Créatives, Les Gourmandines, les Authentiques, les Pop Art, les idées cokctail, la gastronomie nomade les pains à trancher. Du pain 30 gr au pain de 1 kg, le Chef sélectionne rigoureusement ses matières premières (origine Fance ou CEE). Fort de cette rigueur et de ce savoir-faire inégalé, Pain Petifour est un partenaire de choix dans la restauration gastronomique, traditionnelle et dans l'hôtellerie en toutes occasions. Traiteur.

Boulanger depuis 1972

Pain Petifour

Le pain des chefs



Enrichir la créativité des Professionnels de la cuisine





Levain Maison et respect des règles de l'Art Boulanger





La plus belle et la plus large Collection de pains de qualité





Osez la différence pour toutes les occasions



Pains Surgelés à cuire ou prêts-à-servir

Distribution assurée partout en France et à l'étranger

www.pain-petifour.com

Disciples Escoffier

LA VOGLIA
Vieux Nice
2, rue Saint-François-de-Paule
✆ 04 93 80 99 16
www.lavoglia.com
contact@lavoglia.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat au jour : 13 € environ. Terrasse.
C'est l'une des tables du cours Saleya les plus fréquentées ! L'ambiance est rythmée, l'accueil très efficace et le cadre élégant. La terrasse ensoleillée située près du marché aux fleurs attire touristes et habitués. Ou bien on s'installe dans les salles réparties sur deux niveaux pour déguster des plats à l'accent transalpin qui font la part belle aux pizzas au feu de bois, aux risottos, aux pâtes brillamment cuisinées et aux antipastis disposés en buffet. Fraîcheur et générosité s'imposent à votre table : les portions sont gargantuesques ! Pas de réservation possible, alors il faut donc parfois s'armer d'un peu patience tandis que l'équipe fait de son mieux et toujours avec le sourire.

MA YUCCA
Centre-ville – 26, rue de la ✆ 04 93 88 39 84
www.mayucca.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi et du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Plat du jour : 13 €. Formule du midi : plat + entrée ou dessert 18 € ou entrée + plat + dessert 23 €. Menu du soir : entrée + plat + dessert à 30 €. Chèques non acceptés. Animations. Tout concourt à passer un moment serein et gourmand, à commencer par l'accueil des deux sœurs japonaises, Mayu et Yuca, formées dans les plus grandes maisons. Passionnées et désireuses de transmettre leur curiosité, elles ont pris le pari de faire découvrir le Japon sous un jour nouveau. Loin des sushis et du poisson cru, la cuisine est raffinée, diététique et gourmande. On trouve à cette table beaucoup de viandes et de poissons à l'image du filet de bœuf poêlé sauce oignons doux, du saumon poêlé sauce vierge au soja, purée de patates douces et légumes du marché ou du magret de canard sauce teriyaki. Mélange harmonieux des gastronomies réussi et dépaysement garanti !

LE GÎTE

L'équipe du Petit Futé a sillonné la ville et vous a concocté une sélection d'établissements qui se démarquent par leur accueil, leurs prestations et leur rapport qualité/prix. Quel que soit votre budget vous trouverez forcément votre bonheur. N'hésitez pas à les contacter de la part du Petit Futé pour un accueil privilégié ou des conditions tarifaires spéciales. Si vous séjournez en hiver, les disponibilités sont grandes mais attention à la très haute saison (juillet et août) : prévoyez de vous y prendre longtemps à l'avance.

ALCOVE HÔTEL***
12 rue Andrioli ✆ 04 26 48 71 95
www.alcovehotelnice.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Wifi.
L'Alcôve Hôtel est un hôtel 3-étoiles, entièrement rénové en 2018, idéalement situé sur la rue Andrioli, une rue au calme, située à seulement quelques minutes à pied de la célèbre Promenade des Anglais, des plages, du centre-ville, des boutiques et du futur tramway qui reliera Nice d'est en ouest à la fin d'année 2018. Que ce soit pour affaires, un week-end en amoureux ou pour un plus long séjour, cet hôtel à la décoration d'architecte, aux services sur mesure et aux prestations innovantes saura vous ravir ! Et que dire de l'accueil réservé par Pierre et Sandy, les gérants, qui ont toujours une petite attention délicate pour leurs clients.

ARMENONVILLE***
Gambetta – 20, avenue des Fleurs
✆ 04 93 96 86 00
www.hotel-armenonville.com

Ouvert toute l'année. Hôtel 100% non fumeur. Réception ouverte de 7h à 00h. 17 chambres (dont 8 chambres donnant sur le jardin et la piscine extérieure). Petit déjeuner : 12 € (buffet). Lit supplémentaire : 10 € (lit bébé disponible sur demande). Parking (privé et sécurisé 10 € par jour). Chambre à partir de 73 € la nuit pour 2 personnes. American Express, Chèque Vacances. Chambre n°8 adaptée aux personnes en situation de handicap moteur. Animaux acceptés (sous certaines conditions 20 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite. Coffre-fort et mini-bar dans les chambres.
L'Hôtel Armenonville mêle la contemporanéité au charme de cette ancienne maison de maître du début du XX[e] siècle. Les chambres – dont une spécialement conçue et aménagée pour l'accès aux personnes à mobilité réduite – sont parfaitement équipées et très confortables : WiFi, coffre-fort privé, mini-bar, TV ou encore climatisation. Certaines donnent sur le magnifique et très agréable jardin arboré dans lequel vous pourrez prendre vos petits déjeuners aux beaux jours ainsi que sur la piscine, véritable atout de cette adresse oasis de calme et de verdure située au cœur du centre ville, à seulement 10 minutes à pied des plages et de la célèbre Promenade des Anglais. Gros plus futé : parking privé, sécurisé et gratuit. On apprécie aussi l'accueil sans faille de Yamina, la maîtresse des lieux.

BEAU RIVAGE HÔTEL****
Vieux Nice
24, rue Saint-François-de-Paule
✆ 04 92 47 82 82
www.hotelnicebeaurivage.com
info@nicebeaurivage.com

Ouvert toute l'année. 118 chambres. Petit déjeuner : 20 € (buffet). Lit bébé offert sur demande et selon disponibilité. Parking : 20 € (public). Tarif donné pour 1 nuit. Chambre classique à partir de 90 €. Chambre supérieure à partir de 105 €. Chambre privilège patio à partir de 115 €. Chambre deluxe terrasse à partir de 125 €. Chambre executive à partir de 160 €. Chambre Junior Suite terrasse à partir

de 190 €. Taxe de séjour à partir de 1,70 € par nuit et par personne. Animaux acceptés (de petite taille et chien guide d'aveugle 16 € la nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wifi. Service de ménage. Restauration (plage Beau Rivage située sur la promenade des Anglais). Tv satellite. Ascenseur.
Le Beau Rivage Hôtel construit en 1860 fut le lieu de prédilection de certains artistes et intellectuels de l'époque comme Matisse, Fitzgerald, Nietzsche ou Tchekhov. Situé à l'entrée du Vieux-Nice et à quelques pas de la mer où vous attend sa plage privée éponyme, le Beau Rivage Hôtel est un établissement résolument contemporain qui a su conserver son charme niçois avec sa magnifique façade datant de la fin du XIX[e] siècle. Les chambres et junior suites sont modernes, spacieuses et lumineuses tandis que l'hôtel entier bénéficie d'un standing haut de gamme avec room service 24h/24, écrans plats, accès ADSL, wifi dans les chambres et au bar… Le Beau Rivage Hôtel dispose aussi d'un espace séminaire avec une vue imprenable sur la mer, d'un bar ouvert 7j/7 spécialisé dans les whiskies étrangers haut de gamme d'exception ainsi que d'un patio interne très sympa.

■ BOSCOLO EXEDRA NICE*****
Centre Ville
12, boulevard Victor-Hugo
✆ 04 97 03 89 89
www.nice.boscolohotels.com/fr
reception@exedranice.boscolo.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (dont 6 Junior Suites, 1 Executive Suite, 1 Grand Suite Duplex sur deux étages et 1 Presidential Suite). 112 chambres. Chambres à partir de 170 € la nuit, petit déjeuner non compris. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant La Pescheria). Sauna.
Cet imposant immeuble de style Belle Époque est l'un des fleurons de l'hôtellerie de luxe de la Côte. Une fois la porte d'entrée passée, on est séduit par le hall tout de blanc vêtu avec sa verrière laissant passer les rayons du soleil. Les chambres et les suites sont à l'image de cette première impression : les tonalités claires et lumineuses du blanc et du crème dominent, agrémentées de quelques touches dorées. Un style contemporain qui allie donc élégance et modernité. Côté restauration, La Pescheria s'ouvre par sa terrasse sur le boulevard Victor-Hugo. Sans oublier le spa Deep Nature : 500 m² destinés à la relaxation avec sauna, bain turc, douches aromatiques, piscine… Un pur bonheur !

■ BOUTIQUE HÔTEL GOUNOD***
Quartier des Musiciens
3, rue Gounod
✆ 04 93 16 42 00
www.gounod-nice.com
info@gounod-nice.com

Ouvert toute l'année. 43 chambres (9 suites. Toute les chambres sont 100% non fumeur). De 69 € à 160 €. Petit déjeuner : 14 € (gratuit -12 ans). Parking : 18 €. Accès libre et gratuit à la piscine et au bain bouillonnant chauffé situés au 8[e] étage du Splendid Hôtel & Spa Nice 4 étoiles. Accès libre et gratuit à l'espace fitness (tapis de course, vélo, Water grinder) du Spa Splendid. Animaux acceptés (gratuit). Wifi gratuit. Restauration. Spa.
Ce bel hôtel se trouve au cœur du centre-ville près de la place Masséna et de la plage. Les chambres sont climatisées et équipées de la TV par satellite. Le bar est très agréable, l'accueil et le service sans reproche. L'établissement est très professionnel avec un excellent rapport qualité-prix. A noter : l'accès libre et gratuit à la piscine ainsi qu'au bain bouillonnant chauffé et à l'espace fitness (tapis de course, vélo, Water grinder) situés au Splendid Hôtel & Spa Nice 4 étoiles tout proche. Un vrai bon plan !

■ BOUTIQUE HÔTEL PALAIS SALEYA
Vieux Nice
21, rue du Marché
✆ 04 92 00 09 09
www.palaissaleya.com
reservations@palaissaleya.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres (suites et appartements 100% non fumeur). Petit déjeuner : 14 € (continental. Formule Express 8 €. Petit déjeuner enfant 7 €). Découvrez les offres depuis le site Internet. Accessible PMR mais non labellisé. Wifi gratuit. Services de navettes. Baby-sitting. Prêt de DVD pour enfants. Lit bébé sur demande.
Idéalement situé au cœur de la vieille ville niçoise, face au Palais de Justice, le boutique-hôtel Palais Saleya se niche dans un bel immeuble du XVIII[e] siècle et affiche un cadre contemporain et élégant. Les différentes suites sont lumineuses, confortables et parfaitement décorées : d'une superficie allant de 25 m² à 80 m², certaines peuvent accueillir jusqu'à six personnes. Des appartements sont également proposés à la location : de 40 m² à 80 m², ils peuvent quant à eux recevoir jusqu'à 8 personnes. Tous disposent d'un coin cuisine équipé. Une excellente adresse qui permet de combiner les avantages des services d'un grand hôtel et la liberté d'un séjour en appartement.

■ DAYS INN NICE CENTRE***
Centre Ville
6, rue Miron
✆ 04 93 62 10 65
www.niceahotel.com
niceahotel@aol.com

Ouvert toute l'année. 38 chambres. Chambre simple 59 € ; chambre double 65 € ; chambre triple 75 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit.
Stratégiquement bien placé à 5 minutes de la gare des trains et du tramway, et à 15 minutes de la vieille ville à pied, cet établissement propose des chambres joliment décorées, très feutrées dans des coloris tendances comme l'ocre et le chocolat. Elles offrent un grand confort : douche ou bain, W.C, téléphone, chaînes câblées, climatisation et housses de couettes moelleuses. Une terrasse solarium au dernier étage est à votre disposition pour prendre le petit déjeuner ou un rafraîchissement à toute heure. Accueil très sympathique.

HOSTEL SMITH
Vieux Nice – 20, rue Droite
✆ 06 17 04 17 94
www.fr.hostelsmith.com
info@hostelsmith.com
Ouvert toute l'année. Wifi gratuit. Cuisine et salle de TV. Ustensiles pour cuisiner.
Avec son emplacement idéal au cœur de la vieille ville niçoise, et à quelques pas de la promenade des Anglais et de ses plages, cette auberge de jeunesse a de quoi séduire. Propre et moderne, elle offre un cadre agréable et bien équipé (cuisine, terrasse, salle de télévision, casiers de rangement gratuits...), parfait pied-à-terre pour découvrir la capitale azuréenne ! Le petit déjeuner se compose principalement de toasts, pain, beurre et confitures. On aime l'accueil charmant et sympathique du gérant ainsi que la bonne humeur des hôtes issus des quatre coins de la planète. Une trentaine de lits est mise à disposition des clients sous forme de dortoirs. Possibilité de chambre privée pour deux personnes.

HÔTEL ACANTHE**
Centre-ville
2, rue Chauvain ✆ 04 93 62 22 44
www.hotel-acanthe.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 50 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner : 6 €. Chambre simple à partir de 52 €. Chambre double à partir de 55 €. Chambre triple à partir de 76 €. Langues parlées à l'accueil : anglais, allemand, italien, espagnol, arabe, russe, croate. American Express, Diners Club. Wifi gratuit. Service de ménage.



Avec son accueil familial et charmant, l'Hôtel Acanthe est une bonne adresse à l'excellent rapport qualité/prix qui offre un confort de bon niveau dans sa catégorie. Rénovées, isolées thermiquement et phoniquement grâce à des doubles vitrages, les chambres lumineuses sont petites mais équipées d'une literie parfaite, d'une télévision écran plat, de toilettes et d'un téléphone. Toutes disposent également d'une douche dans des salles de bains modernes équipées de sèche-cheveux. Certaines possèdent même un agréable balcon offrant une magnifique vue sur les jardins arborés de la très agréable Promenade du Paillon. Une adresse hautement recommandée !

GRAND HÔTEL LE FLORENCE***
Centre Ville
3, rue Paul-Déroulède
✆ 04 93 88 46 87
www.hotel-florence-nice.com
contact@hotel-florence-nice.com
Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, italien, espagnol, allemand, français). 52 chambres (100% non fumeur). Petit déjeuner buffet : 11 €. Gratuit -12 ans. Chambre simple (1 pers.) de 79 € à 190 €. Chambre double (2 pers.) de 85 € à 190 €. Chambre double avec terrasse (2 pers.) de 105 € à 220 €. Suite junior (2 pers. à 3 pers.) de 115 € à 235 €. Suite Junior Terasse (2 pers. à 3 pers.) de 135 € à 265 €. Diners Club. Non labellisé Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (de petites tailles). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Excursions.
Un hôtel accueillant et moderne, bien entretenu, qui dispose de 52 chambres très confortables : climatisation, TV par satellite et accès WiFi. Certaines bénéficient également d'une petite terrasse. La décoration contemporaine est soignée et de bon goût. Des ruches installées sur le toit de l'hôtel assurent une petite production de miel que vous pourrez déguster au petit déjeuner.

HÔTEL BUSBY***
38, rue du Maréchal-Joffre
✆ 04 93 88 19 41
www.hotelbusby.com
contact@hotelbusby.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 76 chambres. Petit déjeuner buffet. Chambre simple de 50 € à 70 €. Chambre double de 80 € à 130 €. Chambres single, double ou familiale. Wifi gratuit. Hôtel entièrement non fumeur • Terrasse fumeur uniquement au 1er étage. Tv satellite.
L'hôtel Busby fait partie de l'hôtellerie niçoise datant de la Belle Époque. Il fut construit en 1905 par Sir Busby, citoyen britannique et depuis 1930 il est géré par la famille Tronconi. Aujourd'hui la troisième génération a pris les rênes de l'établissement et souhaite lui insuffler un nouvel élan grâce à une rénovation qui va être effectuée progressivement. Il faut dire que l'hôtel bénéficie d'atouts considérables, même si son aspect un peu désuet côté décoration fera sourire certains. On apprécie tout d'abord

les volumes des pièces, très vastes pour une catégorie de 3-étoiles : hall, salon, salle de petit-déjeuner et même les chambres… on ne se sent jamais à l'étroit. Le quartier est très agréable, au cœur de la vie niçoise : à proximité des magasins, des restaurants et des lieux de divertissement. On rejoint en quelques minutes à pied les rues piétonnes, la place Masséna. Autre point positif : le calme ! L'immeuble donne sur un jardin privé. Les 76 chambres sont confortables. Elles sont insonorisées et climatisées et peuvent accueillir de 1 à 5 personnes (single, double ou twin de catégorie standard ou supérieure et familiale). Elles sont équipées de bain/douche-WC, téléphone direct, télévision par satellite, wifi gratuit ainsi que des prises USB. Seul petit bémol actuel… la décoration qui est restée « dans son jus », mais il faut avouer qu'elles sont admirablement bien entretenues. La première phase de rénovation concerne une quinzaine de chambres et l'ensemble devrait à terme être intégralement rénové. Le personnel est avenant et les services proposés se modernisent eux aussi.

■ HÔTEL COMTÉ DE NICE**

Centre-ville
29, rue de Dijon
✆ 04 93 88 94 56
www.hotelcomtedenice.com
info@hotelcomtedenice.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 55 chambres (12 appartements. 100% non fumeur). Chambre double. Pension complète. Demi-pension (sur réservation). Petit déjeuner buffet : 8 €. Parking : 16 € (privé payant en sous-sol). American Express. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Excursions.
Actuellement en rénovation, l'hôtel rouvrira bientôt.

■ HÔTEL EXCELSIOR****

Centre-ville
19, avenue Durante
✆ 04 93 88 18 05
www.excelsiornice.com
contact@excelsiornice.com

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 42 chambres. Petit déjeuner buffet : 15 €. Chambre business, classique, supérieure, deluxe, familiale et junior. Consultez les offres spéciales sur le site Internet. 2 chambres adaptées. Wifi gratuit. Tv satellite.
Cet établissement construit en 1898 de facture Belle Époque a été rénové en 2014 par l'atmosphériste Sandrine Alouf qui a décliné le concept de l'invitation au voyage : avion, train, voiture et bateau s'affichent ainsi à travers la décoration. Le cadre est très raffiné et le confort moderne. L'équipement est sans faille : climatisation, accès wi-fi, télévision écran plat, téléphone… Un jardin intérieur aménagé et fleuri où grimpe un lierre le long de la façade accompagné d'un laurier ainsi qu'une belle terrasse avec des tables en teck, propice aux bains de soleil, complètent la prestation. Un bar extérieur situé au cœur du jardin ouvre entre avril et septembre tandis que des soirées à thème et autres after works y sont organisés. Un charmant « boutique hôtel » comme on les aime.

■ HÔTEL LE PANORAMIC**

Grande Corniche
107, boulevard Bischoffsheim
✆ 04 93 89 12 46
www.hotellepanoramic.com
info@hotellepanoramic.com

Logis (2 cheminées). Ouvert de février à novembre. Réception ouverte tous les jours de 7h à 14h et de 17h30 à 20h30 sauf le dimanche de 7h30 à 13h30. 11 chambres. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 € (continental et 12 € américain). Tarif chambre basse et haute saison sur la base d'une chambre double à partir de 68 €. Tarif demi-pension basse et haute saison sur la base d'une chambre double. Réservez sur le site officiel et bénéficiez de 10% de réduction sur votre hébergement. Animaux interdits. Wifi gratuit. Restauration (logis 2 cocottes. Fermé pour le dîner les dimanches, durant le mois d'août et les week-ends de juillet. Menu de saison 3 plats : 26 € (hors boissons), 14 € menu enfant jusqu'à 12 ans).
Voici un hôtel 2 étoiles atypique, romantique et très calme situé sur la grande Corniche à Nice. Dès votre arrivée au sein de cette ancienne maison de maître de 1920, vous serez accueilli chaleureusement par Valérie et Gino, les propriétaires. Avec sa vue féerique sur Nice et la Méditerranée, l'hôtel-restaurant Le Panoramic propose des chambres joliment décorées, lumineuses et très confortables, équipées de téléphone direct, sèche-cheveux, TV écran plat, wi-fi gratuit et d'une salle de bain avec WC. Sur place, vous profiterez également du restaurant Le 360° qui offre lui aussi une vue splendide sur la ville. Une bonne adresse où séjourner pour un week-end romantique ou un séjour en famille.

■ HÔTEL LE SEIZE***

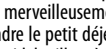
Centre-ville
16, rue Chauvain ✆ 04 93 80 76 11
www.hotelseize.fr
contact@hotelseize.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 34 chambres (non fumeur). Petit déjeuner : 9,50 € (buffet continental). Chambre double à partir de 70 €. Triple à partir de 89 €. Petits animaux acceptés (10 € par nuit). Pour les personnes à mobilité réduite : téléphoner au moment de la réservation. Wifi gratuit.
Situé au cœur de Nice à quelques pas de l'agréable promenade du Paillon, l'hôtel Le Seize est placé sous le thème des artistes niçois. Dans les 34 chambres de cet hôtel 3 étoiles de Nice, les couloirs, les escaliers, la salle de petit-déjeuner, les élèves de l'école MJM-Graphic-Design ont créé une ambiance pleine de dynamisme, avec des œuvres entre culture pop et street art. Si la façade date du début du XX^{e} siècle, la décoration intérieure est quant à elle résolument contemporaine avec des tonalités chaudes comme le beige et le marron clair. L'équipement est de qualité et confortable : excellente literie, espace bureau, double vitrage, télévision écran plat TNT … Possibilité de réserver directement en ligne à partir du site Internet et de bénéficier des nombreuses offres préférentielles «early booking». Accueil chaleureux.

■ **HÔTEL LOGIS VILLA VICTORINE****
Nice Ouest
11, rue du Docteur-Émile-Roux
✆ 04 93 83 10 51
www.hotel-villa-victorine.com
info@hotel-villa-victorine.com
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Hôtel non fumeur. Accueil jusqu'à 20h (langues parlées à l'accueil : français, italien, allemand et un peu d'anglais). 8 chambres (5 doubles, 2 simples et 1 triple avec lits séparés non fumeurs). Demi-pension : 36 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking : 15 € (selon disponibilité et sur réservation). Chambre simple à partir de 40 €. Chambre double confort à partir de 45 €. Chambre double supérieur à partir de 50 €. Chambre triple à partir de 80 €. Tarif majoré à l'occasion des grandes manifestations (GP F1 à Monaco, Festival de Cannes...). Forfait Soirée Étape 96,90 €. Taxe de séjour : 0,90 € jour par personne. Langues parlées à l'accueil : français, italien, allemand et un peu d'anglais. Animaux acceptés (7 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (demi-pension, jour et par personne sur réservation : 36 €).
Ravissant hôtel de charme situé dans un quartier résidentiel au calme, l'Hôtel Logis Villa Victorine est située proche de l'aéroport, de la plage et de la Promenade des Anglais (accessible à pied). Cette ravissante maison des années 1930 abrite de très coquettes chambres décorées avec goût. Le patron Raphaël est passionné de jardinage : il a d'ailleurs aménagé la terrasse extérieure en une véritable oasis de fraîcheur où plantes et arbres fruitiers s'épanouissent merveilleusement au soleil. Les clients adorent y prendre le petit déjeuner ou flâner après la plage. Un petit nid douillet où l'on séjourne « comme à la maison ». Réservation fortement conseillée.

■ **HÔTEL MONSIGNY*****
Malausséna
17, avenue Malausséna
✆ 04 93 88 27 35
www.hotelmonsignynice.com
info@hotelmonsignynice.com
♿ ❄
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, allemand). 56 chambres (100 % non fumeur). Parking (privé et sécurisé sur demande). Chambres à partir de 60 €. Petit déjeuner buffet américain avec bar à omelettes. 3 chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite. Wifi gratuit. Restauration. Bar. Salon de thé. Ascenseur. Réservation de visites guidées sur demande.
Entièrement rénové, l'Hôtel Monsigny possède des chambres à la décoration chaleureuse ; certaines sont dotées d'une terrasse ou d'un petit balcon. Climatisées et insonorisées, elles disposent chacune d'une salle de bain privative en marbre avec douche à l'italienne. Toutes sont équipées de tout le confort nécessaire pour passer un excellent séjour : climatisation, literie de très haute qualité avec couette, sèche-cheveux, fenêtres insonorisées, coffre fort grande taille, TV câblée... A noter la présence d'une jolie suite avec terrasse et jardin privatif pouvant accueillir entre 2 et 4 personnes. Idéalement situé en plein centre ville à 250 m de la gare des trains et face au tramway, vous apprécierez particulièrement la vue depuis la terrasse sur le toit. Vous profiterez aussi des saveurs du marché local typiquement niçois qui se tient devant l'hôtel tous les matins. Accueil professionnel et courtois.

■ **HÔTEL NAP BY HAPPYCULTURE*****
44, rue Pastorelli
✆ 04 93 85 43 59
happyculture.com
contact@happyculture.com
Chambre double à partir de 103 € ; studio / appartement à partir de 126 €. Petit déjeuner : 10 €. A partir de 88 euros/ chambre. Wifi. Pocket wifi 4G : 10€/jour.
C'est LE nouveau boutique hôtel graphique de Nice. Urbain, smart, pop... cet établissement, membre de la collection Happy Culture, renouvelle le genre urbain. Inspiré de la mer et de la nonchalance des stations balnéaires, le NAP n'a qu'une ambition : faire l'éloge de la sieste. Et c'est un pari plutôt réussi car tout ici invite au lâcher-prise. Depuis le décor rétro chic aux accents méditerranéens, en passant par l'agencement des chambres, plutôt réussi, la literie, ultra confortable, les horaires, très souples (Départ : 12h/ Arrivée : 15h) pour un tarif plus que raisonnable (pensez à consulter le site qui propose souvent des offres attractives)... Alors, forcement, ça détend !

■ **HÔTEL NICE RIVIERA****
Centre-ville
45, rue Pastorelli ✆ 04 93 92 69 60
www.hotel-nice-riviera.com
reservation@nr.com.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 120 chambres. Petit déjeuner buffet : 18 € (buffet). Parking : 19 € (privé). Taxe de séjour à partir de 2 € par personne et par jour. Congrès et événements : majoration de 25% du tarif saisonnier applicable. Chambre Classique à partir de 193 €. Chambre Supérieure à partir de 217 €. Chambre Executive à partir de 239 €. Animaux acceptés (10 € par jour par animal). Bain bouillonnant, sauna.
Parfaitement intégré au paysage urbain niçois, cet édifice à l'architecture Art déco s'est refait une beauté. Toutes les chambres ainsi que les parties communes ont été repensées et réaménagées pour un décor plus contemporain et plus lumineux. Offrant une belle superficie de plus de 20 m2, les chambres aux tonalités claires sont équipées d'une literie de qualité. Du côté du hall, de la bibliothèque et du bar, le décor se fait plus minéral avec des teintes dominantes de gris et de blanc. L'espace détente est propice à la relaxation avec sa piscine intérieure, son jacuzzi et son sauna. Un spa Décléor est ouvert 7j/7 de 10h à 20h : massages, gommages et soins du visage compléteront ainsi votre moment de détente. L'hôtel est équipé de l'accès Internet wi-fi.

■ **HÔTEL VILLA LA TOUR*****
Vieux-Nice
4, rue de la Tour
✆ 04 93 80 08 15
www.villa-la-tour.com
reservation@villa-la-tour.com
❄

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, allemand, italien, français). 17 chambres (non fumeur). Petit déjeuner buffet : 12,50 €. Lit supplémentaire : 20 € (par jour et par personne. Lit bébé 10 € par jour). 4 catégories de chambre : économique de 70 € à 80 € la nuit, tradition de 98 € à 170 €, privilège de 130 € à 188 € et Junior suite de 180 € à 240 €. American Express, Diners Club. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

Une véritable étape romantique située au cœur du vieux Nice ! Cette villa bâtie dans les murs d'un couvent du XVIII[e] siècle a été rachetée par un couple d'hôteliers : Jérôme et Chimène arrivent tout droit de l'île Maurice où ils ont travaillé dans des hôtels de luxe. Ils mettent à présent leur expérience au profit de leur propre affaire. Ils ont totalement rénové ce petit bijou où chaque chambre se décline dorénavant sur le thème d'un artiste. Les chambres offrent une vue sur la vieille ville et certaines disposent d'un balcon. Équipement de standing : télévision, climatisation, coffre-fort, WiFi, sèche-cheveux… Beaucoup de charme donc, voire un vrai coup de cœur pour ce petit hôtel. Le restaurant, le VLT, propose quant à lui des mets aussi beaux que bons. Une agréable terrasse pour profiter de la douceur du vieux Nice.

■ HÔTEL VILLA RIVOLI***

10, rue de Rivoli ✆ 04 93 88 80 25
http://villa-rivoli.com

Ouvert toute l'année. Langues parlées : français, anglais, italien, allemand. 24 chambres. 49 €. Parking 18 €. Chambre seule à partir de 80 €. Wifi gratuit.

En plein cœur du quartier des musiciens, à quelques minutes de la promenade des Anglais, derrière le fameux Negresco, cet ancien hôtel particulier construit à la Belle Epoque est le second hôtel de Barbara Kimming, déjà propriétaire d'un hôtel de charme dans le vieux Nice. L'établissement propose 10 appartements et 26 chambres. Entièrement relookées, les chambres sont disposées sur trois étages. Une déco très *girly* pour certaines, contemporaine pour d'autres, le moindre petit détail est étudié. Le petit salon et le jardin sont aussi en phase de rénovation. Bref, cette Villa Rivoli n'a pas fini de faire parler d'elle ! Parking privé sur place.

■ HÔTEL WILSON

Centre Ville
39, rue de l'Hôtel-des-Postes ✆ 04 93 85 47 79
www.hotel-wilson-nice.com

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 41 €. Petit déjeuner : 6,50 € (continental). Lit supplémentaire : 15,50 €. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit.

Une propreté irréprochable et une décoration à la fois soignée et rétro donnent à cette petite adresse une atmosphère réconfortante et chaleureuse qui s'accorde à la bonne humeur du personnel. Les chambres sont colorées et leur décoration est personnalisée. Toutes ont un style différent, mais certaines ont les toilettes ou douches communes. Entre les nombreuses plantes, les objets anciens, les cadres et les livres, on se sent ici comme chez soi. Ajoutez à cela une situation géographique centrale dans une rue commerçante perpendiculaire à l'avenue Jean Médecin : tout est là pour passer un excellent séjour !

■ HÔTEL WINDSOR****

Centre Ville
11, rue Dalpozzo ✆ 04 93 88 59 35
www.hotelwindsornice.com
contact@hotelwindsornice.com

La Clef Verte. Ouvert toute l'année. 57 chambres. Demi-pension : 36 €. Petit déjeuner : 14 € (buffet ; continental 9 € ; formule Express 6 €). Lit supplémentaire : 30 €. Parking et box de 13 à 23 €. 8 places de parking et un box individuel sur réservation. Chambre intimité à partir de 92 €. Chambre création à partir de 111 €. Chambre séduction à partir de 127 €. Chambre privilège à partir de 146 €. Forfaits possibles. Animaux acceptés (12 € par nuit). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (label Maître Restaurateur. Menu niçois 29 €. Menu végétarien bio sans gluten 29 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Piscine chauffée de mai à octobre selon les conditions météo. Jardin. Spa. Appareils de musculation à votre disposition.

A l'Hôtel Windsor, l'art est omniprésent et les chambres sont entièrement décorées par des artistes plasticiens comme Henri Olivier, Robert Barry, Joël Ducorroy, François Morelet, Jean Mas... Les tendances sont multiples : fresques, contemporain, posters ou encore noir et blanc en fonction de l'imagination de leur créateur. Les prestations sont de très grande qualité : sanitaires privés, TV satellite, minibar, coffre-fort, wifi gratuit et climatisation. L'hôtel cache aussi une petite oasis de verdure et de fraîcheur avec un jardin et une piscine extérieure. Côté détente, vous disposerez également d'un restaurant avec une carte de produits frais (label Maître Restaurateur et légumes bio) et d'une salle de fitness sans oublier plusieurs cabines de massages.

■ HYATT REGENCY NICE PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE*****

15, promenade des Anglais ✆ 04 93 27 12 34
nice.regency@hyatt.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 187 chambres (et 9 suites). Chambre double à partir de 290 € la nuit. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet. Wifi. Service de ménage. Restauration. Tv satellite. Hammam.

Établissement mythique par excellence repris par le Groupe Hyatt, temple des arts et du jeu des Années Folles, Le Palais de la Méditerranée offre dans un même lieu le meilleur d'hier et d'aujourd'hui. Le bâtiment compte 9 étages proposant une vue exceptionnelle sur la mer. Le 3[e] étage est le cœur de vie de l'hôtel où s'organisent le restaurant, le bar, cinq salles de séminaires, la piscine et le fitness. A partir du 4[e] étage, les chambres et suites possèdent pour la majorité un large balcon permettant de profiter d'une vue panoramique sur la Méditerranée, les collines de l'arrière-pays niçois ou encore sur le patio intérieur. Sur la terrasse panoramique aux abords de la piscine, les gourmets apprécieront les spécialités méditerranéennes du restaurant lounge bar Le 3[e].



IBIS STYLES NICE VIEUX-PORT* Port**
8, rue Emmanuel-Philibert
✆ 04 92 00 59 00
www.ibisstyleshotels.com
H6991@accor.com

Ouvert toute l'année. Groupe Accor. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, allemand, italien, espagnol). 114 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 89 €. Petit déjeuner inclus. Garage : 14 €. Local à bagages gratuit et sécurisé. Chambre famille (3 ou 4). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Climatisation individuelle. Coin jeux pour les enfants. WiFi haut débit illimitée. Poste Internet a disposition dans le salon. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (légère). Vente de produits Fragonard. Excursions.
Idéalement situé à proximité du port et du vieux Nice, cet hôtel 3 étoiles entièrement rénové affiche un emplacement idéal dans le petit marais niçois. Il dispose d'un garage privé et de 114 chambres dans un style design. Spacieuses et confortables, elles sont équipées d'un écran plat, d'un coffre-fort (payant), d'un mobilier modulable et d'une salle de bain lumineuse. Toutes bénéficient de connexions spéciales pour IPod, MP3… Elles jouissent d'un très beau volume, entre 25 m² et 30 m². On aime aussi le lobby de l'hôtel qui donne envie de se poser pour boire un verre au bar ou bouquiner tranquillement dans un sofa ; la direction de l'établissement met d'ailleurs en place des animations pour faire vivre le lieu. Un hôtel qui a du pep's et qui fleure bon la bonne humeur avec sa déco ludique et conviviale. Un bon rapport qualité/prix pour cette adresse jeune et tendance.

LA MALMAISON NICE**
Centre ville
48, boulevard Victor-Hugo ✆ 04 93 87 62 56
www.lamalmaisonnice.com
contact@lamalmaisonnice.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Petit déjeuner buffet : 19 € (buffet chaud et froid). Lit supplémentaire (bébé gratuit). Petit déjeuner gratuit pour les enfants -3 ans. Chambre double à partir de 290 €. Chambre triple à partir de 319 €. Parking public à proximité : tarifs préférentiels sur présentation du tampon de l'hôtel. Animaux acceptés (supplément 10 € par jour). Wifi gratuit. Restauration (room service sur demande). Business Corner. Bagagerie.
Dans une splendide bâtisse historique, La Malmaison affiche un style very chic où le confort contemporain se mêle au charme suranné des années 20. On aime les espaces lumineux du lobby et notamment son coin salon. Les 46 chambres sont décorées avec soin dans un style Art déco bien dans l'air du temps. Elles sont réparties en 5 catégories, de la supérieure à la premium avec terrasse. Toutes sont équipées d'une literie très grand confort. Côtés services et technologies, rien n'est oublié : WiFi et VOD disponibles dans les chambres. Une très belle adresse, idéalement située dans le Carré d'Or niçois.

LE MÉRIDIEN NICE**
1, promenade des Anglais ✆ 04 97 03 44 44
reservations.nice@lemeridien.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 301 chambres (et 17 junior suites et suites, 100 % non fumeur). Chambre double à partir de 279 €. Petit déjeuner buffet : 23 €. Lit supplémentaire : 50 €. Parking fermé : 23 € (par jour). American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet payante. Wifi payant. Service de ménage. Restauration (le Colonial Café (prix moyen à la carte : environ 30 € pour un plat)). Tv satellite. Hammam, sauna. Terrasse au roof top avec piscine extérieure chauffée.
Le Méridien vous accueille dans un esprit résolument moderne et contemporain avec vue sur la Méditerranée. Les gourmands apprécieront la belle cuisine méditerranéenne avec au premier étage le restaurant Le Colonial Café qui propose notamment des plateaux de fruits de mer et une carte snacking, et au second étage – sur le toit de l'hôtel – La Terrasse et son bar qui vous offriront de beaux moments de détente. Les amateurs de farniente apprécieront la piscine chauffée et le solarium situés également sur le toit de l'hôtel.

MY FLAT IN NICE, APARTMENTS NICE CENTER
Centre Ville
7, rue Jules-Gilly ✆ 04 93 87 30 64
www.myflatinnice.com
contact@myflatinnice.com

Ouvert toute l'année. A partir de 25 € la nuit par personne.

My Flat In Nice propose des appartements meublés loués en courte et moyenne durée à partir de 2 nuits. Tous situés près de la mer, ils sont disséminés dans la vieille ville et le Carré d'Or, à proximité des lieux réputés comme la Promenade des Anglais et le cours Saleya. Décoré dans un style contemporain, chaque appartement dispose d'un mobilier de haute qualité et d'une cuisine entièrement équipée. Ils comprennent aussi un salon ainsi qu'une salle de bains privative avec baignoire ou douche, sèche-cheveux et articles de toilette gratuits. Les appartements (du studio au 4 pièces) avec trois chambres séparées sont équipées de grands lits, d'une TV écran plat, d'un lecteur CD et/ou DVD ainsi que d'une connexion WiFi gratuite. Du matériel de repassage est également mis gracieusement à disposition. En séjournant dans un appartement meublé indépendant, vous aurez le loisir d'inviter des amis à dîner ou tout simplement de passer d'agréables moments de détente ou professionnels. Tout est prévu pour que vous vous y sentiez comme chez vous.

■ RIVIERA HOLIDAY HOMES

Centre-ville
23, avenue Jean-Médecin
✆ 04 93 16 03 44
www.rivieraholidayhomes.com
helena@rivieraholidayhomes.com

Ouvert toute l'année. Location de villas et d'appartements à Nice, dans l'arrière-pays et à Villefranche-sur-Mer. Les tarifs sont consultables en ligne et varient selon le type de logement et la saison.

Riviera Holiday Homes est une agence de locations saisonnières née de la passion de Lucienne et Héléna. Cette structure à taille humaine propose depuis de nombreuses années des appartements meublés ou des villas indépendantes à la location. Lucienne et Héléna cumulent plus de vingt ans d'expérience et maîtrisent à elles deux sept langues ! Les biens à louer sont d'une grande qualité : de beaux appartements, bien équipés, situés dans le centre-ville de Nice ou de Villefranche-sur-Mer, ou encore des villas avec piscine sur l'ensemble des Alpes-Maritimes. Vous effectuez votre recherche *via* Internet et pouvez réserver en ligne directement. Ensuite, l'agence gère à votre convenance votre transfert, le linge de maison est fourni (avec produits d'accueil comme à l'hôtel), les lits sont faits à votre arrivée et vos courses peuvent même être gérées. La location est possible à partir de 4 nuitées d'occupation, quel que soit le jour d'arrivée. Professionnalisme et bonne humeur en prime : vous pouvez louer tranquille, ici pas de problème !

■ LE NEGRESCO*****

37, promenade des Anglais ✆ 04 93 16 64 00
www.hotel-negresco-nice.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 96 chambres (et 21 suites). Garage. Prix variant selon les disponibilités et la saison. Membre de The Leading Hôtels of the World. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accès WiFi dans tout l'établissement. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (le Chantecler et la Rotonde). Vente. Tv satellite. Excursions.

Comment évoquer les palaces de la Côte d'Azur sans parler du Negresco ? Ouvert le 8 janvier 1913 sur la célèbre Baie des Anges et classé par les Monuments Historiques, il est aujourd'hui un véritable musée vivant. Avec le lifting général, le ravalement de la façade, la réfection du hall d'entrée, du salon royal, la restauration de la verrière Gustave Eiffel, la création d'un executive floor au cinquième étage avec 9 suites et 6 chambres entièrement domotisées, l'embellissement des tables du restaurant gastronomique Chantecler et l'implantation d'une terrasse à La Rotonde, le prestigieux hôtel de Jeanne Augier à la façade immaculée a repris sa marche en avant et affiche une nouvelle jeunesse.

■ NESTOR & JEEVES

43, rue de France ✆ 04 83 76 07 50
www.nestor-jeeves.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 19h. Agence de location saisonnière sur la Côte d'Azur. Conciergerie. Bagagerie. Wifi dans les appartements. Navette aéroport. Arrivée tardive possible jusqu'à minuit. Equipements bébé disponibles sur demande.

Vous êtes seul, en couple, en famille ou congressiste et prévoyez de passer quelques jours sur la Côte d'Azur ? Vous recherchez un bien à louer qui vous ressemble pour une courte ou une longue durée ? L'agence Nestor & Jeeves s'occupe de tout ! Du centre-ville au port, en passant par la promenade des Anglais, le Carré d'Or ou encore le quartier des musiciens, l'agence met à la disposition de ses clients plus d'une centaine d'appartements niçois à la location saisonnière. Le choix est vaste entre les biens de standing, et les catégories premium ou luxe. Très bien équipés (terrasse, jardin, climatisation, piscine et même parking), les appartements offrent un cadre de vie agréable pour que votre séjour se déroule à merveille. Elle propose ainsi un service sur mesure avec un bon rapport qualité-prix.



LE SAINT-PAUL
HÔTEL RESTAURANT SÉMINAIRES
Un hôtel lumineux face à la Méditerranée qui privilégie élégance et sobriété





29, bd Franck Pilatte - 06300 NICE
Tél. +33 (0)4 93 89 39 57
Fax +33 (0)4 93 26 79 99
reservation@lesaintpaul-hotel.com
www.lesaintpaul-hotel.com

LE SAINT-PAUL
Port – 29, boulevard Franck-Pilatte
✆ 04 93 89 39 57
www.lesaintpaul-hotel.com
reservation@lesaintpaul-hotel.com

Ouvert toute l'année. 67 chambres intégralement rénovées entre 2017 et 2019. Accueil 24h/24. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking (gratuit, 80 places). Chambre double de 80 à 120 € en basse saison ; de 100 à 170 € en moyenne saison et de 120 à 260 €. Wifi. Restauration (le Saint-Paul).

Le Saint-Paul est un établissement atypique. Anciennement baptisé La Maison du Séminaire, il abritait auparavant un collège d'enseignement religieux puis le Grand Séminaire, un trésor caché sur l'un des plus beaux sites de la ville… Le bâtiment se dresse ainsi fièrement face à la Méditerranée : il suffit de traverser la rue pour prendre un bain de mer. Le cadre est idéal et associe le calme du quartier et la proximité du cœur de Nice facilement accessible même à pied. Les chambres qui bénéficient de la vue sur la mer sont évidemment les plus charmantes. Et plus on grimpe dans les étages, plus la vue s'élargit. On aime aussi le petit déjeuner au soleil sur la magnifique terrasse qui surplombe la mer où un buffet copieux est servi chaque matin. À noter que 5 salles de conférence équipées accueillent congrès, journées d'étude ou séminaires de 5 à 200 personnes : l'ouverture sur le patio de la chapelle ou la vue sur la Grande Bleue ajoutent au confort des séances de travail. Le Saint-Paul a entrepris l'an dernier une série de travaux de rénovation intégrale vous permettant de bénéficier de chambres totalement réinventées. En plus de sa situation géographique de rêve, cette adresse bénéficie ainsi d'un niveau de standing chic et élégant propre aux grands établissements de l'hôtellerie azuréenne.

THE JAY HOTEL BY HAPPYCULTURE****
21, rue Meyerbeer ✆ 04 92 26 71 90
www.hotel-jay.com
contact@hotel-jay.com

Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 77 €. Petit déjeuner en chambre : 15 €. Wifi. Cooking Corner : 30 euros/séjour. Pocket wifi 4 G : 10 euros/jour.

Ici, pas de protocoles inutiles. Le concept de cet hôtel signé Happy Culture est de combiner l'autonomie d'une résidence, l'intimité d'un vrai chez soi et le confort des services hôteliers. La touche Happy Culture en plus ! Passer les portes du Jay, c'est un peu comme replonger dans l'univers fantasque et inspirant des années 20 et de « Jay Gatsby ». Bien loin des clichés de « résidences » impersonnelles, l'espace global a été pensé de sorte que l'écrivain lui-même ne l'aurait pas renié pendant toute l'écriture de son roman. Le Jay se devait d'être un lieu hommage dans lequel on a plaisir à vivre... et à rester, même pour un long séjour. Et pour célébrer l'opulence de la Riviera à cette époque festive, ce sont les matériaux nobles qui ont été privilégiés : des bois massifs – chêne au sol, plaquage acajou pour le mobilier des chambres – marbre de Carrare pour les salles de bain, fauteuils en cuir au bar, tissus à effet matière... Chers aux établissements de la collection, les Happy Time font aussi partie de la personnalité des lieux. Au Jay, il s'est calé sur l'élégante nonchalance d'une fin de journée, tel que l'aurait imaginée Gatsby, le dandy : avec un bar à whisky. C'est donc une sélection d'une quinzaine single malt et de quelques Blend du monde entier que peuvent goûter les privilégiés de l'hôtel chaque jour entre 18 et 20 h.

VILLA BOUGAINVILLE BY HAPPYCULTURE™
29, avenue Thiers –Centre – ville
✆ 04 93 88 96 81 –www.villa-bougainville.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Petit déjeuner : 14 € (de 7h à 10h30). Parking : 20 €. Chambre single à partir de 79 €. Chambre double à partir de 87 €. Chambre triple à partir de 103 €. Gratuit -2 ans. Les animaux ne sont pas admis. Wifi gratuit.

Nous voilà plongé dans la beauté sauvage des expéditions tropicales du XIXe siècle. Louis-Antoine de Bougainville, navigateur-explorateur et féru de botanique, rapporta tout droit du Brésil cette magnifique plante qui orne aujourd'hui les jardins du bassin méditerranéen et qui porte désormais son nom : le Bougainvillier. Ici, pas de plante grimpante mais de beaux revêtements muraux nous suggérant des motifs dignes des cabinets de curiosité de l'époque : papillons, palmes équatoriales, colibris en vols ainsi que de belles illustrations botaniques. Les couleurs éclatantes des chambres, soutenues par un mobilier de rotin et de bois exotiques ainsi que par des bibelots Belle Époque nous invitent à voyager dans le temps. Dans le très intimiste salon du lobby, il est

possible de se rendre tous les jours entre 14h et 19h à L'Odyssée Gourmande : un moment de détente frivole entre thé glacé et dégustation de fruits frais et de fruits secs exotiques. La Villa Bougainville ? Un agréable saut dans le temps et dans l'espace.

■ **SPLENDID HÔTEL & SPA NICE******
50, boulevard Victor Hugo ✆ 04 93 16 41 00
www.splendid-nice.com
info@splendid-nice.com
Ligne de bus 110 (depuis l'aéroport de Nice)

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 127 chambres. Chambre double à partir de 250 €. Petit déjeuner : 19 €. Parking fermé : 24 €. Chèque Vacances. Chambres aménagées PMR. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (pour les petits déjeuners et prestations de groupes – traiteur). Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Le Splendid est un établissement haut de gamme géré depuis plus de 100 ans par la même famille ; il a été démoli en 1962 pour être rebâti selon les normes modernes et ne cesse depuis d'être modernisé et entretenu chaque année. Il se situe en plein cœur du quartier des Musiciens, c'est-à-dire proche de toutes les commodités et de la plage Le Sporting, à 400 mètres. Les chambres offrent des prestations à la hauteur de leur classification (Harmonie, Deluxe, Famille et Suites). Certaines bénéficient d'une terrasse extérieure individuelle offrant une vue imprenable sur Nice. Depuis 2018, les chambres sont rénovées progressivement pour les rendre encore plus confortables. Le prix des chambres varie en fonction de la période de votre séjour. Rien n'est oublié côté technologie : équipement Wifi dans l'hôtel ainsi que des bornes avec accès Internet dans le hall. Au 8e étage, le bar Le Transat est une invitation à l'oisiveté (idéal pour prendre son petit-déjeuner dès les beaux jours). La piscine de plein air (sur le toit) permet toutes les flâneries à toute heure du jour. Bain bouillonnant, hammam et sauna sont à la disposition de la clientèle. Le spa et la salle de fitness ont été rénovés en 2018. Un parking privé est mis à disposition sous l'hôtel.

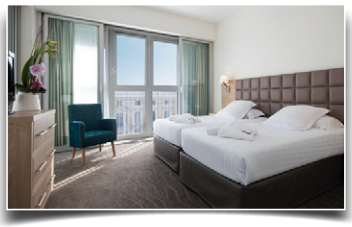
■ **VILLA OTERO BY HAPPYCULTURE™**
Quartier des Musiciens
58, rue Hérold ✆ 04 93 88 96 73
www.villa-otero.com

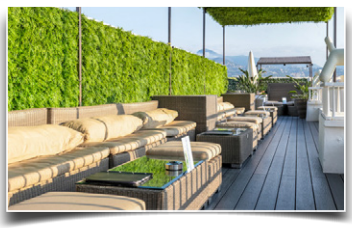
38 chambres. Chambres de 70 € à 300 € selon la saison. Réception 24h/24. Petit déjeuner buffet : 14 €. Parking : 25 €. Wifi gratuit.

C'est un véritable joyau au cœur de Nice. Comme un hommage rendu à Caroline Otéro, danseuse, actrice et première star du cinéma, ce boutique-hôtel du quartier des musiciens se décline dans un style Art Déco. Les chambres, confortables et chaleureuses, disposent d'un mobilier rétro et d'une décoration raffinée. Certaines possèdent un balcon et d'autres une grande terrasse offrant l'occasion de siroter un verre durant les beaux jours. Le restaurant présente un élégant mobilier vintage dans les tons de bleu où tous les après-midi est servi le Grand Goûter, un moment convivial de gourmandise avec pâtisseries, tartes, macarons et autres confiseries colorées.

SPLENDID
HOTEL & SPA
NICE
Hôtel 4*
en plein centre de Nice







Offrez-vous
un séjour de rêve
sur la Côte d'Azur
50 BD VICTOR HUGO
NICE
04 93 16 41 00
www.splendid-nice.com

■ **VILLA VICTORIA HOTEL******
Centre Ville
33, boulevard Victor-Hugo
✆ 04 93 88 39 60
www.villa-victoria.com
contact@villa-victoria.com

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Petit déjeuner : 15 €. Parking : 18 € (5 places disponibles. A réserver à l'avance). Prix selon la catégorie et la saison. Chambres simples de 75 € à 190 €. Chambres doubles de 90 € à 220 €. Chambres triples de 105 € à 250 €. Animaux acceptés (de petites tailles admis sans supplément).
Le Petit Futé adore cette adresse ! En plein cœur du Carré d'Or, cet établissement de caractère est niché dans un sublime jardin botanique. Entièrement rénové, l'hôtel possède 38 chambres bénéficiant de tout le confort digne d'un 4 étoiles : climatisation, insonorisation, téléphone direct, TV satellite et Wifi gratuit dans le hall et les chambres. Côté jardin ou côté boulevard, les chambres et appartements sont décorés avec goût dans des tons différents. L'hôtel offre des avantages considérables à l'instar d'un jardin privé qui permet une pause détente en plein centre-ville, également très agréable dès les premiers rayons de soleil.

Gîtes

■ **GÎTES DE FRANCE DES ALPES-MARITIMES**
455, promenade des Anglais – Immeuble Horizon
✆ 04 92 15 21 30
info@gites06.com
Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Les tarifs varient en fonction de la localisation du bien, de la surface et de la durée de location.
Les Gîtes de France proposent un vaste choix de locations à Nice et dans les communes alentours (Drap, Falicon, Saint-Agnès, Peillon, Coaraze...) avec plus de 150 propositions. Les formules vont de l'hébergement pour deux à cinq personnes avec un confort allant de 1 épi à plusieurs épis ainsi que des chambres d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à huit personnes.

LOISIRS

Les caractéristiques climatiques et géographiques de la ville de Nice permettent la pratique de disciplines très variées : allez donc de la mer à la montagne, avec un taux d'ensoleillement annuel des plus élevés en France.

■ **CAIRN-EXPE**
54, chemin du Mont-Gros
Nice Est
✆ 06 70 65 25 88
www.cairn-expe.com
contact@cairn-expe.com
Du lundi au samedi au samedi, de 8h à 20h30. Devis sur demande.
Vous souhaitez découvrir la région autrement ? Vous êtes à la bonne adresse ! L'agence de voyages et d'événementiel Cairn Expe est spécialisée dans les excursions insolites et exclusives sur la Côte d'Azur. L'équipe est charmante et répond à tous vos souhaits en vous faisant découvrir les Alpes-Maritimes d'une façon bien surprenante. En véritables passionnés, ils vous transmettront leurs connaissances avec un bonheur non dissimulé : entre tourisme sportif, découverte culturelle, histoire, patrimoine et nature, ils vous concocteront des séjours et des excursions sur mesure. Des prestations haut de gamme et une organisation sans faille vous assureront une expérience unique. Découvrez la montagne en randonnée à thème ou en 4x4, écoutez le brame du cerf, survolez en parapente des paysages époustouflants, aventurez-vous dans des canyons, atterrissez en hélicoptère au sommet d'une montagne pour un apéritif au champagne au soleil couchant. Possibilité également de faire votre demande en mariage pour un moment magique des plus incroyables. Les juniors profiteront aussi de ces précieux instants pour des activités singulières. À (re) découvrir de toute urgence !

■ **CLUB HIPPIQUE DE NICE**
Nice Ouest
8, boulevard des Jardiniers
✆ 04 93 83 15 04
www.nicecheval.com
contact@nicecheval.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours. Diverses disciplines et activités. Pour plus d'informations sur les tarifs se rendre directement sur le site web rubrique les tarifs.
Les passionnés d'équitation trouveront entière satisfaction dans ce club hippique : avec une superficie de 10 ha, il comprend neuf aires d'évolution et les écuries peuvent accueillir une centaine d'équidés. Vos enfants pratiqueront ici plusieurs disciplines : équi-thérapie, voltige, dressage, hunter, éthologie ou encore attelage… Les activités hippiques sont aussi variées que complètes, et on vous conseille d'aller jeter un œil sur leur site Internet pour avoir toutes les informations. La structure accueille les groupes et organise des stages tout au long de l'année, principalement pendant les vacances scolaires. Les propriétaires peuvent également laisser leur bête en pension.

■ **FÉDÉRATION FRANÇAISE DE VOL LIBRE**
1, place du Général Goiran
✆ 04 97 03 82 82
www.federation.ffvl.fr
ffvl@ffvl.fr
Bureaux ouverts du lundi au vendredi de 8h à 12h30. Boutique en ligne.
Vous avez envie de vous envoyer en l'air ? Créée en 1974, la Fédération Française de Vol Libre regroupe diverses activités telles que le deltaplane, le parapente, le cerf-volant, le kite et même le boomerang ! De la découverte à la compétition, le site Internet dévoile ses meilleures

informations : histoire, conseils, sécurité, idées de sorties... À noter que la Fédération rappelle que le speed riding n'est pas une discipline impliquant de voler haut mais plutôt d'être en mesure de s'adapter à tous types de reliefs grâce à la rapidité de la mini voile. C'est donc une combinaison de neige et d'air nécessitant une précision dans les gestes et la gestion du matériel.

■ HOLLAND BIKES

Centre-ville
9, rue Defly ✆ 07 68 79 61 85
www.hollandbikes.com
nice@hollandbikes.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h. Location de vélos de ville à la journée (30 €), 6 jours (105 €). Location de vélos électriques : journée 50 €, 6 jours 190 €. Boutique.

Envie de visiter Nice et ses alentours autrement ? Chez Holland Bikes Nice, vous pouvez louer des vélos hollandais authentiques (ville ou électrique) avec tout le confort qui font leur renommée. Empruntez les pistes cyclables de la Côte d'Azur et découvrez ainsi le littoral d'une manière sportive et amusante en famille ou entre amis mais surtout en toute sécurité. Un guide assure en français ou en anglais la sortie et l'encadrement (durée 3h de 10h à 13h). Mais attention car si cette formule vous intéresse, pensez à réserver ! La boutique vend aussi des vélos (ville, électrique, randonnée) des marques Batavus, Gazelle, Koga, Sparta ainsi que des accessoires et équipements. Enfin sachez que si votre petite reine se porte mal, Holland Bikes assure aussi les réparations de votre vélo quelle que soit sa marque. Bénéficiez de subventions pour l'achat d'un vélo électrique par la Communauté Urbaine Nice Côte d'Azur, renseignez-vous en mairie de Nice.

■ NICE DIVING

Quartier Port
13, quai des Deux-Emmanuel
✆ 06 14 46 04 06
www.nicediving.com
nicediving@gmail.com

Ouvert tous les jours de 9h à 18h (sauf dimanche après-midi en basse saison). 1 plongée 60 € (si équipé 40€). Forfait 3, 5 et 10 plongées respectivement à 110 €, 180 € et 342 € si équipé et 169 €, 276 € et 522 € sans équipement. Plongée technique 75 € ou 95 €. Formation en cours collectif FFESSM niveau 1 à 315 €, niveau 2 et 3 : 495 € et 550 €. Possibilité cours semi-privés et privés. Formation PADI OWSI possible. Location de matériel. Formule spéciale «Discover Nice Diving» : 155 €

Vous souhaitez explorer les merveilleux sites de plongée de Nice et de ses alentours ? En découvrir le monde sous-marin, très riche en faune et en flore ? Nice Diving vous invite à partager la passion de ses formateurs. De la plongée d'exploration à la plongée technique, du simple baptême au Discover Nice Diving, une sorte de baptême « amélioré » qui comprend votre premier cours de plongée, 15 min d'exercices avec un moniteur qui permettent les 30 min de balade lâché (bien qu'accompagné), des formations de plongeur encadré 20 m et 40 m, de plongeur autonome 20 m, aux brevets de plongeurs PADI, le centre de plongée sous-marine vous propose de profiter de ces moments privilégiés dans un environnement exceptionnel. Salle de cours avec ordinateur et vidéoprojecteur pour le briefing, matériel haut de gamme renouvelé chaque année, douches pour rincer et entreposer le matériel, magasin pour acheter ou louer du matériel, atelier pour la réparation et l'entretien du matériel et station de gonflage jusqu'à 300 bars… mais aussi, et surtout, l'accueil est chaleureux, l'apéro d'après-plongée se fait en musique, la bonne ambiance règne à bord et le professionnalisme sont au rendez-vous !

■ NIKAIA WATER SPORT

99, Quai des Etats-Unis
Entre les plages Beau Rivage et Opéra
✆ 06 09 16 02 16
www.nikaiaglisse.com/fr
yvan.nws@sfr.fr

Parachute ascensionnel (simple 60 €, double 80 €, triple 100 €). Flyfish à partir de 50 € pour 2 personnes. Ski nautique 1 tour 30 €, 10 tours 250 €. Wakeboard 1 tour 30 €, 10 tours 250 €. Kayak 1h 10 €, Stand up paddle 1h 15 €, Flyboard 130 €.

Pendant vos vacances ou durant vos jours de repos, découvrez en saison estivale tous les plaisirs des sports de glisse avec Nikaia Water Sport. Au programme : wakeboard, stand up paddle, flyfish, kayak de mer... de quoi profiter pleinement des plaisirs maritimes d'une façon ludique et sportive, toujours encadré par une équipe professionnelle. Et pour prendre une certaine hauteur, on vous conseille le parachute ascensionnel : disponible en simple, double ou triple, on n'a encore rien trouvé de mieux pour observer le magnifique paysage qu'offre notre région, entre mer et montagnes. Côté tarifs, les prix sont très corrects avec des formules à l'heure ou selon le nombre de participants.

■ TRANS CÔTE D'AZUR

Port
Quai Lunel
✆ 04 92 98 71 30
www.trans-cote-azur.com
croisieres@trans-cote-azur.com

Autres destinations et sorties détaillées sur le site Internet. Tarif(s) sur demande. Possibilité d'acheter les tickets on-line sur le site Internet. Îles de Lérins (1h) 40 € de fin mai à début juillet et de début septembre à début octobre le mardi, jeudi, samedi et dimanche et de début juillet à fin août tous les jours (excepté lundi).

Trans Côte d'Azur est une compagnie maritime de navigation spécialiste des croisières, excursions, affrètements et navettes aux départs des ports de Cannes et Nice. Vous pourrez découvrir le littoral au fil de l'eau lors d'une promenade côtière, faire une traversée de Cannes jusqu'aux les îles de Lérins, vous promenez le long de la Corniche d'or ou encore aller à Monaco ou jusqu'à Saint-Tropez ! La compagnie propose aussi ses services à l'occasion d'événements exceptionnels comme les feux d'artifices dans la baie de Cannes ou le Grand Prix de F1 à Monaco. Vous pouvez aussi composer vous-même votre journée idéale allant de la simple sortie en mer en passant par un déjeuner, un cocktail ou un dîner à bord d'un bateau.

■ **GLISSE ÉVASION**
29, promenade des Anglais
Face à l'hôtel Negresco.
✆ 06 10 27 03 91
www.glisse-evasion.com
contact@glisse-evasion.com
Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h de mai à fin septembre. Tarifs sur le site Internet.
Envie de sensations fortes ? Glisse Évasion propose plusieurs types d'activités nautiques encadrées par des moniteurs diplômés qui veillent à votre sécurité et à votre confort pendant les sorties : wakeboard, ski nautique, stand up paddle, flyfish, slydsit, bouées tractées et kayaks de mer. Mais leur spécialité, c'est bien le parachute ascensionnel, en solo ou à deux, afin d'apprécier toute la baie de Nice sous un autre angle inédit et magnifique. Glisse Évasion propose également des coffrets cadeaux à prix doux directement consultables, achetables et imprimables depuis le site Internet. Futé !

Location de deux-roues

■ **HOLIDAY BIKES**
34, avenue Auber
✆ 04 93 16 01 62
www.loca-bike.fr
nice@holiday-bikes.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert les dimanches d'été de 10h à 12h et de 17h à 18h30.
C'est le royaume des deux-roues ! Des vélos aux scooters en passant par les gros cubes (125 cc et 600 cc) et jusqu'aux vélos électriques, vous pouvez tout louer auprès de Holiday Bikes à des prix très raisonnables. Vous trouverez d'autres agences de location de la même enseigne notamment à Cannes, Juan-les-Pins ou encore Villeneuve Loubet, Marina Baie des Anges. Les véhicules sont d'excellente qualité, souvent le dernier modèle de l'année. Les prix annoncés comprennent une assurance couvrant les dommages causés aux tiers, le vol ou la tentative de vol, l'incendie et les dommages du véhicule loué, avec une franchise du montant de la caution si les dégâts dépassent ce montant et si vous êtes responsable. Casque et antivol fournis. Vous pouvez d'ores et déjà réserver votre location en ligne. Le site est très bien conçu, en français et anglais. La livraison est possible à votre hôtel, votre appartement ainsi qu'à l'aéroport. Accueil toujours très sympa de toute l'équipe.

▶ **Autre adresse :** Nice Promenade (9, rue Massenet) ; Marina Baie des Anges à Villeneuve Loubet ; Juan les Pins (93, bd Président Wilson) ; Cannes (19, avenue Maréchal Juin)

■ **ROLLER STATION**
Promenade des Anglais
49, quai des États-Unis
✆ 04 93 62 99 05
www.roller-station.net
roller.station@gmail.com
De 10h à 19h d'avril à juin. De 9h à 20h en juillet et août. De 10h à 17h de septembre à mars.
Vous bénéficiez ici de conseils de professionnels en matière de vélos, rollers, trottinettes, *longboards* ou *skate boards* à la location ou à la vente. À vous de déterminer le moyen de locomotion adapté pour passer un bon moment en famille ou entre amis. Son emplacement sur le quai des États-Unis au bout de la Promenade des Anglais vers le vieux Nice en fait le point de départ idéal pour une balade en solo ou entre amis des plus amusantes et sportives. Les tarifs appliqués sont corrects, à l'heure pour en essayer plusieurs ou à la journée entière pour partir à la découverte de la vingtaine de kilomètres de pistes cyclables disponibles sur le bord de mer azuréen.

Détente, forme

■ **BERTRAND PONCET MASSAGES**
✆ 06 62 21 11 44
www.massageadomicile.com
bertrand@massageadomicile.com
Massages de bien-être sur rendez-vous 7j/7 à domicile ou en entreprise. Formation et stages massages.
Envie de lâcher prise sur le quotidien et de vous détendre ? Confiez votre corps et votre esprit à l'équipe Bertrand Poncet Massages pour un moment de ressourcement des plus divins. Chaque masseur/masseuse se déplace à votre domicile, dans votre hôtel et dans votre entreprise avec sa table de massage portable, ses serviettes/draps de massage en flanelle, ses huiles essentielles 100 % biologiques et des musiques d'accompagnement invitant à la quiétude et au mieux-être. Vous choisirez le massage bien-être qui vous convient le mieux : suédois, deep tissue, californien, réflexologie plantaire, thaï, chinois, shiatsu, sur chaise...). pour profiter d'un excellent moment de détente de 60 ou de 90 minutes. Bertrand Poncet propose également des cours de yoga, de qi gong, de méditation et de sophrologie, des cours de sport personnalisé mais aussi les principaux soins esthétiques (manucure, pédicure, soins du visage, coiffure et maquillage). Une équipe de professionnels passionnés à votre écoute.

■ **HAMMAM NYRVANA**
Nice Ouest
7, avenue de Fabron
Résidence Les Grands Cèdres
✆ 04 92 10 96 35
www.nyrvana.fr
nyrvana@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h sans interruption. Hammam traditionnel + gommage et espace de repos (1 peignoir, serviettes, chaussures fournies) : 40 €. Autres prestations disponibles sur le site Internet.
Ce très beau hammam aux tons colorés promet des heures de détente associant soin et bien-être. Ici, les soins doux pour le corps optimisent les bienfaits de la chaleur humide du hammam. La palette de soins décline massages californiens, gommages, modelage ancestral aux huiles naturelles parfumées (jasmin, fleur d'oranger, musc blanc), modelage aux pierres volcaniques au beurre de karité et aux huiles parfumées et des soins esthétiques. Chaque séance de hammam peut être suivie de soin du visage, soins des mains à l'orientale, soins des pieds ou enveloppement au rassoul... L'après soin s'effectue dans la salle de détente autour d'une tasse de thé.

SPA SPLENDID
Centre ville
50, boulevard Victor-Hugo
Hôtel Splendid ✆ 04 93 16 41 00
www.spa-splendid.com
info@splendid-nice.com
Ouvert tous les jours sauf le mardi et le mercredi à partir de 10h.
Au sein du Splendid Hôtel & Spa****, la détente commence déjà sur la route puisqu'il n'est pas question de chercher désespérément une place de parking : le garage de l'Hôtel vous ouvre gratuitement ses portes pendant toute la durée des soins. Sur 110 m², le Spa Splendid constitue une oasis de calme dans une atmosphère de luxe et de sérénité. A la carte, retrouvez une multitude de massages différents aux huiles essentielles issues de la gamme de produits Decléor, pionnière dans l'aromathérapie en cosmétique ainsi que la large gamme de soins Phytomer. Vous découvrirez également les massages suédois, revitalisant, à quatre mains, drainant, minceur, énergétique ou encore déstressant. Le spa prodigue aussi des soins pour le corps et des épilations pour les femmes et les hommes. De quoi se faire chouchouter par une équipe professionnelle.

SORTIES

LE DÉGOMMOIR
35, rue de France ✆ 09 81 37 10 00
ledegommoir.fr
Ouvert toute l'année, du lundi au samedi, de midi à 20h. À partir de 16 ans, formule entre 10 et 100 €, de 1 à 4 personnes, et de 10 à 30 minutes.
Le dégommoir, c'est ce qu'on appelle dans le milieu une « Fury room », soit donc, en français dans le texte : une salle où l'on peut laisser éclater sa furie ! Enfin, nul besoin d'être énervé pour venir ici, mais comprenez bien que le but de votre passage au dégommoir sera de « tout péter » : bouteilles, assiettes, meubles, matériel électroménager ou numérique... Pour cela, vous disposez de battes de baseball, club de golf, j'en passe et des meilleures. Bien sûr, tout cela se passe dans une salle totalement isolée et vous serez équipé d'une tenue « de combat », afin de vous défouler en toute sécurité. Le concept est novateur dans la région, mais pour l'avoir testé, on en ressort vraiment calmé et détendu ! Dernière précision qui a son importance, tous les objets sur lesquels vous allez passer vos nerfs sont évidemment hors d'état d'usage, et seront par la suite recyclés.

OPÉRA DE NICE
Vieux-Nice – 9, rue Raoul-Bosio
✆ 04 92 17 40 00
www.opera-nice.org
N
Selon la série : opéras à partir de 10 €, concerts à partir de 7 €, ballets à partir de 8 €. Jeune public : toutes séries et tous spectacles 5 €. Carte d'étudiant obligatoire. Billetterie et réductions uniquement aux guichets. Les billets ne sont ni repris, ni échangés, ni remboursés, sauf en cas d'annulation du spectacle.
Devenu théâtre municipal en 1882 suite à un terrible incendie, l'Opéra de Nice est reconstruit selon les plans de François Aune, élève de Gustave Eiffel. Situé dans la vieille ville, il peut accueillir environ 1 100 spectateurs dans son décor à l'italienne paré d'or et de rouge. Il est doté d'un orchestre philharmonique, d'une compagnie de danse et d'un chœur professionnel. La saison artistique propose une programmation lyrique, symphonique et chorégraphique essentiellement tournée vers la découverte. Les œuvres rendent hommage au grand répertoire classique mais également aux créations contemporaines, aux opéras pour enfants et aux spectacles réalisés par de jeunes chorégraphes et créateurs.

ROOFTOP 17 DE L'HÔTEL MONSIGNY
Libération
17, avenue Malausséna ✆ 04 93 88 27 35
www.hotelmonsignynice.com
info@hotelmonsignynice.com
Ouvert de 29 avril au 15 octobre. Ouvert de 10h à 20h 7j/7 sauf mardi. Accès Jacuzzi + serviette 10 € (client extérieur). Formule Assiettes à partager (Nordique, Fromage, Italienne) 15 € – avec 2 verres de vin 22 €. Tapas du moment à partir de 10 €.
C'est le petit dernier des rooftops de la ville, et pas des moindres… Le Rooftop 17 est perché sur le toit de l'hôtel Monsigny, récemment rénové en 2016. Il jouit d'une vue imprenable sur les toits de Nice à 360°. L'établissement se trouve dans le quartier de Libération : c'est une partie de la ville vraiment agréable qui bénéficie d'un nouvel essor essentiellement dû à l'arrivée du Tramway et à la rénovation de l'ancienne gare du sud, très prochainement réhabilitée avec son marché couvert, son cinéma, son parking... Vous êtes proche de tout (magasins, plage, Promenade des Anglais) dans une véritable ambiance de quartier avec son marché coloré, fréquenté par les locaux uniquement. Le bar est suspendu sur le toit terrasse. On y vient le matin pour profiter de la vue, faire une pause jacuzzi ou flâner autour d'un petit déjeuner… La journée est plutôt réservée aux amateurs de transats et bronzette à l'abri des regards… C'est à l'heure de l'apéro que le cadre dévoile toute sa splendeur… On se détend autour d'un bon cocktail ou d'un verre de vin, accompagné de tapas, le tout dans une ambiance musicale branchée. Un lieu cosy à souhait à découvrir sans plus tarder.



PER LEI
Port
7, rue Emmanuel-Philibert
✆ 04 93 07 50 24
www.per-lei.com
Ouvert du lundi au dimanche de 7h à 00h30 en non-stop. Petit déjeuner à partir de 3,50 €. Snacking à partir de 3,90 €. Cocktails à partir de 6 €.
C'est en plein cœur du quartier Bonaparte, au beau milieu du Marais Niçois comme on dit, que Per Lei s'est implanté. Malgré la multitude de bars et restaurants présents dans ce repaire « bobo » chic et tendance, ce café Lounge a su se démarquer par une décoration raffinée et épurée. Ici, les couleurs dominantes sont le blanc lacté et le gris feutré, ce qui adoucit l'ambiance délirante du quartier. Entrez dans la chaleur enveloppante de ce lieu qui compte bon nombre de tables. La salle est spacieuse et lumineuse grâce à une immense baie vitrée. Au Per Lei, vous pourrez venir prendre votre petit déjeuner à la française ou à l'anglaise, y boire un verre en journée où déguster une bruschetta.

Salons de thés

BRICOLITÉS
Centre-ville
14, rue de Paris
✆ 06 23 82 13 22
www.bricolites.com
bricolites@gmail.com
Ouvert du mercredi au samedi de 10h30 à 12h et de 14h à 19h.
Cet espace original qui prend place dans une ancienne boulangerie vous invite pour un voyage des plus agréables entre convivialité et moments de partage. Dans cet univers merveilleux où officient des amis de longue date tous passionnés, vous pourrez à la fois chiner, boire une thé et bricoler ! Oui, bricoler, accompagné et dirigé par les créateurs, l'idée ici est véritablement de redonner vie à des objets d'antan. Luminaires, vaisselle ancienne, linge d'époque, radios vintage et autres objets anciens racontent tous une histoire... De quoi redécorer votre intérieur d'une manière unique et singulière avec des objets qui vivront une nouvelle vie. Un lieu atypique comme on aime !

CAFÉ DU CYCLISTE
16, quai des Docks
Port
✆ 09 67 02 04 17
www.cafeducycliste.com
service-clients@cafeducycliste.com
Ouvert 7j/7. Ouvert dimanche et lundi de 8h à 14h30 et du mardi au samedi de 8h à 18h. Location de vélos.
La jolie découverte de l'année, sur le Port de Nice, face aux bateaux : boire un café fraîchement moulu au sein d'un lieu consacré à la petite reine ! Dans un très beau décor, le Café du Cycliste a aménagé le lieu en plusieurs espaces : boutique, location de vélos et vestiaire. Et si vous n'êtes pas passionné de cyclisme, vous serez malgré tout totalement séduit par ce lieu atypique et si convivial et agréable.

DÉLI BO
Port
5, rue Bonaparte
✆ 04 93 56 33 04
nice.delibo@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h. Le dimanche de 10h à 17h.
Déli Bo est une adresse que l'on savoure aussi bien en version restaurant qu'en salon de thé. Le choix de pâtisseries créatives comble les plus gourmands : autour d'un thé de marque, d'un café ou d'un jus d'oranges fait maison, on s'accorde une pause épicurienne dans ce petit paradis au cadre doux et enchanteur, ou en terrasse au cœur d'un quartier paisible. L'accueil gracieux du personnel ajoute à la qualité de cette adresse coup de cœur qui allie charme et saveurs. Possibilité de commander des gâteaux personnalisés pour vos événements. Et ne manquez pas leur fabuleux brunch, où vous aurez envie de goûter toutes les spécialités à la carte... Le plus dur sera probablement de faire un choix !

L'ÉLÉMENT TERRE
Libération
58, rue Dabray
✆ 04 83 39 45 64
elementerreceramique@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 9h à 18h. Le samedi, de 9h à 13h et de 15h à 18h. Cours hebdomadaires de céramique pour adultes. Ateliers découvertes sur réservation les samedis après-midi. Stages thématiques de poterie pendant les vacances (enfants, adultes). Dégustation de thé : 3,50 €. Boutique.
Ce lieu décline trois concepts : un atelier de poterie/céramique, un lieu d'exposition pour les artistes et plasticiens locaux, ainsi qu'une boutique composée d'un comptoir de thés bio à déguster sur place (170 références) et de céramiques créés dans l'atelier. Tout est donc fait pour éveiller votre esprit artistique dans ce bel endroit design. Installez-vous dans cet univers à l'ambiance sereine et chaleureuse, et passez un agréable et convivial moment entre amis autour d'un verre aux délicates saveurs douces et fruitées. Côté boutique, les créations sont originales, parfaites pour un cadeau inattendu, unique et authentique. Une très belle adresse à l'accueil tout simplement parfait.


AURON
96.1
ISOLA 2000
89.0
KISSFM
MY RADIO STATION
ANTIBES
90.9 / 94.6
NICE
90.9
CANNES
94.6
DRAGUGINAN
97.8
FRÉJUS
90.8
SAINT-RAPHAËL
90.8
LA CIOTAT
101.6
SAINT-TROPEZ
89.1
VOTRE RADIO RÉGIONALE
WWW.KISSFM.FR

MANDISE'S COFFEE
Centre ville
14, rue Defly ✆ 04 93 27 98 80
mandises.coffee@gmail.com
Parking Marshall.
Ouvert du mardi au vendredi de 7h15 à 18h. Le samedi de 8h30 à 18h. Formules breakfast à partir de 2,80 €. Bagels à partir de 5,50 € et tartines : 5,90 €. Salades à partir de 6,90 €. Formules lunch à partir de 8,50 €.
Il existe un petit coin de douceur à l'angle de la rue Gioffredo et de la rue Defly : le Mandise's Coffee. On vous accueille ici avec gentillesse dans un joli décor turquoise et gris aux airs de bistrot scandinave. Ici, de l'homme d'affaires qui vient faire une pause quiétude aux familles qui s'accordent un moment de gourmandise, on trouvera étudiants, amis, tous à la recherche d'un lieu chaleureux, « comme à la maison ». Les maîtresses des lieux sont aux petits soins pour chacun de leurs clients. Les produits sont frais. Goûtez à la délicieuse tarte au fromage et aux légumes, aux frites maison ou tout simplement aux brownies et aux cookies. Les produits sont de qualité comme les merveilleux jus de fruits « Les chemins de Verger », les glaces Ben & Jerry's, les thés Palais des Thés… Installé sur la terrasse ou à l'intérieur, ou simplement de passage pour vous approvisionner, tendresse et gourmandise vous attendent. Les habitués ne s'y trompent pas !

CHEZ PAULINE
4, rue Bavastro
✆ 09 81 48 42 80
chezpauline@yahoo.fr
Du mercredi au dimanche, de midi à minuit (18h le dimanche). Wifi. Terrasse.
Cette charmante adresse moderne et lumineuse à l'ambiance conviviale et chaleureuse se décline en salon de thé, bar et café culturel. Midi et soir, il est possible de se restaurer avec des petits plats originaux. Mais ce qui nous a véritablement séduits, c'est la diversité des activités : l'endroit propose des animations culturelles, des concerts, des afterworks ou encore des expositions. Le calendrier est – pour notre plus grand bonheur – régulièrement rythmé par de sympathiques soirées à thème qui raviront tout le monde. Vous l'aurez compris, Chez Pauline est le lieu idéal pour faire de belles rencontres et aussi faire la fête sans prise de tête. Retrouvez toute leur programmation sur la page Facebook Chez Pauline.

Bars, pubs

LES 3 DIABLES
Vieux Nice
2, cours Saleya
✆ 06 62 27 47 17
www.les3diables.com
contact@les3diables.com
Ouvert toute l'année. 7j/7 de 17h à 2h du matin. Happy hours. Soirées et diableries : karaoke, blind test, student parties. Demi à partir de 4 €. Cocktails à partir de 9 €. Softs à partir de 4 €. Tarif étudiant le jeudi sur présentation de la carte et hors vacances scolaires. Terrasse. Animations. Concerts.
Quand les 3 Diables ouvrent les portes de leur royaume, un vent de chaleur vient encanailler le cours Saleya. Au rez-de-chaussée, sur la belle terrasse ou dans la petite salle située à l'étage, l'ambiance est rapidement festive et conviviale pour des soirées endiablées jusqu'au milieu de la nuit. Si la décoration est plutôt minimaliste, avec ses murs de briques qui donnent à cet établissement un côté sombre et feutré, quelques verres suffisent à mettre le feu et détendre les convives, le tout sur un fond sonore bien rythmé. Les 3D organise chaque semaine plusieurs soirées thématiques comme le karaoké du mercredi ou celles réservées aux étudiants le jeudi avec tarifs spéciaux sur la carte. Tous les premiers et troisièmes vendredis du mois, soirée années 80-90. Une belle adresse où faire la fête !

BADABOOM
Port
11, rue Francois-Guisol
✆ 06 71 48 25 14
www.bejuice.fr/badaboom
info@bejuice.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 08h30 à 18h, le samedi de 10h à 17h. Salades de 9,50 € à 13,50 €. Jus pressés à froid : 5 € les 30 cl. Raw cakes : 5,00 €.
Badaboom est un bistrot végétal que l'on adore ! À la carte, retrouvez jus et légumes pressés à froid sur place, thé fermentés entièrement concoctés maison et sans pesticide, ainsi que du kombucha et du jun (boissons fermentées). Côté plats, le choix est vaste : salades, Badawich, houmous, soupes et gâteaux crus... De quoi faire le plein d'énergie. Et la déco boisée et épurée nous plonge dans un véritable bain de tranquillité. Dès 18h, chaque vendredi, laissez-vous tenter par les Apéros Boom. Petit plus : du vin végan et une bière brassée à Nice. Et divers ateliers sont régulièrement organisés, de telle sorte qu'il y a toujours une bonne raison pour passer au Badaboom.

LE BATELEUR
Vieux Nice
12-14, cours Saleya
✆ 04 93 85 77 15
www.lebateleur.com
info@lebateleur.com
Ouvert toute l'année de 10h jusque tard dans la nuit. Petit déjeuner 10 €. Assiette de charcuterie à partir de 9,90 €. 3 cocas à la frita 11,90 €. Dessert à partir de 5,50 €.
Dans un cadre cosy à la décoration contemporaine signée Denise Ryan – une réputée architecte d'intérieure irlandaise -, Le Bateleur propose un bel éventail de boissons : vins, cocktails, alcools premium sans oublier 18 bières pression et 24 autres bières en bouteille provenant de brasseries du monde entier. Côté restauration, on découvre une appétissante carte : assiette de charcuterie ou de fromages, soupe de poisson sans oublier l'incontournable coca niçoise, une sorte de tourte fourrée à la tomate, aux oignons et aux poivrons. Cabinet de curiosités et bar de type «pub» à l'anglaise, l'endroit est fort sympathique.
Le petit déjeuner se décline quant à lui en version française (demi-baguette, pain au chocolat, croissant, beurre, confiture, jus de fruits et boissons chaudes) ou

anglaise (pancakes, sirop d'érable, bacon, œufs brouillés, salade de fruits, jus de fruits et boissons chaudes). Une chouette adresse.

BAO.LAB
39, rue Pastorelli
✆ 06 27 24 88 71
www.baolabcafe.com
contact@baolabcafe.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h.
Voilà une nouvelle adresse zen et saine en centre-ville ! Le BAO.Lab est un coffe-shop, ou plutôt un bar à café comme on dirait dans notre langue, où l'on peut déguster de savoureux cafés, cappuccino, latte, chocolat chaud ou chaï latte, mais aussi des thés et des jus de fruits maison. Coté restauration, la cuisine est saine, orientée vers les produits frais, de saison et à tendance végétarienne : mijotés et soupes, tartines, buddha bowl... Bien évidemment, la touche sucrée est aussi là pour vos papilles : muffins, cookies ou encore granola sont de la partie ! Le tout dans une déco boisée et soignée avec un accueil charmant, pour un établissement où l'on se sent bien.

LE BIG BAR
Vieux Nice
4, ruelle de la Boucherie
✆ 09 81 34 29 64
www.bigbar.eatbu.com
sabrinaetfranck@bigbar.fr
Ouvert du jeudi au dimanche de 15h à 23h.Pour les groupes et les privatisations la fermeture à 00h30 reste possible sur demande et sans supplément. Possibilité d'organiser vos événements privés. Terrasse. Wifi gratuit. Climatisation.
Le Big Bar vous accueille pour un apéro des plus sympathiques dans un cadre tendance ! À la tête de cette adresse, découvrez Sabrina et Franck et leur fille avec leur sourire et leur bonne humeur. La carte des cocktails avec ou sans alcool est originale et variée, complétée par des thés glacés, des softs, des bières, des champagnes et des vins qui honorent les 3 couleurs. Tandis que l'on savoure son breuvage confortablement installé dans la charmante salle agrémentée de «sièges-balançoires» ou sur la terrasse au cœur du Vieux-Nice, on se régale autour de produits frais : planches de charcuterie ou de fromages, poivronnade à la feta. Tout est fait maison et préparé avec amour par Sabrina. A noter que le lieu est génial pour une privatisation complète à partir de 20 personnes au minimum. Une formule *all inclusive* est alors proposée avec 3 cocktails (ou vins) et de délicieuses ardoises de dégustation. Chaque mois le Big Bar organise une soirée thématique incontournable (suivez l'actualité sur leur page Facebook @LeBigBar). Un super endroit qui a tout d'une grande adresse ! On adore.

LE BLAST
Vieux Nice
8, place Charles-Félix
✆ 04 93 80 00 50
www.blast-nice.com
Ouvert tous les jours de 9h à 2h30. Service non-stop. Happy hours (-20% de 8h30 à 12h30). Burgers, sandwiches, bagels, assiettes de tapas. Petit-déjeuner. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Brunch (jusqu'à 18h). Terrasse chauffée en hiver.
Cet American bar à la vaste terrasse affiche une ambiance West Coast. Le cadre branché et animé fait la réputation festive des lieux autant que l'happy hour du matin dont on profite dès le petit déjeuner avec des formules variées et de délicieux pancakes. Salades composées, pizzas, burgers, ribs, fajitas, bagels et sandwiches gourmets se dégustent sur les hauts tabourets de bar ou dans les fauteuils très convoités à l'heure de l'apéro.
Des assiettes de tapas accompagnent un large choix de bières, d'alcools et de cocktails. En terrasse, largement ouverte sur l'animation du cours Saleya, comme à l'étage, dans l'espace lounge plus cosy aux murs peints de visages américains légendaires, tout est là pour une immersion festive dans l'ambiance de L.A.

BOSTON BAR
Port
11, place Île-de-Beauté
✆ 06 11 75 14 62
Ouvert du lundi au samedi de 18h à 2h. Cocktails, vins et tapas.
Pour prendre un apéro ou passer une agréable soirée entre amis, le Boston Bar est l'endroit idéal : déco vintage aux accents industriels, vue idyllique sous les arcades du Port face à la mer depuis la terrasse cosy, ambiance plus intime à l'intérieur, carte de cocktails variée, tapas à grignoter (assiettes de charcuterie, de fromage, saumon)... le tout sur un fond sonore tendance !
On aime aussi l'atmosphère chaleureuse de l'équipe. Une adresse sympa où l'on distille la bonne humeur. D'autant plus que l'ambiance évolue au fil de la soirée : lorsque la nuit est déjà bien entamée, un DJ résident mettra des sons dansants pour vous donner l'envie de vous déhancher et d'enflammer le Dancefloor.

LE CHOKO
6, rue Halevy
✆ 06 28 74 33 50
Ouvert de 23h à 3h du jeudi au dimanche.
Un temps aménagé en restaurant, le Choko est à présent un club à part entière, qui a su toutefois garder l'esprit convivial de la restauration. Dans cet établissement à deux étages, on rentre donc par la partie supérieure, où l'on peut s'installer pour commencer la soirée en sirotant un cocktail, installé sur les banquettes.
En contrebas, se trouve la piste de danse avec un autre bar en son centre et tout en rondeur, d'un beau blanc laqué. L'ambiance est festive, l'atmosphère feutrée et intimiste, intérieur luxueux et lumière tamisée. Mais contrairement à la plupart des boîtes, la très grande hauteur sous plafond nous permet d'avoir un sensation d'évasion que l'on trouve rarement dans un club. L'établissement peut être assez sélectif à l'entrée, il est alors conseillé de se vêtir de sa plus belle tenue, c'est le prix à payer pour profiter de l'ambiance chic à l'intérieur, au cours de la première partie d'une nuit qui s'annonce sûrement très animée.

DISTILLERIES IDÉALES
Vieux Nice
24, rue de la Préfecture
✆ 04 93 62 10 66
www.lesdistilleriesideales.fr
lesdistilleriesideales@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 0h30. Happy Hour de 18h à 20h. Wifi.
Que ce soit pour boire une bière bien fraîche, grignoter une bonne assiette de charcuteries ou de fromages, ou tout simplement pour une pause café dans un endroit sympa... Les Distilleries Idéales valent le détour. C'est à la fois un salon et un comptoir de dégustation qui nous ramène quelques siècles en arrière. La décoration est magnifique : de style ancien, elle mêle de façon originale métal cuivré et boiseries, dans une ambiance fort agréable. Un vrai bistrot comme on les aime, au style chic d'un autre temps. Personnellement, on a adoré s'installer à l'étage, pour observer pendant de longues minutes tous les efforts décoratifs du bar. À vous de les découvrir sans plus tarder !

AU FÛT ET À MESURE
Vieux Nice
2, rue Jules-Gilly
✆ 04 93 55 29 75
www.aufutetamesure.com
nice@aufut.fr
Ouvert du lundi au dimanche de 18h à 1h (2h les jeudis, vendredis et samedis).
Les amateurs de bière ont trouvé leur enseigne. Le concept importé d'Espagne est tout nouveau et permet de déguster des bières trappistes ou d'abbaye, aromatisées, blondes, brunes et blanches, d'une manière différente et innovante... Sur chaque table est installée une pompe à bière permettant au client d'endosser le rôle du serveur : muni d'une carte, vous pouvez ainsi sans vous lever (re) remplir directement votre chope dans une ambiance plutôt rock. Quatre pompes sont également installées directement sur le comptoir. Les soirs de matchs, l'écran géant permet de suivre les rencontres sportives. À noter que des cocktails et tapas maison viennent compléter la carte. Une adresse conviviale.

GINICE
25, Promenade des Anglais
✆ 04 93 80 72 84
Ouvert tous les jours jusqu'à 2h30
Si cet alcool était encore ringard il y a quelques années, le voici qui fait un retour secoué derrière les comptoirs des bartenders lex plus branchés du moment. Londres, Barcelone, Paris... les plus grandes métropoles européennes voient fleurissent des bars çà Gin. Et à Nice d'emboiter le pas avec l'ouverture toute récente de Ginice. Le premier bar à Gin de la Côte d'Azur. Installé sur la Promenades des Anglais, entre le Negresco et du Palais de la Méditerranée, l'antre du Gin attire déjà une clientèle d'habitués amateurs du précieux élixir. London Dry, Floral ou aromatique, de France, d'Angleterre, de Hollande, d' Ecosse, d'Espagne, des Usa, du Canada, du Japon, de Russie, de Colombie, d'Inde... retrouvez pas moins de 150 gins venant de tous les horizons, à siroter accompagné de plus de 10 tonics différents. Et si vous ne jurez que par le Mojito, rassurez-vous, la carte dévoile une belle sélection de cocktails en tout genre accompagnés d'assiettes de Pata Negra Puro de Bellota, une pure merveille ou d' assiettes de fromages français, saumon fumé écossais ou foie gras du Gers. Une adresse qui ne manque ni de peps, ni de créativité... à fréquenter... sans modération !

HOLA BAR KITCHEN
Centre-ville
35, rue de la Buffa
✆ 09 67 01 45 05
holabarkitchen@gmail.com
Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 18h30 à 00h30.
Embarquez pour l'Amérique latine et laissez-vous séduire par ses différentes cultures. Le Hola Bar Kitchen décline 2 concepts en 1 : un restaurant et un bar à cocktails. Côté cuisine, testez le Hola Guacamole, le Quinoa Guacamole ou encore Los Pimentos de Padron. Le choix des tacos est quant à lui plutôt varié : agneau chimichurri, cochinita, poulet, poulpe sans oublier un délicieux plat végan. La carte des boissons met particulièrement en lumière la tequila ainsi que quelques bons vins. Les amateurs des cocktails sans alcool trouveront également leur bonheur. On aime enfin l'ambiance conviviale qui monte en température au fil des heures. Un bel endroit où faire la fête !

INSTA BAR
Port
10, rue Bavastro
✆ 09 62 66 59 33
Ouvert du mercredi au dimanche de 18h à 2h30. Assiettes de charcuterie 13 € environ.
Avec son atmosphère festive et lounge, et son ambiance aussi chaleureuse que conviviale, l'Insta Bar s'est rapidement imposé comme l'une de nos adresses favorites où aller boire un verre entre amis, ou en afterwork après le boulot entre collègues. Sur un fond de musique tendance, on déguste un bon verre ou un délicieux cocktail autour de quelques gourmandises à grignoter. Certains y vont également pour le dragshow, le show de dragqueen tous les vendredis et dimanches. Il ne reste plus qu'à savourer ce moment de bonheur... instantané !

MAMAN LES P'TITS BATEAUX
Centre-ville
21, rue Delille
✆ 09 83 56 93 23
www.cafe-poussette-nice.jimdo.com
mamanlesptitsbateaux@hotmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 18h. Le samedi de 9h à 19h. Ateliers créatifs pour enfants le mercredi et le samedi sur inscription à partir de 15 €. Privatisation possible pour vos évènements (anniversaire, baby shower, baptême, réunion...). Chaises hautes, chauffe-biberon, table à langer, balançoire dans les toilettes pour poser bébé et wifi gratuit. Plat du jour + café : 8 € environ.
Pas facile de trouver un endroit où manger et boire un verre quand on a des enfants ! Espaces trop étroits ne permettant pas aux poussettes de circuler, manque

de matériel destiné au confort des enfants (chaise haute, table à langer, chauffe-biberon, etc.), absence d'occupations pour les bambins (coloriages, jeux, etc.)... Il n'en fallait pas plus à Marthe et Mélanie, deux mamans très enthousiastes et débordant d'énergie positive, pour ouvrir le premier café-poussette de Nice, un endroit adapté pour les sorties en famille ! Côté cuisine, la carte propose des boissons et des assiettes chaudes ou froides, des produits bio, des formules pour le goûter, des quiches, des purées maison, des moelleux au chocolat... Les choix et les saveurs sont multiples. Des ateliers inventifs sont également proposés aux enfants entre 5 et 10 ans : bougies, origami, objets décoratifs... Une petite salle de jeu occupera aussi vos chérubins. Une boutique complète l'offre avec de la papeterie, des bijoux, quelques produits d'épicerie fine et des bouquins jeunesse. Une adresse hautement futée.

■ MASTER HOME
Vieux Nice
11, rue de la Préfecture ✆ 04 93 80 33 82
www.masterhome.fr
masterhomenice@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 2h ; le dimanche de 15h à 0h30. Ambiance club de 22h30 à 2h du matin. Happy Hours de 14h à 17h45. American Express. Terrasse. Concerts. Retransmissions sportives.
Cet incontournable de la vie niçoise peut être fréquenté à n'importe quel moment de la journée pour le plus grand bonheur de tous. De l'instant dégustation thé que vous choisirez parmi un large choix issu du monde entier à l'heure de l'apéro où vous savourerez un délicieux cocktail bien fourni en fruits accompagné de tapas offerts, et plus tard lorsque l'établissement se transforme en moment clubbing, les activités ne manquent pas. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, vous pourrez partager ce moment autour de jeux de société mis gratuitement à disposition l'après-midi ou en soirée, sur un air de musique joué par des groupes de talent ou mixé par un DJ. Les prix sont doux.

■ MA NOLAN'S IRISH PUB NICE PORT
Port
5, quai des Deux-Emmanuel
✆ 04 92 27 07 88
www.ma-nolans.com
info@ma-nolans.com
Ouvert toute l'année. De 11h à 2h du matin avec un service non stop jusqu'à 23h. Petit déjeuner à partir de 4,90 €. Snack à partir de 4,90 €. Salade à partir de 11,90 €. Sandwich à partir de 5,50 €. Burger à partir de 10,90 €. Plat du jour 9,90 €. Menu enfant 6 €. Concerts.
Si la bonne réputation du Ma Nolan's du vieux-Nice n'est plus à faire, découvrez également le pub éponyme situé sur les quais du port. Dans le même style, sa décoration élégante mêle harmonieusement le bois, l'acier et le cuir, lui donnant une atmosphère conviviale. Il y a aussi bien des groupes en live chaque vendredi, samedi et dimanche soir que des retransmissions sportives de tous les plus grands matches de football, rugby, sports gaéliques... Vous pouvez même repartir avec un bon Ma Nolan's à dépenser dans le pub grâce au quiz tous les jeudis à 20h. La carte des boissons est variée et tout le monde trouvera son bonheur. On souligne également la belle terrasse qui offre à la fois une vue extraordinaire sur les pointus et les yachts amarrés mais aussi sur la colline du château. Cette adresse est le lieu idéal où boire un verre entre amis et faire la fête

◗ **Autre adresse :** 2, rue Saint-François-de-Paule 06300 Nice

■ MA NOLAN'S IRISH PUB VIEUX NICE
Vieux-Nice
2, rue Saint-François-de-Paule
✆ 04 93 80 23 87
www.ma-nolans.com
info@ma-nolans.com
Ouvert toute l'année. De 11h à 2h du matin. Petit déjeuner à partir de 4,90 €. Snack à partir de 4,90 €. Salade à partir de 11,90 €. Sandwich à partir de 5,50 €. Burger à partir de 10,90 €. Plat du jour 9,90 €. Menu enfant 6 €. Concerts.
Ma Nolan's est un pub irlandais à l'atmosphère joviale dont on apprécie la déco sobre du début du XX^{e} siècle avec sa vaste salle et son bois omniprésent. C'est ici que se réunissent les communautés anglo-saxonnes et leurs amis afin d'écouter du son pop-rock et siroter un whisky, un cocktail ou une bonne bière irlandaise ! De 12h à 23h, une carte complète propose des entrées, plats et desserts : laissez- vous tenter par quelques spécialités que les Anglophones aiment grignoter comme les burgers, la tourte au poulet, champignons et petit pois, la tourte au bœuf mariné à la Guinness, l'entrecôte Irish Angus, tendre et goûteuse ou par quelques salades à prix abordables. Relevez le défi en essayant le quiz tous les lundis à 20h avec en premier prix un bon Ma Nolan's d'une valeur de 100 €. Vous pouvez aussi suivre dans ce pub tous les plus grands matchs de football, rugby, sports gaéliques et pleins d'autres encore. Enfin, pour ceux qui sont plus « musique », des groupes viennent chanter en *live* tous les soirs de la semaine à partir de 22h ou 23h.

◗ **Autre adresse :** 5, quai des Deux-Emmanuel 06300 Nice

■ OLD SPORT CLUB
✆ 06 51 48 87 53
https://www.oldsport.club/me
contact@oldsport.club
Ouvert tous les jours de 18h30 à 1h. Cocktails sur mesure à partir de 10 €.
Le Old Sport Club, c'est le premier et unique bar caché à Nice, dans la tradition de ce qui se faisait dans l'ancien temps, dont seuls les habitués fréquentaient l'endroit. Mais alors, comment peut-on y aller, me direz-vous ? C'est très simple, soit un connaisseur vous y emmène, soit vous prenez contact (par mail ou téléphone) avec les patrons, qui enregistreront votre réservation et vous transmettront le code d'entrée. On ne dévoile donc pas l'adresse, mais on vous conseille fortement d'y aller car à l'intérieur, l'ambiance est tamisée et intimiste sur fond de musique soul, jazz ou hip-hop. Et que dire des cocktails, généreux, variés et préparés sur mesure selon vos goûts. Une vraie réussite !

O POINTU
8, quai des Docks ✆ 04 89 03 36 80
www.opointu.eatbu.com
opointu@outlook.fr
Ouvert 7/7 jour en été de 7h30 à minuit et demi. En hiver de 8h30 à 21h. Fermeture hebdo le lundi. Brunch de 10h à 15h le samedi et le dimanche.
Voici une adresse à conseiller sans modération quelle que soit l'heure de la journée ! Le matin, on adore y prendre le petit déjeuner, en feuilletant le *Nice Matin*, bien installé sur la terrasse face au port de Nice. Que vous soyez en mode « petit dej traditionnel » avec croissants ou plutôt version salée avec omelette, œuf brouillés et charcuterie… O Pointu est un des rares lieux de la ville à offrir ce choix ! Mais c'est aussi une excellente solution pour boire l'apéro en fin de journée. On sirote un bon verre de vin (très belle carte toutes appellations confondues) accompagné d'une planche à partager entre amis ou bien encore de tapas, tous faits maison, grâce à la créativité de la chef ! On allait oublier les cocktails, colorés, savoureux et joliment servis. Bref, vous l'avez compris, cette petite adresse est une VRAIE belle surprise.

LA PETITE JAVA
Port
20, rue Emmanuel-Philibert
✆ 06 52 45 29 02
Ouvert toute l'année, du mardi au samedi de 18h à 00h30.
Et si, après une longue et harassante journée de boulot, on prenait le temps de se détendre pour un afterwork ou un apéro entre amis à La Petite Java ? Posée au cœur du quartier des antiquaires, cette adresse vous accueille pour boire un verre et/ou déguster quelques tapas. La carte des vins est séduisante, le service dynamique tandis que la décoration finira de vous enchanter, très moderne et joliment boisée. L'ambiance est conviviale et c'est bien normale car régulièrement, en semaine, La Petite Java propose des soirées Karaokés pour tous les chanteurs en herbe.... D'autres types de soirées sont également organisées, n'hésitez pas à regarder la programmation sur leur page Facebook.

POOL BAR & LOUNGE DU RADISSON BLU
223, promenade des Anglais
Radisson Blu Hôtel
✆ 04 97 17 71 77
info.nice@radissonblu.com
Ouverture du bar de 10h à 17h d'avril à octobre et selon les conditions météorologiques. Horaires variables d'une saison à l'autre.
Une des plus belles vues de Nice pour voir la perspective de la Promenade des Anglais, le Pool Bar & Lounge du Radisson Blu Hotel est devenu l'un des endroits incontournables des nuits branchées niçoises, notamment au moment du Festival de Jazz et en haute saison. L'atmosphère est chic mais détendue et le service est à la hauteur du lieu : le personnel est aux petits soins et tout est fait pour que vous passiez une agréable soirée. Situé sur la terrasse panoramique de l'hôtel, comment pourrait-il en être autrement ? Alors, lorsque les beaux jours reviennent, vous savez où aller pour prendre un petit déjeuner au calme ou admirer le magnifique coucher de soleil.

PUZZLE BAR
1, rue de la Préfecture
✆ 06 43 17 99 26
www.puzzlebar-nice.com
contact@puzzlebar-nice.com
Ouvert toute l'année 7j/7 de 18h30 à 2h30.
Dans une ambiance moderne et élégante où sont régulièrement exposées quelques œuvres d'art, les barmen excellent derrière le comptoir pour le plus grand bonheur des clients. Sur fond musical branché, les cocktails – que l'on accompagne pourquoi pas d'une belle assiette de tapas – affichent des noms audacieux et originaux, et laissent exploser en bouche différentes saveurs étonnantes, voire surprenantes ! Goûtez au Hey Honey, Farfadet des Îles, La Belle Rencontre, Ramon ta Fraise, Jet Lag... On adore d'autant que l'équipe est agréable, professionnelle et dynamique. Chacun des barmen présents ici a en effet déjà à son actif un brillant parcours : médaille d'Or départementale Meilleur Apprenti de France et Médaille d'Argent régionale Meilleur apprenti de France pour Maxime ; le Chef Barman Matthieu – ancien bartender de l'Hôtel Métropole à Monaco, du Grand Hôtel de St-Jean Cap Ferrat et du Fred's Bar à Nice – a également travaillé pour de prestigieuses marques de spiritueux sur la région PACA ; Anthony fut sacré Meilleur Apprenti de France «art de la table et du service» et Jeune Talent restaurateur 2013 (entre autres). Le Puzzle Bar ? Un savoir-faire à vous réveiller les papilles, des produits de qualité, une carte riche et variée, et une atmosphère au top pour des soirées inoubliables. Que demander de plus ?

ROSALINA BAR
Vieux Nice
16, rue Lascaris
✆ 04 93 89 34 96
rosalinabarnice@gmail.com
♿ N
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 18h30 à 0h30. Restauration.
Voici une adresse délicieusement poétique ! Dans cet ancien garage Renault réhabilité avec goût en un espace atypique, on se sent comme à la maison : une décoration joliment bobo pour un sans faute qui séduit une clientèle de trentenaires nombreuse et fidèle. Un brin romantique avec ses poutres apparentes et sa verrière, on y vient pour boire un verre, lovés dans les confortables fauteuils ou attablés avec ses amis. Les cocktails sont rafraîchissants et on peut également grignoter quelques tapas. Pour un brunch dominical ou un bon diner, l'établissement se décline aussi en version restaurant. Véritable coup de cœur de la rédaction pour cette adresse à (re) découvrir sans hésitation !

SHAPKO BAR
Vieux Nice
5, rue Rossetti
✆ 06 15 10 02 52
www.shapkobar.fr
contact@shapkobar.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 18h à 2h30. Happy hours (tous les soirs de 18h à 21h). Concerts.

Un programme de concerts live à 21h30 rythme la plupart des soirées dans ce bar de la vieille ville, lumineux et accueillant. Proche de la place Rossetti, il draine des passionnés de bons sons jazzy et de découvertes d'artistes locaux qui apprécient ces lieux clairs où chacun prend un verre et échange en toute convivialité. La proximité entre le public et la scène ajoute une touche de convivialité tandis que les chaises bistrot et les tables rondes habillent les différents espaces dont l'agréable mezzanine au parquet couleur miel. Chacun a donc sa place ici, que l'on aime prendre un verre assis le long du bar ou à l'étage avec vue sur la scène, ou bien qu'on se déhanche près des chanteurs !

■ THE HEALER

Centre-ville
16, boulevard Jean-Jaurès
✆ 07 86 98 68 21
www.thehealer.fr
thehealer.nice@gmail.com
Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 10h à 19h.
Attention, adresse furieusement tendance : The Healer est le nouveau bar à jus de la capitale azuréenne ! Obtenus à l'aide d'un extracteur pour conserver un maximum de vitamines, d'enzymes et de minéraux, ces jus au goût préservé sont parfaits pour faire le plein d'énergie. Retrouvez aussi toute une gamme de délicieux smoothies aux ingrédients bio et locaux mais également des salades de fruits frais pour faire le plein de fraîcheur. Sans oublier des raw cakes ou energy balls : ces dernières - crues et végétales - sont préparées maison, un régal aussi bien pour les papilles que pour les yeux. Les milkshakes sont quant à eux réalisés à partir de lait d'amande ou de riz. Le rayon épicerie «nutrition sportive végétale» ravira notamment les sportifs de haut niveau qui trouveront donc sur les étagères compléments alimentaires et protéines végétales. Une adresse healthy brillamment menée par Frédéric Leloup, saine et légère, où règne la bonne humeur et où faire le plein de vitamines.

■ WAREHOUSE

Promenade des Anglais
73, quai des Etats-Unis
✆ 06 16 24 45 27
www.warehouse-nice.com
contact@warehouse-nice.com
Ouvert toute l'année, de 9h à 2h du matin. Petit-déjeuner, déjeuner, apéro, tapas, restaurant bistronomique. De 23h à 2h du matin : live music et DJ.
Ce bistrot chic et moderne à la décoration qui évoque sans aucun doute l'ambiance new-yorkaise propose une cuisine française revisitée : foie gras maison, escargots de Bourgogne, cuisses de grenouille au pastis, cassolette de Saint-Jacques et d'écrevisses accompagnée de sa purée de patates douces, côte de cochon de montagne et ses pommes de terre. Les plus gourmands opteront pour l'excellent tiramisu ou la célèbre tarte Tatin maison qui ponctuera ce repas gargantuesque. En fin de journée ou en soirée, on se réunit entre amis autour de tapas maison : nachos et guacamole, croustillant de chèvre au curry, pan con tomates et jambon cru ou encore cœurs d'artichauts farcis ! Une belle adresse.

■ WAKA BAR

57, quai des Etats-Unis
✆ 04 93 87 94 61
wakabarnice@gmail.com
Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Peut accueillir des groupes. Terrasse.
Le mot «waka» signifie canoë en langue maorie (Nouvelle-Zélande). Or, cet établissement désormais tendance posé face à la Méditerranée était entre la fin du XVIII[e] et le début du XIX[e] siècle occupé par des pêcheurs : aussi, il porte bien son nom, d'autant que le patron est néo-zélandais, issu de la tribu des Ngati Kuri ! Venir au Waka Bar, c'est donc avoir la possibilité de savourer de délicieux cocktails, des bières, des alcools divers mais aussi des smoothies aux fruits préparés sur place. L'établissement offre également une petite restauration à consommer sur place ou à emporter : fish and chips, burgers, tapas... Une chouette adresse dotée d'un accueil des plus agréables.

■ WAYNE'S BAR

Vieux Nice
15, rue de la Préfecture
✆ 04 93 13 46 99
www.waynes.fr/fr/accueil
info@waynes.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Terrasse. Concerts (music live et DJ Set).
Le Wayne's, c'est presque devenu une institution dans le vieux Nice ! Ce pub affiche une très bonne ambiance et les deux salles sont souvent pleines à craquer. Ici, on parle anglais à tous les étages, hiver comme été. Dans la première pièce, vous pourrez déguster un bon burger tout en regardant une rencontre sportive sur un des écrans de télévision tandis que dans celle du fond, vous serez attablés pour boire un verre face à la scène, tout en écoutant les groupes de musique live jouant leur son pop-rock, reprises des plus gros tubes. Plus les heures passent et plus la température monte : résultat, tout le monde finit par danser sur les tables en fin de soirée dans une atmosphère survoltée !

■ WORKHOUSE CAFÉ

Face au MAMAC
64, boulevard Risso
✆ 04 93 01 27 25
www.workhousecafe.com
info@workhousecafe.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 19h. Possibilité de privatiser le lieu sur demande. WiFi fibre optique. Imprimante. Scanner. Casiers sécurisés.
Vous êtes un travailleur nomade ou un freelance, et vous désirez bosser depuis un endroit chaleureux et accueillant ? Direction le Workhouse Café où vous pourrez partager, échanger et étendre votre réseau grâce à un bel espace coworking à l'étage, s'étendant sur 400 m² et pouvant accueillir jusqu'à 32 personnes. Vous pourrez également joindre l'utile à l'agréable en dégustant sur place une pâtisserie, une salade, un sandwich ou même un brunch. Car depuis la vitrine qui donne sur la coulée verte, c'est bien un accueillant café à la déco moderne que l'on observe, et il est donc tout à fait possible de s'y installer pour un moment de détente et non pas de travail.

Casinos

■ **CASINO DU PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE**
15, promenade des Anglais
✆ 04 92 14 68 00
www.casinomediterranee.com
resa-casinomediterranee@partouche.com
♿N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 3h ; le week-end et les jours fériés jusqu´à 4h. Restauration. Spectacles. Animations.
Situé face à la Méditerranée, ce casino ouvre dès le matin sa salle contenant près de 200 machines à sous. En ce qui concerne les jeux traditionnels, ils sont accessibles à partir de 20h : vous aurez le choix entre tables de roulette anglaise, Texas hold'em poker et black-jack : 38 postes au total et 7 tables de jeu. Vous trouverez également sur place un restaurant, Le Prom', et pourrez régulièrement assister à des animations et des spectacles avec une programmation variée disponible sur le site Internet de l'établissement. Et pour finir, un bar restaurant est également situé près des machines à sous, pour ceux qui ne souhaitent pas s'arrêter de jouer ni de boire, avec modération bien sûr !

■ **CASINO RUHL**
1, promenade des Anglais
✆ 04 97 03 12 22
www.casinosbarriere.com/fr/nice.html
reservation-ruhl@lucienbarriere.com
Ouvert toute l'année. Les Machines à Sous : tous les jours de 9h à 4h. Roulette Anglaise Electronique : 11h. Tournois de Texas Hold'Em Poker (lundi, mardi, jeudi) : 20h30. Spectacles : programmation disponible sur Internet.
Mythique temple du divertissement et du jeu doté d'un cadre majestueux, on se laisse ici bercer par les mots magiques des croupiers et le claquement des cartes de Black Jack avant de jeter son dévolu sur l'une des 300 machines à sous constituant l'un des plus importants parcs de la Côte d'Azur. Si vous préférez les spectacles aux jeux, laissez-vous tenter en fin de semaine par la programmation du cabaret, digne des grands lieux parisiens.

Bowlings

■ **BOWLING ACROPOLIS**
Acropolis
5, esplanade Kennedy
✆ 04 93 55 33 11
www.acropolis-seclin.com
contact@acropolis-seclin.com
♿N
Ouvert le mardi et le jeudi de 14h à 23h30 ; le mercredi de 10h à 23h30 ; le vendredi de 14h à 2h ; le samedi de 10h à 2h ; le dimanche de 10h à 20h. Vacances scolaires du lundi au jeudi de 10h à 00h ; vendredi et samedi de 10h à 2h ; dimanche de 10h à 23h. Restauration. Terrasse. Parking.
Tout est permis dans ce temple du jeu azuréen, qui comporte 24 pistes de bowling, 9 tables de billard et un restaurant attenant, le Warm'Up. Pour s'échauffer ou se détendre après des parties, on n'hésitera donc pas à profiter des nombreuses formules qui permettent de manger un bout (pizza, salades, burgers) et de se divertir à un prix accessible. Mêler gourmandise et loisir, c'est un peu le combo de choc pour une sortie en famille ou entre amis. À noter que le bowling est également ouvert en journée et se propose d'organiser des après-midi d'anniversaire pour faire de votre chérubin adoré et de ses copains des pros de la quille. Pensez-y, il n'y a pas que les adultes qui s'amusent ici !

Discothèques

■ **LE BLUE**
9, rue J.-B.-Spinetta ✆ 04 93 44 68 24
www.blueboy.fr
Jeudi, vendredi, samedi et dimanche de minuit à 8h. Entrée libre, excepté le samedi et veilles de fête.
Anciennement connu sous le nom du Blue Boy pendant plus de 20 ans, c'est devenu une institution à Nice dans le milieu homosexuel. La discothèque, assez petite, est composée de deux salles, une au rez-de-chaussée et une au sous-sol. Elle s'adresse à celles et ceux qui fuient l'ambiance gay pride et vivent leur homosexualité sans exubérance. Elle est ouverte en fin de semaine et les week-ends jusqu'au petit matin, et accueille la musique spéciale DJ guest. La clientèle, hétéroclite, y vient en nombre pour écouter des mélodies électro, parfois disco. Au Blue, tout le monde se connaît, ou se reconnaît, et l'ambiance est à son maximum sur les coups de 2h.

■ **LE CHOKO**
6, rue Halevy
✆ 06 28 74 33 50
Voir page 213.

■ **ÉTOILE NIGHTCLUB**
Centre Ville
8, passage Emile-Négrin
✆ 06 24 48 61 11
Ouvert toute l'année. Jeudi, vendredi et samedi de 23h à 5h.
Avec sa décoration minimaliste et son atmosphère chaleureuse, cet endroit est devenu un établissement incontournable pour les fêtards niçois. La salle n'est pas très grande mais l'ambiance est survoltée : et c'est parti pour une soirée mémorable avec aux platines les DJs azuréens les plus en vue du moment, mais également des stars internationales. De nombreux shows ou soirées à thème permettent de transformer chacune de vos visites à l'Étoile Nightclub en un moment unique en son genre. Attention : n'oubliez pas de prévoir une tenue vestimentaire chic et branchée, passage obligatoire pour entrer dans ce temple de la fête !

■ **LE GLAM**
Centre-ville
6, rue Eugène-Emmanuel ✆ 04 93 87 29 67
www.leglam.org
Ouvert toute l'année. Du vendredi au dimanche de 23h45 à 5h. En soirée, entrée + conso à partir de 10 €.
Le Glam est une enseigne mythique, véritable espace de fête, un endroit de vie, de shows et de performances, où

se mélange une clientèle gay et hétéro friendly. La déco est chic, le mobilier baroque est nouveau et une scène de spectacle a trouvé sa place dans cet univers de la nuit. Des animations sont sans cesse renouvelées avec des soirées music live, DJ électro ou disco, karaokés, défilés de mode ou encore shows transformistes très réussis. La programmation est diverse et variée, n'hésitez pas à jeter un coup d'œil sur leur site Internet, vous allez même pouvoir y retrouver toutes les photos prises pendant la soirée, ce qui a pour effet de raviver quelques souvenirs un peu flous...

■ **HIGH CLUB, STUDIO 47 & SK'HIGH**
45-47, promenade des Anglais
✆ 06 16 95 75 87
www.highclub.fr
info@highclub.fr
3 salles, fooding. Carré VIP. Fumoir. Ouvert toute l'année. Ouvert tous les vendredis, samedis et un dimanche sur deux de 23h45 à 6h du matin. Application disponible. Voiturier. Restauration. Fumoir.
Cet immense complexe dédié aux festivités nocturnes a déjà conquis des milliers de touristes et de locaux avec ses trois salles, ses trois ambiances et ses trois types de clientèles qui font le succès de ce lieu idéalement situé. Si les plus grands DJs investissent les platines de ce Club, certains DJs résidents très talentueux n'ont rien à leur envier ! Le High se compose d'une grande salle avec écran géant, d'un canon à CO2, d'un carré VIP et d'un fumoir qui ravira les amateurs de sets branchés tandis que les plus de 30 ans apprécieront l'ambiance plus raffinée du Studio 47 avec sa musique orientée années 80 ou plus généraliste. L'ambiance se fait en revanche plus déjantée au Sk'High, la salle gay friendly et lesbienne. En cas de fringales nocturnes, le coin fooding propose paninis, hot dog, barres chocolatées et sucreries. Enfin, la boutique du High vous permettra de repartir avec un souvenir (chemises ou T-shirts High Club mais aussi caleçons de la marque Pull-in ou sex-toys…).

■ **AU SON DES GUITARES**
38, rue de France
✆ 07 68 54 74 54
Ouvert le jeudi, vendredi et samedi de minuit à 5h du matin (à partir de 23h le jeudi). Entrée libre.
Au son des Guitares, c'est ce que l'on pourrait appeler une chaine de discothèques dans le Sud de la France. Mais que l'on ne se méprenne pas, cela ne signifie aucunement que la qualité en pâtit, au contraire, c'est cette expérience qui permet de faire de ce club un lieu incontournable à Nice ! En effet, le concept est tout simplement génial : à l'intérieur, tout ressemble pourtant à une boite classique, avec le bar en longueur, une grande piste de danse et des tables autour pour consommer, mais ce qui fait la différence, c'est lorsque le groupe se met à chanter en live des tubes venant directement des années 80/90... c'est alors tout le club qui s'amuse sur des rythmes connus. Imparable !

■ **LE VELVET CLUB**
Vieux Nice
11, rue Alexandre-Mari ✆ 06 60 32 82 21
vox.night@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 23h à 5h30.
Chaque soir à partir de 23h, Le Vox Club constitue une belle occasion de faire la fête. La page Facebook de cet établissement à l'ambiance survoltée affiche une programmation riche, variée et complète. Les soirées thématiques se succèdent mais ne se ressemblent pas avec aux platines différents DJs. Autant d'occasions de se retrouver entre copines ou entre amis pour de bons moments en perspective.

EMPLETTES

■ **ATELIER GALERIE SYLVIE T**
Centre Ville
14, rue Droite ✆ 04 93 62 59 15
www.sylvie-t.com
atelier@sylvie-t.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h non stop. Possibilité d'effectuer des stages et des ateliers pour enfants de 4 à 12 ans sur le thème de l'art et de l'architecture. Label Famille Plus.
Sylvie est une artiste passionnée qui puise son inspiration dans les rues sinueuses et étroites du vieux Nice, dans les monuments majestueux et imposants de la capitale niçoise, dans ses endroits insolites et incontournables, dans ses couleurs tantôt douces tantôt plus intenses ou dans sa végétation si particulière. Enfant du pays, elle propose ainsi dans son atelier galerie des dessins réalisés à l'aquarelle ou à l'encre de Chine sublimant la capitale azuréenne mais parfois aussi d'autres destinations. Possibilité d'effectuer des stages et des ateliers pour enfants de 4 à 12 ans sur le thème de l'art et de l'architecture. Label Famille Plus.

■ **LE CHÂTELARD 1802**
Vieux Nice
2, rue du Pont-Vieux
www.le-chatelard-1802.com
contact@le-chatelard-1802.com
Tous les jours de 10h à 19h. Dimanche, jours fériés et été : les appeler.
L'histoire du Châtelard commence en 1802 avec la famille Montaud, producteur de lavande et lavandin en Provence de père en fils. À la fin des années 1990, l'entreprise définit sa propre gamme de produits en se basant sur son histoire, son expérience, son amour pour la lavande et sa parfaite connaissance de cette plante emblématique. Retrouvez la gamme complète de ses produits – sachets senteurs, parfums, savons et eaux de toilette – dans la boutique. Des produits idéaux pour parfumer naturellement sa maison ou son linge mais également pour offrir.

◗ **Autres adresses :** Antibes 29, rue de la République 06160 Antibes • Cannes 4, rue Meynadier 06400 Cannes • Grasse 22, rue Jean-Ossola 06130 Grasse

LE COMPTOIR IRLANDAIS
Centre-ville
25, avenue Notre-Dame ✆ 09 67 73 61 78
www.comptoir-irlandais.com
serviceclient@comptoir-irlandais.com
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 10h à 19h. Épicerie fine, whisky, vêtements.
Depuis plus de 25 ans en France, cette enseigne invite le visiteur de passage et ses fidèles habitués à découvrir le meilleur de l'Irlande. Dans cette jolie boutique niçoise, découvrez des produits 100 % irlandais : parmi les bières, les thés, les infusions, les whiskies et les spécialités alimentaires (biscuits, cakes, chocolats, bonbons...), vous aurez donc l'embarras du choix. De quoi trouver également des idées cadeaux originales et sympathiques avec la collection chic et élégante de prêt-à-porter hommes, femmes et enfants en laine de mouton Lambswool, Mohair... Sans oublier les bijoux, les vêtements et les accessoires de rugby, le linge de la maison et les gammes liées à l'art de la table. Vous serez conquis !

GALERIES LAFAYETTE NICE MASSÉNA
6, avenue Jean-Médecin ✆ 04 92 17 36 36
www.galerieslafayette.com
Ouvert toute l'année tous les jours. Du lundi au samedi de 9h30 à 20h. Le dimanche de 11h à 20h. Ouvert les jours fériés de 10h à 20h sauf le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. En juillet et août, ouvert de 10h à 21h du lundi au samedi et le dimanche 11h à 20h.
Spécialistes de la mode depuis 1894, les Galeries Lafayette participent au rayonnement de l'art de vivre à la française : accessoires, mode, beauté, jeux, lingerie, maison, bijoux et maroquinerie... Le magasin de la place Masséna est ouvert depuis 1916. Il se métamorphose et s'embellit cette année avec une rénovation qui va se déployer en plusieurs phases : un nouvel espace dédié au luxe situé au rez-de-chaussée est déjà ouvert et les surprises architecturales vont suivre au cours des prochains mois. Enfants, femmes et hommes trouveront ainsi leur bonheur autour de collections tendances, classiques et élégantes dans un univers qui mêle harmonieusement luxe et volupté dans un écrin nouvellement pensé. Les Galeries Lafayette mettent à votre disposition plusieurs services : 1001 listes pour une naissance, un mariage ou un anniversaire ; click & collect pour faciliter vos achats ; les coffrets Smartbox pour un séjour gastronomique, bien-être, aventure, détente ou sensation ; le personnal shopper pour changer de style en bénéficiant des conseils d'un pro ; la carte cadeau à partir de 20 € sans oublier le restaurant et le salon de thé pour une halte rafraîchissante et gourmande ou encore la galerie des services pour simplifier votre shopping du welcome desk (accueil conciergerie) aux services Tax Free pour les touristes francophones (Suisse, Québec, Afrique…) en passant par le system DCC (Dynamic Currency Conversion) pour payer dans sa devise. Une adresse futée et incontournable qui regroupe les plus grandes marques du monde d'ici et d'ailleurs de la mode. Le personnel parle chinois ; la carte de paiement Union Pay est acceptée, des plans en chinois de Nice sont à disposition ainsi qu'un service de détaxe sur place.

LA MAISON DE NICE
Vieux Nice
19, rue Saint-François-de-Paule
Ouvert 7j/7 de 10h30 à 18h30 du lundi au samedi et de 10h30 à 15h le dimanche.
La Maison de Nice propose en exclusivité une cinquantaine de produits français et étrangers : vêtement, accessoire, jeu, médaille, équipement de maison... Tous dérivés des marques déposées par le territoire azuréen comme #I Love Nice, Nice Jazz Festival ou Carnaval de Nice, vous aurez ainsi l'occasion de faire le plein de souvenirs originaux et inédits ; une belle occasion également pour faire plaisir à toute la famille et cultiver les richesses patrimoniales de notre si belle région. La Maison de Nice devient aussi lieu de rencontres à l'occasion de certaines manifestations avec par exemple des séances de dédicaces lors d'événements culturels et sportifs.

TRÉSORS PUBLICS
Vieux Nice
11, rue du Pont-Vieux ✆ 04 97 08 19 67
www.tresorspublics.com
contact@tresorspublics.com
Ouvert toute l'année.
Nouvelle adresse tendance de la vieille ville niçoise, ne vous y méprenez pas : Trésors Publics est une jolie boutique où faire le plein de souvenirs et redécouvrir l'industrie française ! Dans cette droguerie à l'ancienne où dominent le bleu, le blanc et le rouge en l'honneur à notre chère patrie, dénichez plus de 250 produits traditionnels garantis 100 % fabriqués en France : papeterie, arts ménagers, épicerie, textile, jouets, cosmétique, parfumerie... On aime aussi la déco tendance qui mêle parfaitement le bois à des éléments plus modernes. De quoi puiser des idées cadeaux issus de l'art de vivre à la française qui raviront toute la famille en toutes occasions.

WINTREBERT TRANSPARENCE
Vieux-Nice
2, rue Jules-Gilly
✆ 04 93 13 91 67
www.wintrebert.com
danielle@wintrebert.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Prix moyen d'un petit objet en Plexiglas 40 €. Prix moyen d'un gros objet en Plexiglas 1 600 €.
Thierry Wintrebert crée depuis plus de 30 ans des luminaires en Plexiglas ainsi que des objets de décoration insolites, artistiques et étonnants. Sa spécialité ? L'inclusion dans de jolies compositions de Plexiglas de divers objets du quotidien en bronze ou en laiton : poissons, coquillages, instruments de musique, tubes de peintures, montres à gousset, chaises, bateaux, cannettes... pour un effet des plus décoratifs. Parmi l'éventail de possibilités, on trouve notamment de nombreuses maquettes marines d'un réalisme à couper le souffle où tout est pensé jusque dans les moindres détails comme la présence de ces mouettes prises aux vents dans le ciel clair d'une mer agitée. Il y en a pour tous les goûts et tous les styles. Une idée cadeau sympa et originale, à retenir.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



Photo : Jean-Luc Perreard

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Panier gourmand

À L'OLIVIER
Vieux Nice – 7, rue Saint-François-de-Paule
✆ 04 93 13 44 97 – www.alolivier.com
nice@alolivier.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h30. Boutique en ligne.
On entre dans ce magasin comme dans un musée, où la décoration minimaliste et moderne joue avec le bois et le métal. Des rayons soignés exposent toutes sortes d'huiles d'olive, de produits dérivés qui inspirent nos idées cadeaux et s'offrent à la réalisation de paniers composés. La marque a fait ses preuves depuis 1822, date de la première huile d'olive faite par cette maison. Depuis, l'entreprise a fait son bout de chemin, et le charme des lieux autant que la qualité des produits incitent à chiner avec plaisir, que ce soit dans les magasins situés à Paris, Lyon, Cannes, Grasse ou Nice, et même Bordeaux depuis fin 2018. À noter : possibilité d'effectuer des achats en ligne sur le site web.

APÉRITIV
Port
4, rue Cassini ✆ 04 83 55 37 09
www.aperitiv.fr – contact@aperitiv.fr
Ouvert du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30.
Vous organisez un apéro entre amis mais l'idée de courir chez le charcutier, le fromager, le caviste et le boulanger vous décourage ? Rendez-vous chez Apéritiv' ! *Concept store* inédit en France situé à deux pas de la Place Garibaldi, vous trouverez ici des produits alimentaires (jambon de Parme et de Bayonne, saucissons d'Arles, tapenades, olives, popcorns, chips au chorizo, chips bio...), des boissons avec et sans alcool (rosé à la tireuse, jus de fruits, chablis, mousseux, champagnes, bières, liqueurs, crème de banane...) ainsi que toute une gamme d'accessoires (coupes de champagne, serviettes en papier, shakers, girafes à bières, tire-bouchon décapsuleurs, pailles, pics apéritifs...) des plus classiques aux plus originaux mais toujours rigoureusement sélectionnés, notamment auprès de petits producteurs. Le *must* reste sans doute la gamme des coffrets *apéritiv* : des écrins élégants et pratiques que l'on peut composer soi-même (vins, spiritueux, champagnes, tapenades, crackers, saucissons, foie gras...) pour un cadeau original et gourmand. À noter également, l'espace bar et sa sélection de coffrets « cocktails clé-en-main » permettant de réaliser chez vous et facilement des cocktails comme au bar d'un grand hôtel. À consommer, sans modération !

Autre adresse : 11 avenue Malaussena 06100 Nice. ✆04 89 92 06 37

BIOMAN
7, avenue de la République
✆ 04 93 26 72 68
www.biomanshop.com
biomanfood@gmail.com
Ouvert toute l'année, 7j/7. Épicerie bio ouverte tous les jours de 9h à 20h et le dimanche de 10h à 19h30. Tous les midis à l'heure du déjeuner, possibilité de déguster de bons petits plats sur place.
Dans un cadre lumineux, Bioman expose avec élégance ses produits, tous aussi beaux que bio. Le concept imaginé par Lucie, Clément, Luc et Mathéo est celui d'un restaurant-boutique, encore assez unique en France mais terriblement efficace ! En salle, on vous accueille avec le sourire et vous prendrez place sous la véranda ou même en terrasse l'été. Chaque jour, il est proposé pour l'heure du déjeuner différentes suggestions à l'ardoise selon l'inspiration du chef, composée généralement de 2 à 4 entrées, plats ou desserts, avec toujours une option végétarienne et, bien sûr, des produits 100% bio, frais et locaux. Après votre repas, l'équipe vous conseille avec sérieux et bonne humeur pendant vos courses dans l'épicerie attenante. Au gré des rayons, retrouvez des produits uniques en leur genre ou des fruits et légumes de saison, mais également une partie traiteur des plus appétissantes. Et pour que l'expérience soit complète, n'hésitez pas à lever les yeux durant vos allées et venues pour observer des éléments de déco assez originaux, tels ces anciens volets du lycée Masséna placés sous la véranda ou les moulures du plafond et le monte-charge d'époque. On adore l'endroit et l'esprit Bioman, une véritable invitation au voyage et aux émotions entre goûts, textures et saveurs.

AU BONHEUR DES COCOTTES
Vieux Nice
19, rue Lascaris ✆ 06 11 57 68 80
cocottes.nice@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi 10h30 à 19h30 (jusqu'à 21h30 les vendredis et samedis). Possibilité de privatisation de la boutique sur demande. Chaque premier vendredi du mois, apéro découverte entre 18h et 21h.
Ambiance 100% hétéroclite pour cette jolie boutique ! Avec son allure de type Art Déco, Au Bonheur des Cocottes propose à la vente meubles, vêtements, pièces d'art, accessoires et antiquités dans une ambiance de charme un brin rétro qui nous plonge dans le passé avec parfois beaucoup d'émotions. Les amatrices de belles pièces originales et authentiques, mais également les férus de la chine et toutes les cocottes coquettes trouveront dans ce délicieux écrin leur bonheur. Les Cocottes proposent aussi de privatiser leur espace : l'occasion d'organiser anniversaires, apéro-trocs ou encore vide-dressing dans un cadre insolite.

CONFISERIE FLORIAN
Le Port
14, quai Papacino ✆ 04 93 55 43 50
www.confiserieflorian.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h30. CB à partir de 15 € d'achat. American Express. Visites guidées, gratuites et commentées en 5 langues tous les jours de l'année y compris les dimanches et les jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Ouverture du salon de vente en saison de 12h à 14h.
La réputation des confiseries Florian n'est plus à faire : c'est devenu une véritable institution au point que l'établissement s'est improvisé musée de la Confiserie au Pont du Loup, dans l'arrière pays. Mais sans aller jusqu'à Tourette-sur-loup, revenons à la boutique niçoise, où vous pouvez aussi emmener vos bouts de chou visiter

les ateliers de sucre. C'est dans cet établissement situé au port que sont fabriqués fruits confits, confitures, confits de fleurs, bonbons acidulés, fleurs cristallisées et chocolat maison : ils en auront plein les yeux et le ventre si vous consentez à leur offrir un petit sac de ces douceurs. Attention, il n'y a pas de fabrication le week-end.

■ ESSTRA
Nice Centre
22, avenue du Marechal-Foch – Angle Lépante
✆ 04 93 54 06 45
www.esstra.bio
contact@esstra.bio
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 14h et de 18h à 22h ; le samedi de 10h à 19h. Épicerie bio. Espace restauration bistroquet. Cave à vins.
Découvrez une gamme de produits «esstraordinaires» majoritairement issus d'une cinquantaine de petits producteurs Bio de la région. Cette épicerie conjugue avec brio qualité, convivialité et tradition. Le choix est vaste parmi les produits crémiers, les viandes, les fruits, les légumes, les œufs, les conserves, les confitures, les plaisirs salés et/ou sucrés sans oublier les vins et les liqueurs. À noter qu'il est également possible de déjeuner sur place des produits régionaux de saison, biologiques et naturels. L'épicerie possède en effet un espace restauration de type bistroquet, à l'ambiance très cosy et aérée, ainsi qu'une belle cave à vins, à emporter ou à déguster sur place.

■ FENOCCHIO
Vieux-Nice
2, place Rossetti ✆ 04 93 80 72 52
www.fenocchio.fr
Ouvert 7j/7 de 9h à minuit de mars à novembre.
Le célèbre glacier niçois Fenocchio tient ici sa principale boutique depuis 1966. Près d'une soixantaine de crèmes glacées et 35 sorbets y sont confectionnés dans la plus pure tradition artisanale. Dans la longue vitrine extérieure posée sur la place Rossetti, le large choix de parfums proposés révèle des saveurs classiques, originales ou insolites – cactus, tomate-basilic, tourte de blettes, riz au lait… – et privilégie les saveurs locales comme le thym, le romarin, la violette, la rose, la lavande, l'olive noire, le coquelicot ou le jasmin. Servies en pots ou en cornets, on emporte ces douceurs ou on les déguste sur les tables disposées sur la place vivante et animée.

Autre adresse : 6 rue de la Poissonerie 06300 Nice – ✆ 04 93 62 88 80. Ouvert de 9h à Minuit non stop sauf le mardi.

■ GELATERIA PINOCCHIO
Zone Piétonne
2, rue Masséna ✆ 06 98 80 40 83
www.gelateriapinocchio.eu
nico@gelateriapinocchio.eu
Masséna : ouvert de 6h à minuit en hiver et jusqu'à 2h du matin de mai à fin septembre. À partir de 8h sur la Promenade des Anglais. Crêpe. Gaufre. Cocktail. Cafétéria. Boisson. Glace à emporter 1 boule à partir de 2,70 €. Sur place : + 1 €. Petit cornet à partir de 3,20 €.
Pinocchio vous offre ses beaux cornets en forme de rose ornés de boules colorées aux parfums variés. Que ce soit dans la zone piétonne ou sur la Promenade des Anglais, la situation de ce glacier est idéale pour entamer une balade tout en dégustant sa savoureuse gourmandise. Chez Pinocchio, il est également possible de manger de bonnes crêpes, des gaufres en prenant un thé, un café ou un chocolat chaud. Pour les petits creux, les pizzas sont multiples et changent régulièrement de composition. La spécialité de la maison est la Coupe Pinocchio qui donne à voir un majestueux assortiment de boules de sorbet aux fruits, des morceaux et de la sauce aux fruits, le tout agrémenté de chantilly et surmonté d'une gracieuse rose de glace. Pinocchio est le seul glacier de Nice à fabriquer de la crème glacée bio. Une adresse incontournable pour les gourmands !

Autre adresse : 43 promenade des Anglais 06000 Nice

■ GIROFLE & CANNELLE
Vieux Nice
4, rue Pairolière ✆ 04 93 54 43 13
www.girofle-et-cannelle.com
Ouvert tous les jours de 9h30 à 19h.
Girofle & Cannelle, l'épicerie bien nommée propose une diversité digne d'une véritable antre aux trésors. Cette enseigne déploie des couleurs, des senteurs et des saveurs par milliers. On y trouve une sélection variée d'épices, des sels et des poivres du monde entier, d'authentiques vinaigres balsamiques de Modène, des versions millésimées, des huiles précieuses, des coffrets gourmets, un choix de thés rigoureusement sélectionnés... C'est une escapade réjouissante pour les yeux dédiée au bonheur du goût. Le propriétaire chine avec passion les saveurs et les produits d'épicerie fine consacrés de par le monde et nous invite au voyage au cœur même du vieux Nice.

LES GOURMANDISES D'ANGÉA
Vieux Nice
6, rue de la Poissonnerie ✆ 04 93 80 92 69
catherine.carletto@sfr.fr
Ouvert toute l'année de 10h à 13h30 et de 15h30 à 19h. Macaron à l'unité 1,20 €. Chocolats. Brioches. Confiseries. Pièces montées et autres réalisations personnalisées sur demande.
Dans un précieux écrin qui rappelle une maison de poupées, Catherine et Nathalie vous attendent dans leur antre gourmand. Découvrez leurs spécialités locales réalisées artisanalement : macarons niçois aux amandes et cœur de fruit, macarons à la ganache et aux arômes naturels, perles de bonbons aux fleurs «Les Coquettes», sardines de Nice en chocolat, brioche aux fleurs cristallisées et fruits confits sans oublier le surprenant MaGlagla, un macaron géant rempli de glace... Quelques douceurs s'emportent également sous le bras dans de jolies Travel box et dans de mignonnes boîtes en métal : pratiques, voilà une belle occasion de faire plaisir à ses proches ou à soi-même, tout simplement ! Nathalie et Catherine mettent ainsi à l'honneur dans cette agréable boutique la gamme Angéa, une jeune Niçoise dont la beauté a été immortalisée par Marie Sperling au XIX^{e} siècle dans une peinture que vous pourrez admirer sur place. L'orchestration est parfaite. Le savoir-faire est là et il est parfait. Quant à l'accueil ? Il est charmant.

LE GOÛT DE NICE
Centre-ville – 34, boulevard Jean-Jaurès
Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 10h à 19h et le dimanche de 10h à 14h.
Découvrez les secrets, les saveurs et les richesses du territoire de la métropole Nice-Côte d'Azur dans cette jolie boutique qui propose sur ses étagères plus de 230 produits locaux ! Vins, huiles d'olive, pâtes d'olives, confitures… Il y en a pour tous les goûts. Une belle vitrine pour les producteurs du coin issus du monde rural et agricole : l'ensemble de leur travail est ici largement valorisé autour d'une décoration authentique et lumineuse où dominent les matériaux nobles comme le bois. Une adresse incontournable qui ravira aussi bien les locaux que les touristes en quête d'un cadeau original à offrir aux proches ou à ramener à la maison.

JEAN DE LA TOMATE
Centre-ville
3, rue Tonduti de l'Escarène
Ouvert toute l'année, du mardi au samedi de 10h à 19h.
Et si on consommait local ? C'est ce que propose cette jolie épicerie avec ses produits 100 % d'*aqui*. Les rayons mettent en valeur près de 200 références, de l'alimentaire aux produits d'entretiens en passant par les cosmétiques. Bruno privilégie le côté qualitatif de ses produits qu'il souhaite de saison. Tous sont par ailleurs issus de petits producteurs et artisans régionaux : Alpes-Maritimes, Var, Bouches-du-Rhône et même Vaucluse sont donc représentés dans ce lieu « Made in PACA » plutôt futé, à (re) découvrir de toute urgence. Depuis peu, Jean de la Tomate vient d'inaugurer son drive locavore : on commande sur internet, il prépare et on passe chercher nos produits.

NÉRON GLACIER PÂTISSERIE NOUVEAU
15, Place Saint François
✆ 04 89 22 34 39
Du mardi au dimanche de 9h30 à 19h.
Une nouvelle adresse gourmande dont la jolie devanture s'ouvre sur la place Saint-François. Louis et Aurore ont exercé leur talent durant quelques années à Pastry Plaisirs, restaurant niçois réputé. Pâtissier de formation, Louis renoue avec sa passion première en ouvrant Néron Glacier. On hume avec plaisir un effluve sucré qui vous donne instantanément envie de croquer une des pâtisseries exposées. Le plaisir des yeux est également suscité, par la créativité et la présentation des douceurs. Et rassurez-vous, votre ligne et votre santé ne seront pas affectées… Louis se démarque par ses gâteaux peu sucrés et n'utilise pas de colorants ni arôme artificiels. À recommander sans hésitation !

OUI, JELATO
Vieux-Nice
5, rue de la Préfecture ✆ 04 93 54 10 32
www.ouijelato.fr – info@ouijelato.fr
Fermé le mardi. Ouvert de 10h à 22h30, jusqu'à 23h30 les vendredis et samedis.
Créé en 2005, ce glacier devenu avec le temps Oui, Jelato propose de nombreux parfums de glace, tous plus savoureux les uns que les autres. Dans ce temple de la gourmandise glacée où tout est fabriqué artisanalement sur place uniquement à base de produits de qualité, les mignons servis dans de petits verres transparents permettent de transporter vos délices à la maison ou à la plage, située à quelques minutes à pied à peine de la boutique. Les pralines glacées sont un vrai régal et les gâteaux cône, une découverte inédite. À consommer sur place ou à emporter. Et comme le dit la devise de cette belle adresse : le bonheur se doit d'être partagé !

PÂTISSERIE CAPPA SERAIN
Place Garibaldi
7 et 9, place Garibaldi ✆ 04 93 62 30 83
serainpatissier@free.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 19h30. Ouvert pour Noël le 25 décembre de 7h30 à 13h. Service traiteur. Livraison possible.
Bienvenue dans l'antre de la gourmandise et du savoir-faire artisanal ! Cela fait maintenant plus de dix ans que Serge Serain, grand maître pâtissier-chocolatier, et son équipe vous régalent avec leurs nombreux délices maison réalisés à base de produits frais et de qualité. Vous y trouverez le midi une formule de restauration rapide proposant omelettes et tartes salées pour un excellent déjeuner équilibré. Sans oublier les desserts, de véritables petits bijoux à grignoter : orangettes, amandes au chocolat, truffes, délicieux macarons et autres petits fours sucrés. Une belle adresse où l'on s'arrête à n'importe quelle heure de la journée pour un thé ou café que l'on accompagnera d'un petit plaisir gourmand. À noter que l'établissement propose également un service traiteur avec des compositions de buffet froid salé et sucré. Il n'y a pas de minimum de quantité pour passer une commande. Livraison possible.

LE PÉCHÉ MIGNON
Le Port – 41, rue Bonaparte ✆ 04 93 89 75 56
www.peche-mignon-nice.com
contact@peche-mignon-nice.com
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h15. Le dimanche de 7h à 12h30. Tickets restaurants acceptés. Livraison sur Nice et dans le département (se renseigner).
Traiteur, confiseur, chocolatier et pâtissier, cette adresse propose avec talent un très grand choix de délicieux produits et d'incessantes créations qui égaieront vos événements. Du salé au sucré, tout est élaboré au jour le jour avec des produits soigneusement sélectionnés et d'une extrême fraîcheur. Découvrez une gamme de plats chauds à l'instar du pâté de canard en croûte, de la blanquette de lotte ou de la selle d'agneau mais aussi un vaste éventail de salades et de savoureuses pâtisseries traditionnelles comme l'Opéra et le Saint-Honoré, ou de saison comme la galette des rois. Côté glaces et sorbets, plusieurs parfums se déclinent avec la possibilité de créer son propre sorbet au fruit sur commande. Pour toutes vos occasions spéciales, la maison propose aussi des macarons, des pièces montées et des chocolats maison. Pensez enfin au service traiteur pour vos cocktails, vos buffets et vos soirées entre amis : mini-sandwichs, pan bagnat, canapés ou farcis niçois... La présentation est raffinée, élégante et généreuse. L'accueil toujours charmant. Ce Péché Mignon deviendra le vôtre, assurément !

LE VANILLIER
Quartier des Musiciens
7, avenue Auber ✆ 04 93 88 71 77
www.le-vanillier-nice.com
levanillier@free.fr
Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h30, les jours fériés de 8h à 13h. Parking public Mozart à 50 m. Présent tous les matins sur le marché du Cours Saleya du mardi au samedi de 9h à 13h si la météo le permet. Chèques non acceptés.
Ouverte en 1940, cette pâtisserie-chocolaterie posée au cœur du quartier des Musiciens est tenue par Gabriela et François Ducroux depuis 1993, après plusieurs années d'expérience en restauration de prestige. Dans cette belle boutique colorée et en hommage à ce coin bourgeois de la ville de Nice, de nombreuses spécialités portent les noms de grands artistes du monde de la musique, le Chopin par exemple mêle chocolat et praliné, tandis que l'Armstrong sublime le chocolat noir... Cake au citron, macarons, amaretti, pâtes de fruits et chocolats maison complètent cette palette de douceurs dont la présentation soignée titille déjà les papilles côté vitrine !

Vins et alcools

AMOUR-VINUM
Centre-ville
45, rue de l'Hôtel-des-Postes ✆ 04 93 80 20 20
www.amour-vinum.com
contact@amourvinum.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30. Cave à vin, champagne, spiritueux. Épicerie fine. Idées cadeaux.
Entre Nice et Antibes, voici quatre magnifiques boutiques qui rendent hommage à ce précieux breuvage qu'est le vin : un décor très travaillé à l'image de la sélection des crus proposés qui a fait du rare et de l'inédit l'image de marque d'Amour-Vinum sans tomber dans le seul créneau de l'élitisme. La déco est fraîche et originale, le mobilier a été conçu par de grands noms du design et des tableaux d'artistes égaient les murs. Amis épicuriens, ces adresses vous sont dédiées : plus de 1 500 références en vins, champagnes et spiritueux toutes appellations confondues et à tous les prix. Également, vous trouverez des produits gourmands (foie gras, tapenade, confitures) et des arts de la table... liés au vin, bien entendu ! Afin de vous initier à l'art du vin et de ses accords subtils, des cours de dégustation sont aussi organisés dans ces boutiques en présence d'un sommelier.

Autres adresses : 1, avenue Malausséna ✆ 04 93 88 78 33 • 24, rue Alphonse-Karr ✆ 04 92 10 20 20

BOOTGRILL BBQ RESTAURANT
328, boulevard du Mercantour
✆ 06 79 39 76 90
www.bootgrill-restaurant-nice.com
reservations@bootgrill.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 11h30 à 15h30. Le vendredi soir de 19h30 à 22h. Restaurant et Cave à vins. Terrasse.
Réputé pour la convivialité qui règne ici aussi bien au niveau des assiettes de grillades que de l'ambiance et du service, Bootgrill cache dans sa botte une autre facette des plus agréables : une cave à vins ! Cette adresse carnivore, qui réunit les gourmands autour des plaisirs de la bouche et du bon vivre à travers des recettes savoureuses, vous invite aussi à découvrir un bel assortiment de bières ou vins d'importation. C'est sans oublier les délicieux cocktails colorés. Installé sur la terrasse ou à l'intérieur près de la déco tendance mettant en avant les bouteilles de vin, on retrouve toujours la déco typique des tables nappées de carreaux Vichy.

CAVE BIANCHI
Vieux Nice
7, rue Raoul-Bosio ✆ 04 93 85 65 79
www.cave-bianchi.fr
cavebianchi@orange.fr
Ouvert du lundi au dimanche de 9h30 à 19h30. Nocturnes les vendredis et samedis jusqu'à 22h30. Soirées estivales Wine & Jazz. Possibilité de privatisation de l'établissement pour repas d'affaires ou groupes (maximum 12 personnes). Organisation d'anniversaires pour enfants avec dégustations de jus de raisins.
Dans cet établissement sous les voûtes de l'ancien couvent de l'ordre des Dominicains, les bouteilles prennent le temps de vieillir comme il se doit depuis 1860. Les Caves Bianchi proposent tous les grands crus français : Chardonnay, Pinot, Sauvignon, Cabernet, Merlot, Syrah, Sauternes, le Marc mais également des vins typiquement de notre région tels que Bandol, Château de l'Escarelle, Bellet et Entre Ciel Et Mer, des grands crus étrangers, des eaux-de-vie, des champagnes, des spiritueux et apéritifs et – plus surprenant – de l'huile d'olive artisanale ! Au fil des saisons, des dégustations de vins de toutes origines déclinées sous différentes formules sont organisées : cocktails, initiations œnologiques, anniversaires, événements privés dans ce cadre authentique d'un véritable musée du vin avec collections de bouteilles soigneusement mises en valeurs et objets anciens. À découvrir, sans modération.

DOMAINE DU FOGOLAR – COLLET DE BOVIS
Nice Ouest
370, chemin de Crémat
✆ 04 93 37 82 52
www.vin-de-bellet.com
jeanetmichele.spizzo@sfr.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Possibilité de location de salles. Visites guidées avec dégustation, 4 à 5 vins : 15 € par personne pour moins de 8 personnes, 12 € de 8 à 16 personnes, 10 € au dessus de 16 visiteurs.
Jean Spizzo, petit-fils de vigneron, planta ses premières vignes en 1974 pour sa consommation personnelle. Ce petit vignoble situé sur une colline face à la plaine du Var est le plus au sud du terroir. Ses vins sont réservés quasiment d'une année sur l'autre pour une clientèle fidèle, attirée par la fraîcheur et l'équilibre de ses produits. Habitué à recevoir des prix depuis fort longtemps, le domaine a dernièrement obtenu des récompenses prestigieuses : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Macon 2010 pour le rouge, Médaille d'Or en 2011 au Concours National des Vignerons Indépendants pour le rosé, et la même année la Médaille d'Or au Concours Général de Paris pour le blanc.

LES GRANDES CAVES CAPRIOGLIO
Vieux Nice
16, rue de la Préfecture
✆ 04 93 85 66 57
cavescaprioglio@free.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h30. Le dimanche de 8h à 13h.
C'est une excellente adresse, véritable institution du Vieux Nice dont les locaux appartiennent à cette famille depuis 1902 et la cave à vin existe depuis bientôt un siècle. On a la sensation que rien n'a changé depuis de nombreuses années et c'est bien là tout le charme de cet établissement emblématique. Vous y serez reçu avec un grand sourire et le maître des lieux vous fera découvrir un vaste choix de vins, de grands crus des meilleurs vignobles français ainsi que de nombreux spiritueux des plus ordinaires aux plus fins. Alors, si par hasard vous vous baladez dans le quartier, allez faire un tour dans cette magnifique cave et pourquoi pas repartir avec une ou deux bouteilles de vin ?

LA PART DES ANGES
Centre-ville
17, rue Gubernatis
✆ 04 93 62 69 80
www.la-part-des-anges-nice.fr
part.des.anges@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h30. Jusqu'à minuit les vendredis et samedis. Fermé les dimanches et jours fériés. Vin au verre à partir de 3,50 €. Organisation de soirées à thèmes. Epicerie fine. Climatisation.
Depuis 1998, la Part des Anges réunit 3 concepts en un seul et même lieu : cave à vin, bistrot le midi, et bar à vin à toute heure. La boutique, notamment spécialisée dans les vins « naturels » et issus de l'agriculture biologique, en référence près de 300 ! Stupéfiant. Laissez-vous guider par le sympathique maître des lieux dont les conseils et les nouvelles trouvailles d'Olivier Labarde valent de l'or. Quelques tables sont donc également dressées à l'arrière afin que vous puissiez déguster votre vin accompagné d'une assiette de fromages de la Maison Bordier, de la Ferme Fromagère, de la charcuterie artisanale Alain Greises ou de la ferme Embrunaise dans une ambiance conviviale et très bistrot en particulier le midi. Un rayon épicerie fine propose aussi des huiles d'olives, vinaigres, poivres et sels. La Part des Anges propose également des coupes de champagnes et des softs (eaux minérales, thés, sodas, jus de fruits, café...) pour satisfaire le plus grand nombre.

Marchés

MARCHÉ AUX LIVRES
Vieux Nice
Place du palais de justice
Tous les samedis de 7h à 17h (jusqu'à 19h en haute saison).
Sur la belle et vaste place du palais de Justice a lieu ce charmant petit marché aux livres. Vous y trouverez surtout de l'ancien, des éditions rares qui feront le bonheur de tous les collectionneurs. Mais il y a aussi quelques ouvrages originaux qui feront le bonheur de tous les lecteurs, adultes ou enfants, ainsi que des cartes postales. Que ce soit en vrai amoureux des livres ou en simple curieux, ce marché vaut le détour, ne serait-ce que pour s'imprégner de la belle ambiance artistique qui y règne. Et puis, situé en plein cœur du quartier le plus touristique de Nice, y faire un détour sera sûrement l'occasion d'initier de belles balades dans les charmantes ruelles du Vieux Nice.

MARCHÉS DU COURS SALEYA
Vieux-Nice
Cours Saleya
♿ N
Ouverts tous les jours sauf le lundi. Marché aux fleurs de 6h à 17h30 (13h30 le dimanche), fruits et légumes de 6h à 13h30.
Ah le cours Saleya, l'endroit le plus réputé lorsqu'on parle des marchés niçois. Toute l'année et le long du cours Saleya, deux marchés vous sont proposés en journée. Tout d'abord, le marché aux fleurs, classé par le Conseil National des Arts Culinaires parmi les marchés d'exception en France, il est incontournable. Endroit idéal pour se frotter à l'authentique vie niçoise, les étals affichent leurs fleurs colorées et odorantes à l'abri du soleil sous les tentures rayées : mimosa, lys, impatiens, dahlias, anémone et plantes succulentes... bouquets ou plantes en pot, vous aurez l'embarras du choix ! Plus classique, le marché aux fruits et légumes propose aussi d'excellents produits locaux.





Le marché aux fleurs à Nice.
DENNISMICHAELPHOTO - ISTOCKPHOTO.COM

CÔTE EST

MENTON ★★★★

Menton est la dernière ville française avant la frontière Italienne. Cité du citron, c'est aussi une ville de caractère, dopée par un climat exceptionnel, une longue plage de galets et des jardins aménagés où la nature, la culture et l'art forment un patrimoine naturel et historique exceptionnel. La Seigneurie de Menton est apparue au XIII[e] siècle. Devenue l'une des 120 villes françaises dotées du label Ville d'Art et d'Histoire, c'est une cité de songes où chaque pas est un voyage à travers six siècles d'histoire et de patrimoine. L'influence architecturale italienne est omniprésente mais ce sont surtout les palaces Belle Époque, le patrimoine baroque, les parfums, les couleurs et la quiétude des lieux qui donnent un cachet particulier à « *la perle de la France* » comme la nommait le géographe Élisée Reclus.

Un microclimat privilégié fait éclore ici tant de jardins et d'essences rarissimes tel l'arbre mythique de l'île de Pâques. Des plantes superbes et originales prospèrent ainsi dans les cadres somptueux des sept jardins magnifiques disséminés dans la ville : Carnolès, le Val Rahmeh, Maria Serena, Fontana rosa, Serre de la Madone, les Colombières, le Clos du Peyronnet. Cette richesse incomparable est surtout mise en valeur en juin et en septembre à l'occasion du mois des jardins et des journées méditerranéennes du jardin.

Côté arts, les visites ne manquent pas avec le musée Cocteau-collection Séverin Wunderman, la salle des mariages de l'Hôtel de Ville peinte par ce même artiste, le Bastion, le musée des Beaux-Arts, le musée de la Préhistoire régionale sans oublier les galeries d'art qui viennent compléter la richesse de ce lieu désormais destination touristique en toute saison.

Ne manquez pas les grands événements qui mettent Menton à l'honneur à commencer par la Fête du Citron, mondialement connue, ou le Festival de musique de chambre, les soirées musicales de l'Annonciade…

■ **OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE MENTON, RIVIERA & MERVEILLES**
Palais de l'Europe
8, avenue Boyer ✆ 04 92 41 76 76
Voir page 15.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DES BEAUX-ARTS**
Palais Carnolès
3, avenue de la Madone ✆ 04 93 35 49 71
www.tourisme-menton.fr
tourisme@menton.fr
Le musée est actuellement fermé pour travaux. Le jardin reste ouvert tous les jours de 10h à 12h et 14h à 18h sauf le mardi et fêtes légales. Entrée Libre.
Ancienne résidence d'été des Princes de Monaco à l'époque où Menton faisait partie du territoire monégasque, ce



palais est merveilleux : portes dorées, boiseries, stucs, plafonds finement décorés et somptueux parquets... Cette demeure de rêve est donc naturellement devenue un écrin fabuleux pour les collections de peintures anciennes et modernes qu'elle abrite actuellement : le rez-de-chaussée est consacré aux expositions d'artistes contemporains tandis que le premier étage accueille les œuvres de Forain, Dufy, Suzanne Valadon, Sutherland… ainsi que des peintures réalisées par des primitifs français et italiens comme Louis Bréa, Léonard de Vinci ou Maineri. Après la visite, ne manquez pas le fabuleux jardin qui abrite la plus importante collection d'Europe d'agrumes.

Le couvert

LE 31 NOUVEAU
31, Quai Bonaparte
✆ 06 40 65 07 92
www.le31menton.fr
Ouvert toute l'année. Du vendredi au mercredi de 9h à 23h. Happy Hours de 17h20 à 19h. Réservation recommandée. Menu unique à 25 € (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 11 € (plat du jour + café. 14 € entrée + plat ou plat + dessert. 17 € entrée + plat + dessert). Vin au verre. Brunch à 20 € le dimanche. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes). Terrasse.
Quand un comédien accompli se lance dans la création d'un restaurant au pied de la cité médiévale, le résultat est assez brillant. Il faut dire qu'Amar Elachi n'est pas un néophyte. Durant douze ans, il a parcouru le monde en faisant de la restauration son fer de lance. De cette expérience, lui est venue l'idée de proposer un endroit convivial, où cuisine raffinée, décoration soignée et prix légers fidéliseraient les amateurs de plats maison, de produits frais et d'ambiance décontractée. Le service est impeccable et la carte à l'ardoise renouvelée chaque semaine. Elle mêle des compositions originales de poissons, viandes, pâtes, risottos et plats vegan. Certains blockbusters du chef restent à l'affiche comme les délicieux scampis grillés à la crème d'ail et le filet de sole sauce champagne embaumé de choux à la châtaigne. Côté douceur, la tarte Tatin revisitée est… à fondre de plaisir. À tester absolument si vous voulez bien manger sans vous ruiner, en toute simplicité.

LE CAFÉ DES ARTS
16, rue de la République ✆ 04 93 35 78 67
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf le dimanche. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Le bar est ouvert entre 9h30 et 15h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (environ pour 1 entrée + 1 plat + 1 dessert). Vin au verre. La carte change tous les trois mois. Formule entrée + plat à partir de 15 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 45 personnes).

Menton et le citron

D'après la légende, Ève aurait planté sur les terres mentonnaises un citron dérobé au paradis... La municipalité décide alors de faire de cet agrume l'emblème de la Ville qui accompagne la devise « Menton, ma Ville est un jardin ». Et, au premier tiers du vingtième siècle, alors que Menton est encore le premier producteur européen de citrons, naît la Fête du Citron®. Depuis, des milliers de spectateurs du monde entier s'y pressent chaque année au mois de février pour voir défiler d'impressionnants chars créés à partir de citrons et d'oranges, découvrir d'étonnantes sculptures d'agrumes et profiter de moult festivités : fanfares, danseurs, groupes musicaux, etc. Aujourd'hui, la Fête du Citron® est toujours considérée, avec le Carnaval de Nice, comme l'un des principaux événements organisés durant l'hiver sur la Côte d'Azur.

Dans un esprit bistrot chic composé de pierres apparentes, d'un éclairage tamisé et d'un mobilier moderne, cette table dynamique ne manque pas de charme. A la carte, des plats simples réalisés à partir de produits frais mettent en avant une cuisine aux accents provençaux et italiens : antipasti, filets de daurades et artichauts, risotto au gorgonzola ou au homard, tagliata de bœuf et tiramisu pour la note sucrée. On se régale de cette petite adresse vraiment sympa qui, de l'accueil à l'assiette, a de quoi donner le sourire.

IL ÉTAIT UNE FOIS
884, promenade du Soleil
✆ 04 92 10 30 33
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 25 € (entrée + plat + dessert). Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 200 personnes). WiFi. Terrasse avec vue panoramique. Produits artisanaux et locaux.
Le Chef propose une carte judicieusement préparée avec des poissons issus de la pêche locale et des légumes frais du marché. Vous trouverez ainsi des plats raffinés et originaux aux accents méditerranéens : poissons, viande rouge, viande blanche, pâtes, fruits de mer et crustacés... L'ambiance est chaleureuse tandis que le service, excellent, est mené par une équipe formidable dans un cadre exceptionnel. La famille Cousteau vous accueille comme si « vous vous connaissiez depuis des années » avec humour et convivialité. Ce bistrot-chic est un bel hommage à la fraîcheur.

MENTON, MA VILLE EST UN JARDIN

Si Menton détient depuis 1984 le label 4 fleurs, plus haute distinction en matière de fleurissement, et, depuis 2008, la distinction Fleur d'Or, c'est grâce à un environnement propice couplé à une politique volontariste. Déjà au XIX[e] siècle, les botanistes profitent du microclimat dont Menton bénéficie pour y planter des espèces rares tropicales et y créer des jardins d'exception dont la superficie atteint actuellement près de 46 ha à travers la ville. Suivant la tradition, Menton cultive ainsi sa relation avec la nature et mène une politique de la valorisation de son patrimoine botanique comme en témoignent les restaurations de certains jardins ou les créations d'espaces verts contemporains au cœur de la ville. Ces jardins sont devenus des sites d'exception à découvrir absolument grâce au passeport proposé par l'Office du Tourisme : tropical, délicieusement anglais ou méditerranéen.

■ CLOS DU PEYRONNET

Avenue Aristide-Briand ✆ 04 92 41 76 76
www.tourisme-menton.fr

Visite guidée (uniquement à l'occasion d'événements spéciaux, visites organisées par l'Office de Tourisme).

Propriété de la famille Waterfield depuis 1915, ce jardin splendide situé près de la voie ferrée est aujourd'hui la propriété de William, le dernier descendant de la lignée. Ce lieu enchanteur d'un demi-hectare rassemble plus de 600 espèces subtropicales où couleurs et formes s'entremêlent. Un magnifique escalier d'eau constitué de bassins successifs glisse lentement la mer. Le jardin entoure une villa Belle Epoque bâtie en 1897. L'ensemble alterne les parties « formelles », où la main de l'homme a façonné la nature, et « informelles », où celle-ci reprend toutes ses aises. Découvrez le potager et le verger d'oliviers, les figuiers et les citronniers. Laissez-vous charmer dès votre arrivée par les grands palmiers *Washingtonia filifera*, *Brahea armata*, *Phoenix canariensis* et le vénérable *Nolina*. Un jardin d'exception envoûtant et sublime.

■ JARDIN BOTANIQUE EXOTIQUE DU VAL RAHMEH

Chemin de Saint-Jacques ✆ 04 93 35 86 72
http://jardinvalrahmeh.free.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert du 30 septembre au 31 mars de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h et du 01 avril au 30 septembre de 9h30h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le mardi ainsi que le 1[er] mai et le 25 décembre. Visite guidée tous les jeudis matin à 10h15. Plein Tarif : 7 €. Tarif Réduit : 5 € (groupe + 20 personnes, jeunes de moins de 25 ans, détenteurs du Pass Education) Tarif scolaire : 3€. Gratuité et supplément visite guidée avec les jardiniers : contacter l'accueil.

Le jardin du Val Rahmeh est labellisé Jardin remarquable depuis 2014 et bénéficie du certificat d'excellence de Trip Advisor depuis 2015. Propriété du Muséum National d'Histoire Naturelle depuis 1966 (et labellisé Jardin Remarquable en 2011), le jardin botanique exotique du Val Rahmeh est un domaine de 1,5 hectare où se côtoient près de 1500 taxons, des espèces venues des quatre coins de la planète. On y découvre tour à tour des plantes des régions tropicales humides, une zone méditerranéenne où s'épanouissent des oliviers quadricentenaires ou encore le bassin avec ses lotus et nénuphars géants. Le site est « ethnobotanique » et montre combien l'homme et la nature sont liés, notamment grâce aux plantes alimentaires et médicinales tout au long du parcours (fruitiers tropicaux, condiments, agrumes et végétaux « magiques »). Demeure créée en 1875 par une vieille famille mentonnaise, les de Monléon, elle est achetée par Sir Percy Radcliffe qui s'y installe à partir de 1904 avec son épouse, Rahmeh, dont le nom (qui se traduit par « tranquillité ») sera donné au domaine. Il ajoute des bâtiments à la maison initiale, rachète des terrains agricoles attenants et dote l'entrée d'une superbe allée de palmiers. En 1957, Miss May Bud Campbell, une riche anglaise passionnée de botanique, acquiert la propriété qu'elle agrandit et dote de sublimes plantes ornementales comme les daturas. Dans les années soixante, le Muséum National d'Histoire Naturelle le transforme en véritable jardin botanique et centre de recherches. Aujourd'hui, le Val Rahmeh joue un rôle majeur dans l'acclimatation des plantes exotiques, la conservation d'espèces menacées (comme le *Sophora toromiro*, arbre disparu de l'île de Pâques, réimplanté en plein air pour la première fois au Val Rahmeh) mais aussi la transmission des savoirs.

■ JARDIN DES COLOMBIÈRES

312, route de Super Garavan ✆ 04 92 41 76 76
www.lescolombieres.com

Ouvert uniquement en juillet et août. Adulte : 6 € (+ 5,50 € de droit d'entrée). Propriété classée Monument Historique. Animaux non admis. Visite guidée (uniquement sur RDV en septembre et en octobre. Durée : 2h commentée par un guide-conférencier agréé par le ministère de la Culture. 20 personnes max. Prévoir des chaussures confortables). Rendez-vous 10 minutes avant le début de la visite directement aux Colombières au 312 route de Super Garavan. En cas de retard, vous ne pourrez pas rejoindre le groupe pour la visite qui ne sera ni remboursée ni reportée. Sur les pentes de l'agreste Garavan, le jardin créé par Ferdinand Bac vous invite à un parcours initiatique. Succombez à la beauté des perspectives sur la Méditerranée. La propriété est située à une centaine de mètres au-dessus de la baie de Menton. Le jardin des Colombières, indissociable de la belle bâtisse attenante, s'étend sur une propriété de 6 ha dont l'objectif était de construire un jardin représentatif du bassin Méditerranéen mêlant diverses époques et régions, le tout sans fleur car elles « lui rappelaient trop son mariage malheureux et son enterrement qu'il voulait aussi lointain que possible ». La promenade est ainsi jalonnée de sculptures et de céramiques dédiées à des figures de la mythologie antique ou à des artistes de la Renaissance : après avoir longé le jardin d'Homère, on traverse des lieux aux dénominations parlantes comme le jardin du trompe-l'œil axé sur un décor vertical en perspective, la fontaine de Nausicaa où est représentée la rencontre de la princesse-lavandière avec Ulysse, la salle de bal ou la rotonde de l'obélisque centrée par un miroir d'eau circulaire... A noter que ce jardin est structuré d'une série de perspectives, chacune d'entre elles débouchant sur une autre, voire sur plusieurs.

■ JARDIN DE MARIA-SERENA
21, promenade Reine-Astrid ✆ 04 92 10 33 66
www.tourisme-menton.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 € (environ). Visite guidée (tous les mardis à 10h et vendredis à 14h30 sauf jours fériés. RDV sur place). Devenez l'hôte privilégié du jardin d'une grande villa de la fin du XIX[e] siècle, entourée de palmiers et de cycas. Hymne à la verticalité ébouriffée, le jardin enserre une villa au style quelque peu ostentatoire. A quelques pas de la frontière italienne, ce balcon sur la Méditerranée est situé dans un quartier appelé « la petite Afrique ». Véritable serre à ciel ouvert sur plus d'un hectare, ce jardin abrite des plantes tropicales et subtropicales, un rarissime dragonnier des Canaries, une importante collection de palmiers, de cycas et de dracaenas ainsi que des sujets aux dimensions gigantesques comme le *strelitzia augusta* d'Afrique du Sud qui dépasse les 12 m de haut. La villa attenante construite en 1886 pour la famille mentonnaise Foucher de Careï (apparentée au Vicomte Ferdinand de Lesseps – concepteur du canal de Suez) dans le même style que celle édifiée à Bordighera en Italie par Charles Garnier, servit de résidence présidentielle lors des séjours de René Coty et constitue aujourd'hui un lieu de réception pour la municipalité mentonnaise. Durant sa visite, le promeneur découvrira également une vue unique sur la vieille ville de Menton.

■ JARDIN DU PALAIS DE CARNOLÈS
3, avenue de la Madone ✆ 04 93 35 49 71
Ouvert toute l'année, tous les jours, sauf mardis et jours fériés, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite libre gratuite. Visite guidée (avec le Service du Patrimoine. Se renseigner en appelant le 04 89 81 52 70. Tarif 6 € environ. Durée : 2h environ).
L'ancienne résidence d'été des Princes de Monaco accueille aujourd'hui le musée des Beaux-Arts de la ville de Menton dont le jardin est devenu depuis 1960 le conservatoire spécialisé de la grande famille des rutacées. Avec plus de 400 sujets et 137 espèces, vous pourrez ainsi admirer la collection d'agrumes la plus importante d'Europe composée d'orangers, de citronniers, de pamplemoussiers, de clémentiniers et autres cédratiers sans oublier kumquat, pomelo star ruby-pamplemousse rose, tangelo-croisement de mandarine et de pomelo, tangor-croisement mandarine et orange... qui participent au rayonnement international de Menton dont le citron est d'ailleurs devenu l'emblème mis à l'honneur chaque début d'année avec l'événement Fête du Citron®. Le jardin du Palais de Carnolès présente une collection unique en France mais aussi le combava, la lime de Perse ou la main de Bouddha.

■ JARDIN FONTANA ROSA
Avenue Blasco-Ibanez ✆ 04 92 10 33 66
www.tourisme-menton.fr
Ouvert toute l'année. Visite guidée tous les lundis et vendredis de 10 h à 11h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Visite guidée (organisée par le Service du Patrimoine les lundis et vendredis (hors fériés) à 10h. RDV sur place. Tél : 04 89 81 52 70). Classé Monument Historique.
Classé Monument historique, ce site est l'œuvre du romancier et homme politique espagnol, Vicente Blasco Ibañez. Hommage à la littérature, ce lieu atypique fait la part belle à l'art de vivre méditerranéen et nous transporte vers Al-Andalus. Vicente Blasco Ibáñez recréa à Menton un véritable jardin hispano-mauresque, coloré de céramiques valenciennes et mentonnaises, où il souhaitait accueillir tous les littéraires en quête de quiétude. Au gré de votre promenade, découvrez la collection de 12 bustes en bronze représentant Boccace, Dostoïevski, Flaubert, Goethe, Hugo, Poë, Stendhal, Tolstoï, Zola... commandés par Blasco-Ibanez à son ami le sculpteur letonnien Léopold Bernstamm. Une superbe rotonde dédiée à Cervantès est quant à elle ornée de cent illustrations de Don Quichotte.

■ JARDINS BIOVÈS
Avenue Boyer – www.tourisme-menton.fr
Ouvert toute l'année. Situés au cœur de la ville en face de l'Office de tourisme de la ville de Menton, ces jardins portent le nom d'Emile Biovès, maire de Menton à la fin du XIX[e] siècle. Aménagée sur la couverture du Careï, cette belle promenade de 800 mètres arbore, tout au long de l'année, pelouses fleuries, essences exotiques, sculptures et fontaines. Vous déambulerez entre palmiers, orangers et massifs fleuris. C'est notamment dans ces jardins que de nombreuses animations sont organisées durant les fêtes de fin d'année ainsi que la partie statique de la fameuse Fête du Citron® : imaginez des décors d'agrumes pouvant atteindre près de 10 m de haut, des scènes inouïes et des plans-séquences hallucinants dont certains nécessitent près de 15 tonnes d'oranges et de citrons.

■ JARDIN SERRE DE LA MADONE
74, route de Gorbio ✆ 04 93 57 73 90
www.serredelamadone.com
Ouvert toute l'année. Fermé tous les lundis et les mois de novembre et décembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Visites guidées en français tous les jours d'ouverture à 15h. Visites possibles toute l'année sur réservation au Service du Patrimoine au 04 92 10 33 66. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 4 €. Carte d'abonnement annuel : 20€. Visite guidée (en français à 15h). Restauration. Boutique. Label Jardin remarquable. Toilettes. Parking. Salon de thé.
A Menton en 1924, le Major Lawrence Johnston crée un jardin exotique à l'architecture paysagère. Dans ce lieu intemporel coupé des rumeurs de la ville, les fragrances qui s'exhalent du jardin, le chant des oiseaux et la majesté des grands végétaux viennent éveiller nos sens. Sur 7 ha de terrasse où les essences rares sont acclimatées entre bassins et statues, ce jardin classé Monument historique est un lieu de détente et de rêverie. Véritable havre de verdure, de paix et de beauté, le jardin Serre de la Madone accueille sur ses terrasses des végétaux exotiques rapportés d'Asie et d'Afrique du Sud. Oubliés pendant de longues années, ces merveilleux jardins ne connaissaient plus que la visite d'un fidèle jardinier avant d'être redécouverts en 1982. Depuis septembre 1999, le site est devenu la propriété du Conservatoire du Littoral.

Les corniches de la Côte d'Azur

Entre Nice et Menton, la montagne tombe à pic dans la mer. Les rochers et les falaises indomptables, malgré la dense urbanisation littorale, offrent un spectacle à couper le souffle. Ce paysage découpé, escarpé, tourmenté est traversé par trois corniches : trois routes très différentes, que l'on peut emprunter tour à tour. Elles relient Nice à Menton et permettent aux voyageurs d'admirer depuis trois balcons d'altitude variée la beauté qui fait la réputation de la Côte d'Azur. Les jours de beau temps et de grand ciel bleu, plus on monte, plus on tombe en admiration devant ce décor féerique, jusqu'à apercevoir les sommets Corses.

La basse corniche longe la mer en suivant les moindres méandres et contours de la côte. La route passe par toutes les communes du littoral et, de ce fait, reste la plus encombrée. La basse corniche donne accès à des plages de galets fréquentées mais aussi à des criques plus confidentielles. Elle a été tracée sommairement dès le XVIII[e] siècle par un prince de Monaco : longtemps réduite à un chemin muletier où circulaient les carrioles, sa construction a été reprise au début du Second Empire et accélérée à partir du rattachement de Menton à la France en 1860. Les travaux ont été achevés en 1881.

La moyenne corniche est située un peu plus haut, à mi-chemin entre le littoral et les sommets du massif surplombant la Méditerranée. C'est la plus spectaculaire. Ouverte en 1927, elle correspond au tracé de la fameuse nationale 7. Construite avec d'importants moyens mécaniques et des techniques modernes de génie civil, elle est large, agréable, rythmée par des ouvrages d'art et des tunnels. Elle est dotée de points de vue remarquables. Depuis Nice, elle franchit le col de Villefranche, contourne le plateau Saint-Michel, se raccorde à la route reliant Eze au col d'Eze, contourne le massif de la Tête de Chien, traverse Beausoleil et redescend sur Roquebrune-Cap-Martin.

La grande corniche a été tracée sur l'ordre de Napoléon I[er]. C'est la plus vertigineuse puisqu'elle s'étage entre 300 m et 500 m d'altitude au-dessus de la mer et se déploie dans des courbes harmonieuses. Elle reprend en grande partie le tracé de l'antique voie aurélienne, construite par les Romains qui voulaient faire transiter leurs légions par les hauteurs, plus facilement défendables plutôt qu'au bord de l'eau où les troupes eussent été plus vulnérables. Elle franchit le col des Quatre-Chemins, dessert le belvédère d'Èze, le col d'Èze à 512 m au-dessus de la mer et passe près du mont Bastide. Elle traverse ensuite La Turbie, offre un panorama exceptionnel sur la Principauté de Monaco qu'elle domine et redescend sur Roquebrune-Cap-Martin. Attention si vous l'empruntez l'hiver : elle est souvent verglacée, surtout côté Nice où elle est exposée au nord. Entre les trois corniches et en de multiples points sur toute la longueur du parcours, des petites routes de raccordement permettent de passer d'une corniche à l'autre. Les corniches prennent leur départ dès les faubourgs de Nice.

Pour les plus pressés, une quatrième voie se présente : l'A8. Passant derrière les collines, elle prive le passager de la vue sur la mer mais permet de se déplacer bien plus rapidement, même si les voyageurs doivent s'acquitter de nombreux péages. Tracée au-dessus des trois corniches, sa construction fut très onéreuse car elle a nécessité celle de nombreux ponts et percements de tunnels qui se succèdent pratiquement sans interruption pour enjamber les ravins et traverser les éperons rocheux perpendiculaires à la côte. Un nouveau tunnel à été inauguré en 2016 sur la commune de La Trinité, à proximité de La Turbie, pour sécuriser le parcours. Quelques aires de repos sont dotées de superbes points de vue et méritent quelques haltes pour admirer l'un des plus beaux panoramas du monde.

LE COLOMBALE

Casino Barrière
2, avenue Félix Faure ✆ 04 92 10 16 16
https://www.groupebarriere.com/fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 12h à 14h00 et de 19h30 à 22h00 (23h00 le samedi). Fermeture le lundi soir et mardi soir. Carte : 30 € environ. Suggestion du jour : 14,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Le Colombale se dresse majestueusement face à la mer. Il est situé dans l'enceinte du complexe du casino Barrière et il est accessible par une entrée extérieure dédiée. On apprécie la décoration de la grande salle qui n'a rien perdu de sa splendeur depuis les rénovations ; la hauteur de plafond (5 mètres) et son ornement en rosaces insufflent au lieu une ambiance très élégante. Dès que les rayons de soleil réchauffent l'atmosphère (presque toute l'année à Menton !), la terrasse extérieure ouverte sur la grande bleue est des plus agréable. La cuisine est authentique et généreuse, très axée sur la Méditerranée tout en mélangeant quelques saveurs métissées. Une adresse raffinée mais sans chichis que l'on peut fréquenter quelle que soit l'occasion : en famille, même avec des enfants (le Casino est adjacent mais l'entrée indépendante à présent), entre amis pour un déjeuner au soleil ou après une pause au casino, même tardivement le samedi soir.

LOVING HUT

649, promenade du Soleil ✆ 04 92 07 32 57
https://menton.lovinghut.fr/

Du mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h. Le mardi et le dimanche de 12h à 14h30. Fermé le lundi toute la journée, le mardi soir et le dimanche soir. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (entrée + plat). Terrasse.

CARNIVAL
Restaurant
Spécialités de poissons,
produits bio & pâtes fraîches
29, quai de Monléon
MENTON
Tél. 04 93 35 99 95
riki.carnival@orange.fr
www.carnivalrestaurant.com



Cette chaîne internationale de restaurants végétaliens s'est installée à Menton dans un cadre romantique. Sur la belle terrasse, on se délecte d'une cuisine saine à base de produits frais et souvent bio : rouleaux d'été, crostinis à la roquette et au fromage végétalien, crumbles de soja aux aubergines, salades au quinoa des Andes, soupes des îles, tofus à la citronnelle ainsi que bien d'autres plats inventifs qui composent la carte « végé » de cette enseigne. Côté desserts, le choix est vaste avec de belles glaces et de multiples gâteaux comme le cheesecake new-yorkais aux myrtilles. Une adresse savoureuse et gourmande, excellent rapport qualité – prix, que l'on apprécie aussi pour la qualité de l'accueil, très amical.

MIRAZUR

30, avenue Aristide-Briand
✆ 04 92 41 86 86
www.mirazur.fr
reservation@mirazur.fr

Ouvert de début mars à novembre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouverture spécifiques en été. Réservation impérative. Menus de 160 € à 260 € (entrée + plat + dessert). Carte : 120 € environ (hors boisson). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Parking privé.

Au pied des montagnes azuréennes, surplombant la mer, la bâtisse années 1930 en rotonde qui abrite le Mirazur offre un cadre exceptionnel. À l'intérieur, le grand chef Relais & Châteaux Mauro Colagreco offre une approche culinaire créative, originale, sensuelle, simple, respectueuse de la nature et des produits, qui évolue librement au gré des produits et de son inspiration. Car ce chef cuisine sur l'instant, en fonction du potager, du jardin d'herbes et des produits du marché qui lui servent de corne d'abondance pour ses merveilleuses assiettes fraîches et colorées. Pour certains, ce sont de véritables œuvres picturales. Une cuisine toute en finesse, inspiré par la mer, la montagne, le potager et les fruits, récompensée par deux étoiles au Guide Michelin et qui classe le Mirazur au troisième rang des meilleurs restaurants du monde, affirmant brillamment une très belle cuisine d'expression. Une très belle adresse, prestigieuse même.

CARNIVAL

29, quai Monléon ✆ 04 93 35 99 95
www.restaurantcarnival.com

Ouvert le lundi soir. Mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche, ouvert midi et soir. Fermé le jeudi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (plat). Menu du marché 24 € : entrée, plat, dessert. Terrasse.

Le Carnival vous accueille dans une ambiance familiale dans la grande salle ombragée joliment décorée ou sur la pergola noyée de verdure pour une pause gourmande. Le chef Riccardo vous régalera de ses spécialités cuisinées avec attention et simplicité, et préparées avec des produits frais de grande qualité comme les légumes bio ou les poissons d'origine sauvage : salade de chèvre chaud et miel, carpaccio de thon, légumes farcis, raviolis aux artichauts, spaghetti artisanaux au demi-homard du vivier, gambas géante sauvage grillée ou encore rumsteak de bœuf poêlé sauce au poivre. Bonne nouvelle... la carte des spécialités thaïlandaises est de retour cette année ! Les amoureux de la remarquable cuisine thaïe apprécieront la Tom Yam Kung, soupe de crevettes sauvages à la citronnelle ou l'assortiment de nems, voire le fameux Pad Thai Kung. A noter qu'ici les crevettes sont « sauvages » et les matières premières de qualité. Après cette escapade asiatique, revenez en Italie pour finir sur une note sucrée et laissez-vous tenter par un dessert maison avec une mention spéciale pour le tiramisu.

O'FRAIS

9, avenue de Verdun ✆ 04 93 94 95 96
www.o-frais.fr – contact@o-frais.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 22h. Le dimanche de 8h30 à 14h30. Ouverture jusqu'à minuit à la belle saison. Carte : 12 € environ. Happy Hours de 17h à 19h. Terrasse. Animations musicales. Cette adresse pleine de fraîcheur et régulièrement animée par d'excellents groupes de musique live vous accueille avec convivialité, toujours dans la bonne humeur. Le midi, choisissez votre salade selon vos envies parmi plusieurs ingrédients rigoureusement sélectionnés à moins que vous ne préfériez opter pour un savoureux petit plat du jour. En soirée, O'Frais vous réunit entre amis ou collègues autour d'apéros dînatoires réussis : tapas, hors-d'œuvres, amuse-bouche, cocktails, verre(s) au vin et même retransmission d'événements sportifs... Tout est là pour passer un moment agréable !





MAISON MARTIN ET FILS
7, rue des Marins ✆ 04 93 35 74 67
www.maison-martin-et-fils.com
info@maison-martin-et-fils.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h30 à 23h. Réservation recommandée. Formule : 16 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Plat du jour : 11,90 €. Formule du jour : 20.00 € (entrée du jour + plat du jour + dessert du jour). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Dans un décor très tendance et une ambiance familiale chaleureuse, cette brasserie vivante et sympathique située face au marché des Halles propose de découvrir (ou de redécouvrir) des spécialités niçoises et mentonnaises bien présentées ainsi que des menus changeant au fil des saisons en fonction des produits frais et des coups de cœur du chef. Ainsi, de savoureux plats traditionnels tels que la pissaladière, la salade niçoise, les barbajuans ou encore les petits farcis sont à la carte. Côté emplacement, vous pourrez choisir entre la salle la plus spacieuse, une plus petite et plus quiète (privatisable) ou la belle terrasse avec ses coins salon de thé, restaurant et brasserie. Mention spéciale également à l'équipe, aux petits soins et au service, efficace et courtois.

SAVEURS D'ÉLÉONORE
4, place du Docteur Fornari ✆ 04 93 57 60 00
www.saveursdeleonore.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h30 à 15h. Haute saison : du mardi au dimanche de 11h30 à 15h et de 18h30 à 22h. Plat du jour à 13 € environ, dessert à 6 €, boule de glace artisanale à 2 €.

Paradis des gourmets, cette ancienne épicerie fine s'est transformée au fil du temps en un véritable restaurant spécialisé dans les saveurs purement locales. La belle terrasse orientée plein sud vous accueille quelle que soit la saison, tous les midis pour un déjeuner au soleil. L'hiver ou le soir, on s'attable confortablement dans la petite salle intérieure. C'est une vraie cuisine de marché, concoctée au jour le jour par le chef au gré des arrivages de produits frais. Testez leur excellente Socca, une assiette mentonnaise ou encore l'une des spécialités locales, vous ne serez pas déçu. On adore les beignets de poutine quand c'est la saison, les fameux « capouns » (choux farcis), les calamars farcis et tous les délices de la cuisine locale traditionnelle. Une très belle adresse à consommer sans modération. Notez que l'on peut privatiser l'intégralité du restaurant pour un anniversaire par exemple à partir de 15 personnes. (25 max). Dans ce cas, vous donnez au chef vos souhaits et votre budget et il vous offre un service sur-mesure à des tarifs très raisonnables.

LE QUAI 29
21, quai de Monléon ✆ 04 89 24 52 56
https://lequai29.business.site

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf le lundi de 9 h à 22h30. Carte : 30 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est l'histoire de 2 copains, originaires de Menton, serveurs de métier qui rêvaient de créer leur propre affaire. Le Quai 29 est le fruit de leur passion, qu'ils gèrent avec brio depuis bientôt 2 ans. Une terrasse avenante côté lounge avec de beaux fauteuils blancs qui vous invitent à siroter un cocktail au soleil... Un coin restaurant avec une terrasse amovible l'été. La cuisine est de type traditionnelle française. On apprécie le filet de loup à la sauce champagne ou le tartare à l'Italienne, deux plats signature que vous trouverez à la carte quelle que soit la saison. Un accueil courtois, des tarifs raisonnables... voici les clés du succès de cet établissement fréquenté par les habitués.

SINI
7, rue des Marins ✆ 04 89 98 71 77

Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au dimanche le midi. En juillet et août ouvert 7/7 jour le midi et soir uniquement les jeudi, vendredi et samedi. Carte : 20 € environ (entrée + plat). Terrasse. Vente à emporter.

Découvrez cet agréable comptoir à pizza qui propose également quelques spécialités locales. Frédéric Sini aux commandes de ce sympathique établissement est également un chanteur polyphonique corse ! Il vous régale de ses pizzas al taglio. Celles-ci sont réalisées à partir de farines Bio italiennes. Elles se déclinent à l'infini en fonction de la saison et des produits du marché. Il y a même des pizzas sucrées comme celles aux pommes, à la cannelle ou au Nutella ! De quoi ravir toute la famille. Focaccia, pissaladières, pans-bagnats, barbajuans, pichades et salades fraîcheur complètent généreusement l'offre que l'on savoure sur place ou à emporter. On adore la décoration de cet établissement qui est un incontournable de Menton.

SI MENTON SAVAIT
2, rue du Vieux-Collège ✆ 04 89 97 21 16

N

Ouvert toute l'année. Ouverts midi et soir 11h30 - 14h00 (dernières commandes) 19h00 - 21h30 (dernières commandes). Formule du midi : 13,50 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée.

Si Menton Savait, en pleine vieille ville de Menton, joliment décoré on s'y sent comme à la maison. Son ambiance cosy permet de découvrir en toute décontraction une cuisine de produits frais aux accents internationaux, subtil mélange de cuisines de rue, de plats cocottes, de viandes et de poissons. Certaines créations, comme le fish'n'ships à la ratatouille et les burgers de saison, sont originales et délicieuses. Les desserts maison comme le café gourmand, la tarte au citron ou le cheese-cake rappellent les saveurs d'antan. Le service est convivial, l'accueil souriant et chaleureux, et les prix abordables. Que demander de plus ? Une adresse à tester, où on aime revenir.



ULIVO
21, place du Cap
✆ 04 93 35 45 65
www.restaurant-lulivo-menton.com
contact@restaurant-lulivo-menton.com

Ouvert toute l'année. Le lundi de 18h30 à 22h30 ; du mardi au dimanche de 11h30 à 15h et de 18h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 23 € (entrée + plat + dessert). Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 18 €. Chèque Restaurant.

On déguste ici, en plein cœur du vieux Menton, de savoureuses compositions dans la jolie salle ou sur la terrasse fleurie. Au programme : beignets de fleur de courgettes, raviolis farcis aux épinards et à la ricotta, cochon de lait rôti aux fleurs de myrtes, tagliatelles aux gambas et aux cèpes...Tous les plats sont préparés à la minute tandis que les desserts sont de saison réalisés maison. L'ambiance est sympathique, l'accueil est chaleureux et le service impeccable. Notons que la charcuterie vient tout droit de Sardaigne tout comme le fromage. Pascal va également chercher lui-même dans les collines environnantes les herbes aromatiques qui agrémentent les plats affichés à la carte. Un souci de la qualité et de l'authenticité qui séduit les nouveaux clients comme les habitués.

petit futé Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

■ **LE VINTAGE**
25, rue de la République ✆ 04 93 57 63 68
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Sandwich et paninis à partir de 4 €. Accueil des groupes.
Le Vintage est un concept de snack, restaurant et salon de thé qui rend hommage au King Elvis ! Le patron, également créateur du Fan Club National en Italie, compte parmi les 10 plus grands collectionneurs au monde d'objets liés de près ou de loin à l'univers de la légende du rock : bobines d'enregistrements, chemises et foulards, médiators, places de concerts, disques et affiches d'époques s'exposent dans un décor américain où les banquettes rétro font écho au sol en damier et au juke box. L'adresse rassemble les passionnés du Roi du rock mais aussi les amateurs de bonne ambiance qui peuvent déguster des salades généreuses et des pâtes maison qui font la réputation de l'établissement. Dans la journée, on se laisse aussi tenter par quelques douceurs : milk-shakes, smoothies, chocolat chaud ou encore sandwichs et paninis. Chaque vendredi soir, pensez à réserver votre place pour la soirée apéro. A noter que des soirées caritatives sont également régulièrement organisées.

LA VOLTA
Quai Gordon Bennett
1, promenade de la Mer
✆ 06 45 97 25 40
Voir page 126.

Le gîte

La plupart des établissements de Menton sont gérés par des familles depuis plusieurs générations. L'accueil et le service sont nettement supérieurs à la moyenne azuréenne tandis que les tarifs restent très honnêtes comparés aux autres établissements du département.

■ **BEST WESTERN PLUS**
HÔTEL PRINCE DE GALLES****
4, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 28 21 21
www.princedegalles.com/fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées : français, anglais, italien, allemand, russe). 63 chambres. Demi-pension : 24,50 €. Petit déjeuner : 14 € (buffet. Petit déjeuner express 7 €). Lit supplémentaire : 19 €. Parking (fermé sur réservation à 150 m : 10 €). Chambre double standard à partir de 80 €. Possibilité de chambre triple ou quadruple. Côté mer ou côté montagne. Voir sur le site web pour les prix, en fonction de la saison. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Chambres aménagées PMR. Animaux acceptés (10 € par nuit pour petits chiens seulement). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (le Petit Prince en rez-de-jardin). Tv satellite. Terrasse panoramique. Solarium.
Cet établissement historique, depuis 2018 sous licence Best Western Plus, a ouvert ses portes en 1865 : il fut auparavant l'ancienne caserne des carabiniers des Princes de Monaco. Il accueille de nombreux séminaires et réceptions. Les chambres offrent une superbe vue panoramique sur la Méditerranée ou sur les montagnes. La majorité d'entre elles bénéficient d'un balcon, des dernières technologies (Internet et télévision satellite) et de boissons froides et chaudes gratuites. Vous pourrez prendre vos repas au restaurant Le Petit Prince situé au rez-de-jardin, en plein cœur d'un espace vert aménagé, et y apprécierez la cuisine méditerranéenne traditionnelle du Chef. Nouveauté : l'établissement est devenu propriétaire de la plage le Solenzara, à 3 minutes. Les clients de l'hôtel bénéficient de remises sur les transats (serviettes gratuites).

■ **HÔTEL DE LONDRES*****
15, avenue Carnot ✆ 04 93 35 74 62
www.hotel-de-londres.com

Fermé du 7 janvier au 12 février. Accueil 24h/24. 27 chambres ; ; Petit déjeuner buffet : 12 € (formule express à 6 €). Garage : 10 € (fermé). Chambre Confort à partir de 59 €. Chambre vue jardin à partir de 67 €. Chambre triple à partir de 85 €. Chambre Junior Suite à partir de 90 €. American Express, Chèque Vacances. Une chambre aménagée PMR. Animaux acceptés (10 € par nuit (de petite taille, moins de 10kg)). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Bar ouvert de 7h30 à 23h. Prêt du matériel de plage en été. Tv satellite, Canal +.
En plein centre de Menton, cette bâtisse à la façade ocre (rénovée en janvier 2019) et au jardin fleuri possède des chambres à la décoration moderne, chaleureuse et cosy où les couleurs claires s'accordent avec de beaux matériaux. Elles ont également profité d'un lifting en 2018. L'établissement dispose de tout le confort nécessaire pour profiter d'un séjour serein et agréable. À la belle saison, on profite notamment du jardin luxuriant et odorant le temps d'une pause rafraîchissante. Et pour vos après-midi à la mer, il est possible de louer sur place matelas et parasols pour vous prélasser sur la plage située à moins de 20 mètres.

accès direct à la plage	espace fumeurs	jardin ou parc
bar	établissement non-fumeurs	jeux
blanchisserie	fitness	lave-linge / laverie
climatisation	golf miniature	location de vélos
discothèque	handicap malentendant	magasin d'alimentation
distributeur d'argent	handicap malvoyant	navette aéroport
eau potable	handicap mental	pêche
équitation	handicap moteur	piscine intérieure

■ HÔTEL LE DAUPHIN***

408, promenade du Soleil ✆ 04 93 35 76 37
www.hotel-ledauphin.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, italien, français). 28 chambres (dont 4 non fumeur. 18 avec balcon face à la mer et 10 avec vue sur les montagnes). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 10 €. Lit supplémentaire : 16 €. Chambre à partir de 79 € côté montagne et 95 € côté mer. Suite à partir de 115 €. Chèques non acceptés. American Express. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Cet hôtel jouit d'une situation géographique remarquable, juste au-dessus de la mer. Dès votre arrivée dans le hall, vous serez d'ailleurs séduit par le cadre cosy et reposant. Une très belle terrasse face à la mer constitue une invitation permanente à la détente. Les chambres, d'un beau volume, climatisées et insonorisées, sont équipées de la TV câblée, d'un mini-bar et d'un coffre-fort tandis que les suites sont particulièrement bien adaptées aux familles. Les vues sur la mer bénéficient d'un grand balcon où il est agréable de prendre son petit déjeuner. Excellent rapport qualité-prix.

■ HÔTEL MENTON RIVIERA

57, avenue De Sospel ✆ 04 93 28 28 38
www.hotelmentonriviera.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Langues parlées : français, anglais, italien. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais et italien). 40 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner : 9,80 €. Lit supplémentaire (payant sur demande). Garage : 11 € (garage fermé et surveillé sur réservation et parking extérieur). Taxe de séjour : 1.30€ par nuit et par personne. Chambre de 70 € à 130 €. American Express, Chèque Vacances. 2 chambres aménagées PMR. Animaux acceptés (supplément 5€. Les chiens ne doivent pas rester seuls dans les chambres). Wifi gratuit. Canal +. Veilleur de nuit. Terrasse calme et ombragée. Espace détente avec TV (Canal+). Baby-Foot et jeux pour enfants. Tapis de course. Ascenseur.

La famille Dufresne fit l'acquisition de cet établissement en 1976. Avec son emplacement idéal à quelques minutes à pied du centre-ville et des plages, cette adresse de charme à la décoration moderne se fait la promesse de belles vacances dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Le personnel très attentionné et à votre écoute ajoute à la qualité de ce lieu qui se déploie sur trois étages et qui possède des chambres à la fois lumineuses et confortables. Insonorisées, la majorité d'entre elles possèdent une vue sur la cour intérieure de l'hôtel. Vous pourrez choisir entre trois catégories de chambres pouvant accueillir de 1 à 4 personnes : double avec un grand lit, double avec deux lits séparés ou chambre triple. Toutes sont équipées d'une salle de bain, de la climatisation, d'un coffre-fort, du WiFi gratuit, d'une TV et d'un téléphone. Une adresse qui conjugue parfaitement authenticité, détente et sérénité.

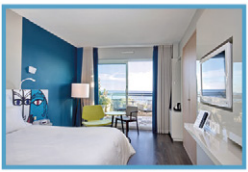
■ HÔTEL NAPOLÉON****

29 porte de France ✆ 04 93 35 89 50
www.napoleon-menton.com

Ouvert toute l'année. Fermeture en janvier. Accueil 24h/24. 44 chambres (parking 15€ par jour). Chambre double de 90 € à 345 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (seulement snack). Tv satellite.

« Le luxe sans ostentation », tel pourrait être le maître mot de l'hôtel Napoléon. Un remarquable hôtel quatre étoiles situé tout près du bord de mer, baie du Garavan, en face de la plage. L'ambiance y est simple, décontractée, mais élégante : des équipements haut de gamme et un service attentif contribuent à l'atmosphère paisible de l'hôtel. Son emplacement privilégié offre un accès direct aux restaurants de bord de plage et à la vieille ville qui n'est qu'à quelques minutes de marche. Un séjour propice au farniente, aux sports nautiques, aux visites des jardins alentour ou encore aux balades sur les marchés et sorties culturelles car vous aurez accès simplement et rapidement à de nombreuses activités.

NAPOLÉON MENTON
HÔTEL BAR PISCINE JARDIN
Dans la baie de Garavan, avec vue panoramique sur la vieille ville
44 Chambres et Suites - Piscine - Bar 24h/24 - Salle Fitness
Jardin détente - Parking - WiFi Gratuit - Minibar Gratuit



29 Porte de France, Menton - Tél: 04 93 35 89 50 - www.napoleon-menton.com



HÔTEL PARIS-ROME***
79, porte de France ✆ 04 93 35 73 45
www.paris-rome.com
info@paris-rome.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Langues parlées à l'accueil : français, anglais. 17 chambres (et 2 junior-suites). Petit déjeuner : 15 €. Parking : 10 €. Chambre double standard à partir de 75 € et confort à partir de 105 €. Chambre supérieure à partir de 125 €. Suite à partir de 150 €. Forfaits possibles. Wifi gratuit. Patio intérieur.
Propriété familiale depuis 1908, Le Paris-Rome s'affiche aujourd'hui comme une adresse de charme. Situé dans la baie de Garavan, à deux pas de la frontière italienne, il bénéficie d'un cadre chaleureux favorable au bien-être et à la quiétude. Découvrez une ambiance qui mêle avec délicatesse tradition et modernité. Les chambres sont agréables ; toutes sont décorées de manière élégante sur le thème du voyage, invitation à l'évasion et possèdent un mobilier aux matières nobles. A la belle saison, vous serez charmé par le joli patio arboré d'essences méditerranéennes dans lequel vous pourrez prendre votre petit-déjeuner. Une belle adresse au cœur de Menton.

HÔTEL LEMON
10, rue Albert 1er ✆ 04 93 28 63 63
www.hotel-lemon.com
hotelemon@outlook.com
Navette aéroport 110 et ligne 100 à proximité

Ouvert toute l'année. Réception de 8h à 20h. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, portugais, espagnol. 18 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner buffet : 9 € (bio. Déjeuner express en 2019). Lit supplémentaire : 15 €. Chambre standard à partir de 45 € (99 € en haute saison). Chambre balcon à partir de 50 € (109 €). Chambre supérieure à 61 € (125 €). Chèque Vacances. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Terrasse. Mise à disposition de ventilateurs.
Voilà une petite adresse charmante comme on aime en dénicher. Sobres et élégantes, décorées dans des tons bordeaux et sable pour les unes, gris et jaunes pour les autres, les chambres de cet hôtel convivial garantissent un confort maximum. Soucieux de l'environnement, les propriétaires proposent un petit déjeuner Bio et utilisent des produits d'entretien en écolabel professionnel ainsi que du mobilier et de la vaisselle recyclés. Un établissement propre, naturel et accessible à toutes les bourses. Cerise sur le gâteau, on y est très bien accueilli.

HÔTEL PRINCESS ET RICHMOND****
617, promenade du Soleil ✆ 04 93 35 80 20
www.princess-richmond.com
reservation@princess-richmond.com

Fermé de début novembre à mi décembre. Accueil 24h/24. 45 chambres (dont 2 suites). Petit déjeuner : 13 € (buffet ou continental servi en chambre. Express 7 €. Gratuit -6 ans. Enfant de 6 à 12 ans : 6 €). Lit supplémentaire : 20 € (-6 ans gratuit. De 6 à 12 ans : 10 €). Chambre côté montagne standard à partir de 80 €. Chambre vue mer à partir de 105 €. Suites face à la mer à partir de 200 €. Garage intérieur (7 places) : 12 €. Parking dans l'allée de l'hôtel (2 places) : 10 €. Parking extérieur (5 places) : gratuit. 2 Chambres aménagées PMR. Animaux acceptés (10 € par jour). Wifi gratuit. Bain bouillonnant. Solarium.
Parfaitement situé à quelques minutes à pied du centre ville et du Casino, l'Hôtel Princess & Richmond constitue un excellent pied à terre pour profiter paisiblement de votre séjour azuréen. Tenu par la sympathique famille Caravelli, l'accueil compétent et professionnel de toute l'équipe est des plus souriants. Avec leur magnifique vue sur la Méditerranée face à l'établissement ou sur les montagnes alentour, les chambres sont spacieuses, insonorisées et très confortables. Vous pourrez y prendre vos petits déjeuners à moins que vous n'optiez pour le buffet, servi sur la terrasse ou dans la salle commune, face à la mer. Au dernier étage, pour parfaire votre journée, profitez du jacuzzi et du matériel de sport mis à disposition. Une très belle adresse où l'on saura également vous conseiller sur les activités à faire. WiFi gratuit dans tout l'hôtel.

HÔTEL PAVILLON IMPÉRIAL**
9, avenue de la Madone
✆ 04 93 35 75 69
www.hotel-pavillon-imperial.com
contact@hotel-pavillon-imperial.com

Fermé de la mi novembre à début février ainsi que quinze jours en mars. Accueil jusqu'à 21h (langues parlées :

français, anglais, italien, espagnol). 17 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner buffet : 8 € (petit déjeuner sans gluten possible sur demande). Parking : 12 €. Prix des chambres selon saisons. Tea time de 14h à 17h. Parking privé moto : 8 €/jour et voiture : 10 €/jour. Taxe de séjour : 0,70 € par personne et par jour. Chèques non acceptés. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Le bar est ouvert de 12h à 21h. Bibliothèque et prêt de livres.
Situé face à la plage et à quelques kilomètres de la frontière italienne, le Pavillon Impérial est un petit hôtel conçu à l'image d'un motel à l'américaine avec des coursives extérieures desservant les 17 chambres ; certaines sont pourvues d'une jolie vue sur la mer avec leur grande terrasse. Toutes sont équipées de salle de bains, sèche-cheveux, climatisation, vitrage isolant, TV et WiFi. Très belle salle pour les petits déjeuners et un bar avec quelques tables extérieures dans le jardin. Une adresse simple et propre à l'atmosphère conviviale.

■ HÔTEL RICHELIEU**

26, rue Partouneaux
✆ 04 93 35 74 71
www.richelieu-menton.com
hotelrichelieu.menton@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil de 7 à 21h. Langues parlées à l'accueil : anglais, italien, allemand, français. 29 chambres (100% non fumeur). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 7 € (continental). Lit supplémentaire : 15 €. Parking (public à proximité). Chambre simple de 35 € à 80 € ; chambre double de 44 € à 89 € ; chambre triple de 58 € à 112 €. Garage 9,25 € par jour. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (gratuitement sur demande). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.
Ce bel édifice du XIX[e] siècle situé en centre-ville propose des chambres confortables et agréables à la décoration à la fois dépouillée et chaleureuse. Certaines bénéficient de la présence de cheminées et possèdent des balcons avec vue sur les orangers de la rue des Partouneaux. Guy propose des tarifs très doux et un accueil de très grande qualité ; vous bénéficierez notamment de ses conseils avisés en matière de sorties. A noter qu'il peut aussi organiser votre séjour et vous faciliter l'accès à telles ou telles activités ou visites. On trouve ainsi un accueil exceptionnel et des prestations personnalisées très appréciables. Les promotions tout au long de l'année permettent également de profiter tout le temps du charme de Menton et de l'hôtel à prix allégés. Vous l'avez compris, un très bon plan !

■ HÔTEL RIVA ART & SPA***

30, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 10 92 10
www.rivahotel.com
contact@rivahotel.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien). 41 chambres (100 % non fumeur, dont 2 pour personnes à mobilité réduite). Petit déjeuner buffet ou en chambre (express au bar : 7 €. Buffet en salle : 13 €. Continental en chambre : 10 €). Lit supplémentaire : 30 € (gratuit -6 ans). Garage : 13 € (par jour sur réservation). Chambre vue mer à partir de 116 € en basse saison (169 € en haute saison), vue montagne à partir de 106 € (142 €) et vue montagne sans balcon à partir de 95 € (128 €). Taxe de séjour 1,30 € par jour. Location de salle de séminaire jusqu'à 40 personnes de 80 € à 150 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (15 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de produits. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant. Spa 7/7j de 11h à 20h. Bar 7/7j de 8h à minuit. de Soins et massages sur rendez-vous. Cours de yoga le mardi et le samedi. Salon de thé. Galerie d'Art Contemporain.
Ce très bel établissement d'inspiration italienne est situé à deux pas du centre-ville. Certaines chambres bénéficient d'une grande terrasse face à la Méditerranée ; elles sont également équipées de la climatisation individuelle, de la TV câblée et d'un accès WiFi gratuit. Au dernier étage, découvrez la terrasse panoramique exceptionnelle où vous pourrez vous faire chouchouter sur près de 350 m² avec le Prâna Spa qui propose solarium, Jacuzzi, balnéothérapie, hammam, soins esthétiques et massages ! La grande nouveauté réside dans la toute nouvelle décoration de l'hôtel qui se veut plus épurée, très lumineuse et moderne. Les prestations, toujours haut de gamme, comprennent dorénavant un bar, un salon de thé, une galerie d'art contemporain et deux salles de séminaires réunissant désormais en un même lieu un grand nombre d'activités.





■ **NAREV'S HÔTEL**
12 bis, rue Lorédan-Larchey ✆ 04 93 35 21 31
www.hotel-narevs.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 7h30 à 20h. Langues parlées à l'accueil : anglais, italien, allemand. Dont 2 accessibles aux personnes à mobilité réduite. Chambre simple de 49,20 € à 74,20 € ; chambre double de 63,40 € à 92,40 € ; chambre triple de 92,60 € à 127,60 €. Demi-pension (pour les groupes). Petit déjeuner : 8 € (en salle ou 9 € en chambre. Formule café-croissant 4 €). Garage : 10 € (fermé). Coffre-fort individuel : 3,50 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Coffre fort individuel 3,50 €. Narev's Club face à l'hôtel ouvert pour tous (tarif préférentiel pour les clients de l'hôtel) de 8h à 21h en semaine, de 9h à 15h le samedi et de 9h à 12h les dimanches et jours fériés.
Dans un quartier calme et résidentiel, face au musée de Préhistoire régionale, l'Hôtel Narev's avec son architecture typiquement mentonnaise. Insonorisées, les chambres de ce petit établissement de charme sont toutes climatisées et bénéficient de tout le confort nécessaire à un agréable séjour : téléphone direct, prise télécopieur, TV et mini-bar. L'hôtel dispose également d'une salle de conférences, d'un petit bar avec ambiance musicale, d'un garage fermé et d'une salle de sport située juste en face. Accueil charmant de la part de Pascale, la propriétaire des lieux. Le Narev's convient à la fois à une clientèle de tourisme ou d'affaire. Petit plus : les sportifs apprécieront la présence face à l'hôtel du Narev's Club accessible à tous mais avec un tarif spécial à la journée pour les clients de l'hôtel.

Loisirs

■ **LA BALADE EN MER MENTONNAISE**
41, quai Napoléon III
✆ 06 09 60 11 72
www.balade-en-mer-menton.fr
labaladeenmer@yahoo.fr

Sortie en mer le long de la côte de 3h environ à partir de 27€ par personne (repas non-inclus). Sortie coucher de soleil et clair de lune 25 € / personne (selon nombre de réservations). Sortie demi-journée ou journée (75€ / 130€ par personne, repas non-in. Possibilité de sorties baignade en mer, pêche en mer, de louer un bateau ou d'effectuer des sorties à thème sous réserve des conditions météo. CB non acceptée. Chèque Vacances.
Plusieurs départs quotidiens pour des balades, des circuits «découverte» de la côte azuréenne et de ses richesses, de Menton à Nice, mais aussi pour des sorties au clair de lune, des casse-croûtes et des parties de pêche en mer. En cas d'intempéries, les sorties peuvent être modifiées ou annulées. Une excellente idée de loisir pour découvrir le littoral sous un autre angle.
Nouveau : grâce à l'acquisition d'un nouveau bateau, plus rapide, de nouvelles sorties en mer sont proposées à la journée ou à la demi-journée. Une belle idée pour découvrir ou redécouvrir le littoral est Maralpin.

■ **CENTRE NAUTIQUE**
Promenade de la Mer
✆ 04 93 35 49 70
www.voile-menton.fr

Ouvert d'octobre à avril du lundi au samedi de 9h à 12h 13h30 à 17h. Mai, juin et septembre, tous les jours de 9h à 18h. Juillet et août de 9h à 19h. Détails des activités, stages et prix sur le site Internet. Sortie kayak à 40 € / pers. Engins tractés à 20 € / pers. Ski nautique, wakeboard à 30 € / pers. le tour, 40 € la leçon, 250 € les 10 tours et 180 € les 5 leçons.
Le Centre Nautique de Menton propose toute l'année des cours, initiations et perfectionnements de voile, de ski nautique et de wakeboard, avec un encadrement spécialisé et professionnel. L'établissement loue également du matériel de planche à voile, catamaran, laser, optimist et kayak de mer (simples ou biplaces). Enfin, vous pourrez également faire des tours de ski nautique et de wakeboard ou chevaucher des engins tractés à la belle saison.

Sorties

LE 31 BIS NOUVEAU
31, Quai Bonaparte
✆ 06 40 65 07 92 – www.le31menton.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert de 17h à minuit. Happy hours. Wifi.
Après le succès de son restaurant Le 31, Amar, toujours en quête de nouvelles aventures, invente, en ce début de saison, le « 31 Bis ». Ce nouveau bar juxtapose le restaurant éponyme. C'est à la fois un bar à vin, un bar à bières et un bar à cocktails. La décoration s'harmonise avec le décor de la terrasse du restaurant à côté. Nul doute que ce petit bar fera cet été des émules !

CAFÉ DES SPORTS
Casino Barrière de Menton
Avenue Félix Faure ✆ 04 92 10 16 16
www.lucienbarriere.com
N
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 10h jusqu'à 3h en semaine et 4h le weekend. Accès possible sans pièce d'identité. Happy hours. Cocktails, boissons chaudes et froides, glaces. Chèques non acceptés. Wifi gratuit. Animations. Concerts. Deux salles pouvant accueillir de 50 et 300 personnes. Snack et restaurant du Casino.
L'ancienne discothèque Le Brummell s'est transformée en un café des sports à la décoration *design* qui change de couleurs dès la nuit tombée pour une ambiance douce et tendance. Dans une atmosphère chic et décontractée où subsiste au plafond la rosace qui marquait autrefois la piste de danse, dégustez un cocktail au comptoir circulaire surplombé d'anneaux entrelacés, installez-vous confortablement en salle pour une pause gourmande ou détendez-vous autour d'un verre jusqu'à la fermeture du casino.

CASINO BARRIÈRE DE MENTON
2, avenue Félix-Faure ✆ 04 92 10 16 16
www.lucienbarriere.com
N
Machines à sous ouvert tous les jours de 10h à 3h, jusqu'à 4h le week-end. Jeux de Table : tous les jours de 20h à 3h, 4h le week-end. Ascenseur. Restauration. Bar. Discothèque. Spectacles et animations.
Situé face à la mer dans le prolongement des jardins Biovès, le Casino Barrière de Menton se dresse fièrement sur la Promenade du Soleil avec son nouveau look moderne et lumineux. Avec ses nombreuses machines à sous, ses jeux traditionnels et ses 3 tables de Poker Texas Hold'em No Limit pouvant accueillir chacune 10 joueurs, l'établissement demeure une sortie incontournable, qui fut le décor du film de Woody Allen tourné dans le département en 2014.

KOALAND
5, avenue de la Madone ✆ 04 92 10 00 40
www.koaland.fr – info@koaland.fr
N
Ouvert toute l'année. Ouvert toute l'année. De mars à juin et de septembre à novembre de 10h à 22h. Fermé le mardi. Ouvert durant les vacances scolaires de Noël. En juillet et août de 10h à minuit. Gratuit. Accès au manèges sous achat de jetons : 1 jeton 2€ – 4 jetons 6€ – 8 jetons 10€ – 18 jetons 20€ – 35 jetons 30€. Restauration sur place (Koala's burger). Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations.
Situé sur une ancienne propriété appartenant à la famille Grimaldi, de nombreuses attractions sont proposées pour le plus grand bonheur de vos bouts de choux âgés de 2 à 7 ans : mini-golf, manèges, murs d'escalade, structures gonflables, carrousel, petit train, grande roue, pieuvre géante, montagnes russes, jeux de balles, mini-jungle... Chacun y trouvera son compte. Koaland est aussi l'endroit idéal pour fêter l'anniversaire de votre enfant.

Emplettes

CONFITURES HERBIN
Visite de la Confiturerie
2, rue Palmaro ✆ 04 93 57 20 29
www.confitures-herbin.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h. Visite commentée : lundi, mercredi et vendredi à 10h30. Visite des groupes sur rdv uniquement. Vente par correspondance. Maître confiturier depuis 2010.
Ne quittez pas Menton sans avoir découvert l'antre de la maison Herbin, médaillée du titre de maître confiturier en 2010. Lors de votre visite, vous percerez les secrets de la fabrication des confitures artisanales et apprécierez particulièrement de découvrir celles aux mélanges étonnants comme la courgette-ananas. L'établissement est sans cesse à la recherche de nouvelles associations de goûts, pour le plus grand plaisir de ses fidèles clients. Vous ne partirez pas sans avoir dégusté quelques-unes des délicieuses spécialités confites dont les mélanges sucrés ou salés réalisés à base de fruits, de légumes, de fleurs ou de fruits secs, ne manqueront pas de vous étonner ! Possibilité de vous rendre à la boutique sans passer par la visite de la confiturerie en allant directement au n°2 rue du vieux collège à Menton.

Autre adresse : La boutique est située au n°2 rue du Vieux-Collège. ✆ 04 93 57 20 29

CÔTÉ CITRON
27, rue Saint-Michel ✆ 04 93 86 42 18
mentoncotecitron.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 0h. A partir de 9€ d'achats, un cadeau offert.
Si Menton rime avec citrons, le citron rime avec de délicieuses liqueurs, apéritifs, huiles d'olive et autres produits artisanaux que vous invitent à découvrir Jérôme Revel, son fils Cédric et leur sympathique équipe. Côté Citron a pris ses quartiers en 2017 dans un ancien couvent de la zone piétonne de la vieille ville. Joliment décoré et orné d'une fresque au plafond, l'établissement travaille avec une dizaine de producteurs locaux et propose de délicieux limoncellos maison : traditionnel, verveine-citron, agrumes, gingembre-citron, autant de parfums variés et sans cesse renouvelés qu'il est possible de tester sur place.

■ **AU PAYS DU CITRON**
24, rue Saint-Michel ✆ 04 92 09 22 85
www.aupaysducitron.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Le citron est avant tout une histoire de passion et, dans cet atelier-boutique qui fut le premier à Menton à créer une gamme autour des agrumes et plus particulièrement du « Citron de Menton », c'est également une histoire de famille. On y découvre dans un espace moderne le citron de Menton sous toutes ses formes, du traditionnel Limoncello en passant par les vins d'agrumes, les canardises et la vodka « L'Or de Menton ». Les produits proposés sont tous artisanaux, à l'origine totalement fabriqués sur place, aujourd'hui élaboré dans un atelier de Sospel, rançon du succès oblige. Possibilité de commander via le site Internet.

■ **LES PÊCHERIES**
Marché Municipal ✆ 04 93 35 71 38
www.lespecheries.fr – contact@lpomenton.fr
Hôtellerie et restauration. Mariée locale et d'importation en gros. Envie de déguster des produits de la mer ? Direction Les Pêcheries ! Gamberoni de San Remo, soupe de Roche, Dentis de Méditerranée... Depuis quatre générations, l'équipe se fournit sur tous les ports de l'Atlantique, de l'extrême sud du Portugal jusqu'à la pointe du Danemark en passant par l'Écosse mais également sur la plupart des Criées françaises et en direct sur les embarcations du pourtour méditerranéen. Outre la variété et la fraîcheur des produits proposés, on apprécie le respect des techniques de pêches artisanales et responsables. Une entreprise qui allie savoir-faire, éthique, produits d'exception, authenticité, sympathie, et qui réunit un équipage de plus de 20 matelots, de toutes les origines, de tous les talents mais qui ont tous ont un point commun : la Passion des produits de la mer.

Dans les environs

Castellar ★

A sept kilomètres de Menton et à 370 mètres d'altitude, se dresse le village de Castellar, au bout d'une route d'accès très sinueuse. Les restes du vieux village sont à une heure de marche au nord-est du village actuel, qui date lui, du milieu du XV^e siècle. Construit par les habitants de l'ancien village, il respecte un plan régulier en quadrilatère avec des rues principales reliées par des passages voûtés. La vue sur la Méditerranée y est exceptionnelle. Ce pittoresque village domine la commune de Menton et la baie de Garavan : partir à la découverte de ce lieu vous donnera la sensation de plonger en Italie : ruelles longues et étroites, maisons aux façades jaunes, ocre ou oranges, passages couverts voûtés...

Au XVI^e siècle, après le siège de Nice par François I^er, le village fut fortifié par une enceinte extérieure dont il ne reste aujourd'hui que deux vestiges. Ne manquez pas le Palais Lascaris et la Casa Grande, ancienne résidence des comtes de Lascaris construite au XVII^e siècle avec son dôme aux tuiles vernissées multicolores et ses murs ocre ornés de motifs en trompe-l'œil. Sans oublier la très belle église Saint-Pierre construite au XV^e puis reconstruite au XVII^e siècle qui abrite de nombreux tableaux du XVI^e au XIX^e siècle, une statue de la Vierge en stuc et quinze cartouches peints représentant les mystères du Rosaire. À côté du clocher, on peut lire sur une pierre gravée « asile de pauvres » : c'est le dernier vestige d'un hôpital médiéval pour malades et agriculteurs nécessiteux de la région. Descendez la rue Garibaldi à l'emplacement exact des anciens remparts jusqu'à la place Georges Clemenceau pour admirer la magnifique vue sur la mer et sur les sommets environnants. Sept chapelles s'égrènent jusqu'au col du Razet par la D2566 : l'église Saint-Pierre, les chapelles Notre-Mère-des-Miséricordes, Saint-Antoine, Saint-Sébastien, Saint-Roch et la chapelle Saint-Bernard.

Traversé par le GR52, Castellar est aussi le point de départ de nombreuses randonnées pédestres.
Les bons marcheurs peuvent rejoindre le village de Castellar depuis le centre-ville de Menton via le chemin des Ciappes de Castellar : prévoyez de bonnes chaussures de marche. La route fait environ 4 km et le dénivelé est assez raide. Sur place, après la visite du village, un autre parcours s'offre à vous : découvrez les sept chapelles qui s'égrènent jusqu'au col du Razet en suivant la D2566, en voiture cette fois.

Gorbio ★

■ **LE BEAUSÉJOUR**
14, place de la République ✆ 04 93 41 46 15
Fermé d´octobre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (plat). Formule du midi : 29 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Parking à proximité.
Dans cette belle bastide datant de 1880, Le Beauséjour est une symphonie de douceur lumineuse et raffinée où les objets d'art donnent une atmosphère toute particulière à la salle du restaurant qui offre également une vue fabuleuse sur la vallée. On apprécie aussi l'agréable terrasse sous une tonnelle ouverte sur la place qui se trouve à deux pas du célèbre arbre deux fois centenaire de Gorbio. Après l'accueil chaleureux des hôtes et la découverte de la décoration de charme de ce lieu authentique, place à la cuisine avec à la carte des spécialités locales concoctées avec des produits frais du potager : raviolis, barbajuans, daube provençale, foie gras à la truffe ou lapin à la marjolaine... Un restaurant poétique, parfait pour une évasion culinaire.

■ **LES TERRASSES**
Place du Village ✆ 04 93 35 95 78
Ouvert tous les jours le midi. Haute saison : tous les jours le soir. Menu unique à 25 € (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 10 €.
Le patron et son équipe vous accueillent avec le sourire. Sous la tonnelle recouverte de jasmin ou dans la salle avec vue panoramique sur la campagne environnante, découvrez une carte aux accents méditerranéens. Les plats sont simples et authentiques. Une bonne cuisine de terroir à découvrir.

■ **MOULIN À HUILE DE GORBIO**
64, Chemin De Menton ✆ 04 93 35 44 16
www.aumoulindegorbio.com
frederic.manguine@aumoulindegorbio.com
Ouvert du lundi au samedi.
Marie Christine et Albert Manguine, accompagnés de leur fils Frédéric, produisent avec passion une huile de qualité vierge extra, d'excellentes olives salées et une délicieuse pâte d'olive. Les plus gourmands découvriront également le verger d'agrumes avec les célèbres citrons de Menton, les oranges douces ou amères, les mandarines, les clémentines, les kumquats, les cédrats, les pomélos et les citrons verts vendus sur les marchés locaux mais pouvant également être envoyés ou transformés en d'exquises confitures, gelées ou condiments. Durant votre visite, ne manquez pas la spécialité Citrolive®, une huile d'olive vierge extra aux citrons de Menton qui relèvera vos assiettes.

Sainte-Agnès ★★★

Avec ses 760 m d'altitude, Sainte-Agnès est le village du littoral le plus haut perché d'Europe. Depuis Menton, prendre la D22, une petite route étroite et sinueuse. Si vous n'avez pas de véhicule personnel, sachez que le village est desservi plusieurs fois par jour par des lignes régulières d'autobus à partir de la gare routière de Menton. Au pied d'une falaise qui le protège des vents violents et que le soleil couchant teinte de rose, ce village s'étire le long d'une rue principale pavée de galets et dans laquelle se ramifient de nombreuses ruelles médiévales. A son extrémité, un belvédère offre un magnifique point de vue sur l'Italie et la mer. Le village était autrefois surmonté d'un grand château fort datant du XII[e] siècle qui fut détruit sur ordre de Louis XIV comme tous ceux de cette région tant le Roi Soleil craignait le contre-pouvoir des grands. L'église Notre-Dame-des-Neiges datant du XVII[e] siècle contient un tabernacle en bois doré récemment rénové, des peintures et des fonts baptismaux à double vasque d'époque.

■ **FORT DE LA LIGNE MAGINOT**
✆ 04 93 51 62 31
www.sainteagnes.fr
mairiesteagnes@wanadoo.fr
Ouvert du 1[er] Octobre au 30 juin, le weekend de 14h00 à 17h30. De Juillet à Septembre, ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. De juin à septembre tous les jours de 10h30 à 12h et de 15h à 19h. Pendant la fête des citrons de 14h à 17h30. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 3 €. Fermeture annuelle de fin décembre à début janvier. Visite guidée.
Bien peu de touristes peuvent imaginer que la fameuse ligne Maginot s'étendait jusqu'aux Alpes-Maritimes ! La construction du fort du village de Sainte-Agnès fait pourtant partie du même programme que les fortifications du nord-est de la France qui étaient censées protéger les frontières allemandes et belges. Celui de Sainte-Agnès a été construit dans les années trente et était destiné à protéger la baie de Menton. Ses installations se trouvent dans un excellent état de conservation : casemates, batteries encore dotées de canons de 75 et 135, centrale électrique et casernement pouvant contenir et faire vivre durablement sous terre une garnison de 350 hommes. Le fort accueille trois salles agencées autour de thématiques différentes : genèse et histoire du village de Sainte-Agnès, bataille des Alpes et histoire de la frontière franco-italienne dans les Alpes du Sud. Photos et commentaires permettent de comprendre le fonctionnement de l'ouvrage. Des plans 3D interactifs permettent de prendre connaissance des différentes casemates.

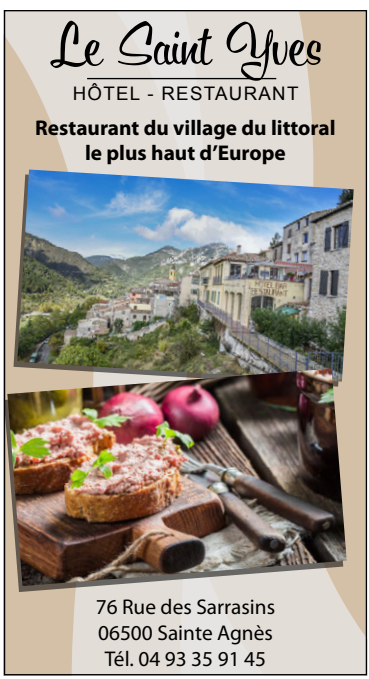
■ **LE RIGHI**
1, place du Fort ✆ 04 92 10 90 88
www.restaurant-lerighi.fr
le.righi@hotmail.fr
Fermé le mardi et le mercredi à partir de novembre jusqu'à mi-décembre. Fermé de mi-décembre à fin janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi. Haute saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Salon de thé l'après-midi. Menus de 15 € à 27 €. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 13 € (1 sirop + plat + dessert + surprise). Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Parking. Service navette gratuit les soirs d'animation et d'événements les week ends.
Restaurant, bar, glacier et salon de thé, le Righi possède de nombreux atouts à commencer par son incroyable emplacement, perché sur les rochers du magnifique village de Sainte-Agnès à plus de 780 m d'altitude. Avec une vue imprenable sur toute la Riviera, on s'attable en salle ou sur l'une des deux terrasses panoramiques. Mais plus encore que pour sa vue spectaculaire, c'est pour le contenu de votre assiette que vous reviendrez avec une cuisine traditionnelle et familiale : ravioli, gnocchi et pâtes fraîches maison, tourtes, viandes, pissaladières, desserts et pains faits maison. Faites une halte gourmande au Righi pour un repas en apesanteur, hors de l'agitation touristique du littoral.


© TONYPEPEIRA - ICONOTEC.COM
Vue de Sainte-Agnès

Randonnées au départ du village

A l'entrée du village, de nombreux itinéraires de randonnées partent de la chapelle Saint-Sébastien. Chaussez-vous bien et grimpez jusqu'aux sommets des cimes du mont Ours (1 239 m), du mont Méras (1 243 m), du pic du Baudon (1 264 m) ou de la pointe du Siricocca (1 051 m) qui surplombent fièrement la Grande Bleue. Profitez aussi des traversées qui ramènent vers Monti, Castellar ou la Forêt de Menton à l'ombre des oliviers, des chênes et des résineux. Si vous n'êtes pas très sportif, des circuits d'environ 1h30 offrent la possibilité d'emprunter une partie des itinéraires de ces randonnées et de profiter ainsi d'un panorama exceptionnel sur les rivages de la Méditerranée. Quelques-uns de ces itinéraires sont aussi répertoriés dans le guide « Rando Pays côtier » édité par le Conseil Général des Alpes Maritimes.

■ **LE SAINT-YVES**
76, rue des Sarrasins ✆ 04 93 35 91 45
Ouvert toute l'année. Du samedi au jeudi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 30 € (entrée + plat + dessert). Sur place, 15 chambres pouvant accueillir entre 2 et 4 personnes, chacune équipée de sanitaires et douche. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Organisation séminaires, banquets...
Perchée dans le très joli village médiéval de Sainte-Agnès, cette belle bâtisse en pierre jouit d'un panorama exceptionnel à plus de 700 m d'altitude sur la grande bleue. Entre mer et montagne, vous pourrez vous relaxer dans une ambiance chaleureuse le temps d'un repas ou pour une escale de quelques jours car cette adresse conviviale propose également des chambres à des tarifs très abordables. La carte met à l'honneur les spécialités régionales : salade niçoise, daube de sanglier, tourte aux courgettes, pâtes, raviolis... La gentillesse de l'équipe et le service attentionné concourent également à faire de cet endroit un lieu très agréable.



Sospel ★★

Cette ravissante petite ville construite au bord de la Bévéra est chargée d'histoire. Point de passage obligé sur la route du sel par où transitaient les marchandises de Turin à Menton, elle possède encore un vieux pont à péage à deux arches avec une tour de contrôle construite sur la pile centrale. En 1388, Sospel « se donne » aux ducs de Savoie : ce fut en quelque sorte l'âge d'or de la ville. De cette époque datent les riches demeures, les rues commerçantes, les foires et les marchés, les échanges. Plus tard, sous l'autorité et la protection des rois de Sardaigne, tout exalte la magnificence et la grandeur du style baroque : la nouvelle église, les confréries, les couvents, le collège royal, les maisons des riches notables. La route royale remplace alors l'ancienne voie muletière. Mais en 1794, les armées révolutionnaires partent à la conquête du royaume de Piémont-Sardaigne et Sospel devient une simple commune des Alpes-Maritimes.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SOSPEL**
19, avenue Jean-Médecin ✆ 04 83 93 95 70
www.sospel-tourisme.com
Ouvert du lundi 10h à 12h30 et 13h30 à 18h, du mardi au vendredi de 9h30 à 18h. Le samedi de 9h30 à 16h45. On vous accueille ici avec le sourire. Brochures et documentations sont disponibles gratuitement pour connaître les points d'intérêt et manifestations organisées à Sospel et dans les communes alentour.

■ **MUSÉE DES FORTIFICATIONS ALPINES FORT SAINT ROCH**
✆ 04 93 04 14 41
www.sospel-tourisme.com
infos@sospel-tourisme.com
De septembre à juin, ouvert le samedi et le dimanche, de 14h à 17h. En juillet et en août, ouvert tous les jours sauf le lundi. Visites commentées à 10h30, 14h30 et 16h30. Il est préférable de téléphoner avant de s'y rendre. Adulte : 6 €. Animations. Durée de la visite 1h30, incluant les démonstrations de fonctionnement des divers équipements de l'ouvrage.



Ce fort édifié en 1932 est l'un des plus importants de la ligne Maginot construite pour défendre la frontière italienne. Il a nécessité 5 000 m³ de béton et 385 tonnes d'acier. Une centrale de production d'énergie électrique avec filtrage et ventilation de l'air lui assurait un confort certain. Il est encore équipé d'un canon de 149 mm pesant 13 tonnes et plusieurs salles sont toujours équipées ouvertes à la visite expliquant la vie quotidienne des troupes des chasseurs alpins.

■ **LA CABRAÏA**
1, place de la Cabraïa
✆ **04 93 04 00 54**
www.la-cabraia.com

Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir ; du vendredi au mercredi le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 23,90 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 16,90 € (entrée + plat + dessert, en été uniquement). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking en face du restaurant.

Dans un cadre ravissant à mi-chemin entre la montagne et le littoral azuréen, la carte de ce charmant établissement affiche une cuisine française traditionnelle (salades, viandes, poissons) et quelques spécialités italiennes (pâtes, raviolis). Ces plats savoureusement et copieusement préparés par le Chef se dégustent dans la salle à la décoration fraîchement modernisée où domine le rouge, ou sur la belle terrasse prisée dès l'arrivée des beaux jours. Sans oublier l'accueil souriant et dynamique de Marjorie qui opère en salle. Une ambiance conviviale et un décor parfait pour une belle escapade gourmande.

■ **LE RELAIS DU SEL**
3, boulevard de Verdun
✆ **04 93 04 00 43**
www.relaisdusel.fr
lerelaisdusel@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 25 € à 35 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 10 €. Menu du jour (midi en semaine) : 19 €. Plat du jour : 12 € (midi en semaine).

Dans un cadre bucolique surplombant la rivière Bévéra, le Relais du Sel propose des assiettes goûteuses et bien présentées : viandes accompagnées de produits frais de saison, pintade aux pruneaux, salade mozza-figues, salade de fruits de mer ou encore tarte aux pommes maison pour la note sucrée. Fleurs fraîches, lumières tamisées, terrasse romantique installée au bord de l'eau et décoration de goût posent le décor de ce petit coin de paradis.

Le col de Castillon

La D2566 suit la vallée du Carei en remontant jusqu'à Sospel. Le col de Castillon juché à 707 m constitue la porte de la route des Grandes Alpes qui monte jusqu'au Mercantour. Le paysage et les essences d'arbres changent très vite : aux citronniers et aux mimosas succèdent les oliviers et les pins. Sur la rive gauche du Carei, on aperçoit la frontière franco-italienne qui suit la ligne des crêtes. La route traverse la magnifique forêt de Menton et passe à côté du viaduc du Caramel, ouvrage d'art construit au XIXe siècle pour la circulation d'un tramway Menton-Sospel qui demeura en service jusqu'à la dernière guerre. Le village de Castillon situé sur la route à 1 km avant le col a été détruit deux fois sans même parler des précédentes guerres et des conflits antérieurs comme le tremblement de terre de 1887 qui l'avait pratiquement réduit à néant et les puissants bombardements de 1944. Le nouveau village, moderne, date de 1951 : il abrite aujourd'hui des ateliers d'artistes et d'artisans. Du col de Castillon, on jouit d'une très belle vue sur la vallée de la Bévéra et sur les Alpes italiennes. La D2566 conduit jusqu'à Sospel à 7 km au nord.

■ **RESTAURANT 2G**
17, avenue Jean-Medecin
✆ 04 93 54 70 72
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Suggestion du jour : 22,90 € (entrée + plat + dessert). Terrasse.
Avec son atmosphère à la fois tendance et chaleureuse, le 2G propose une farandole de pizzas de la plus classique à la plus originale mais également des plats issus d'une cuisine traditionnelle familiale, des burgers ou encore des woks. Labellisé Maître Restaurateur, cette adresse a tout d'une grande. Le service est aimable et les prix sont doux.

■ **SOUTT'A LOGGIA**
5, place Saint Nicolas
✆ 04 93 87 93 75
♿
Ouvert toute l'année. Fermé janvier et fevrier. Carte : 14 € environ (plats de 10 à 24 €). Vin au verre. 16 places à l'intérieur, une cinquantaine en terrasse.
Niché dans le prolongement du Pont Vieux, sous les arcades de la place Saint Nicolas comme l'indique son nom, le Soutt'a Loggia est en été un coin d'ombre ou l'on se ressource. Propriétaires du lieu depuis mai 2010, Sophie et Fabrice y proposent une cuisine de produits frais, en provenance directe des producteurs ou du marché. La carte change régulièrement au gré des achats du matin, et on peut y déguster aussi bien de l'agneau, du magret, un pavé de bœuf ou des gnocchis, que des calamars ou du poisson.

■ **AUBERGE PROVENÇALE**
Route du col de Castillon
✆ 04 93 04 00 31
www.aubergeprovencale.fr
contact@aubergeprovencale.fr
♿ ❄
Ouvert toute l'année. 13 chambres. Demi-pension : 25 €. Petit déjeuner : 8 €. En été : Chambre simple à partir de 70 €. Chambre twin (2 lits séparés) à partir de 90 €. Chambre double à partir de 80 €. Baisse des prix hors saison. Réception fermée de 12h à 15h et après 22h. En cas d'arrivée tardive : contacter l'hôtel. Taxe de séjour est de 0,90 € par personne et par nuit. Accessible aux PMR mais non labellisé. Chambre Handicapés et mal voyants. Animaux acceptés (sur demande, avec supplément). Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 25 € et carte à partir de 12 €. Fermé le mercredi).
Cette maison accueillante et confortable située en pleine nature au milieu des arbres possède 12 chambres lumineuses : on vous conseille lors de votre réservation de demander celles avec la jolie vue sur le village de Sospel. Dotées d'un décor moderne, toutes sont équipées d'une salle de bain privative avec douche et W.C, d'une TV, d'un accès Internet gratuit en wifi et d'une climatisation réversible chaud-froid. Accueil agréable et chaleureux. Sur place, le restaurant de l'hôtel propose une cuisine provençale que l'on déguste sur la terrasse panoramique sur Sospel ou dans la salle intérieure à la décoration claire et authentique.

■ **LES RUCHERS DES OLIVIERS**
Route de Moulinet ✆ 04 93 04 02 46
www.lesruchersdesoliviers.com
Pour le point de vente à Sospel, il est conseillé de téléphoner avant car les propriétaires sont très occupés par les abeilles. Ouvert jeudi, vendredi et samedi toute l'année.
Cela fait trente ans que Catherine et Marc, consacrent leurs journées de travail à leurs ruches, à leurs abeilles et à la fabrication de miels délicieux, souvent primés au Concours général du Salon de l'agriculture de Paris : 43 médailles et deux prix d'excellence sont à leur actif depuis 2001 ! Ici, on pratique la transhumance des abeilles ce qui permet à cette famille de proposer différentes variétés de miel tous autant savoureux les uns que les autres : les ruches qui produiront du romarin partiront début mai pour les miellées d'acacia, de fleurs des champs et de lavande tandis que d'autres resteront à Sospel au printemps avant de rejoindre la haute montagne par exemple. Dans leur point de vente à Sospel découvrez leurs produits phares comme les miels liquides ou crémeux (acacia, pin, romarin, fleurs de printemps, haute montagne, tilleul, châtaignier…) mais aussi le nougat et le pain d'épice. Une belle idée cadeau à offrir ou pour se faire plaisir. Possibilité de vente en ligne.

Castillon ★

A une dizaine de kilomètres de Menton et de Sospel, le village de Castillon perché à 706 m et dont l'appellation signifie «petit château» a été reconstruit plusieurs fois subissant guerres ou catastrophes naturelles. Ses maisons en pierre avec leurs volets verts lui ont valu le titre de plus beau village de France en 1952, lui donnant aujourd'hui encore beaucoup de charme avec ses nombreux ateliers, artisans et galeries.

■ **BRASSERIE ARTISANALE MARE NOSTRUM LIMONADE SODA**
1, place Saint-Michel ✆ 04 92 97 18 03
www.marenostrumbrasseur-france.com
Visites de groupe possibles entre mai et septembre, le weekend. Réservation impérative. Atelier de brassage. Possibilité de restauration sur place. Visite guidée. Boutique. Animations.
Cette brasserie artisanale installée dans une bâtisse en pierres produit depuis plus de 15 ans des bières de fermentation haute, des liqueurs aux agrumes, des limonades traditionnelles, des sodas à l'ancienne ou encore de la citronnade et de l'orangeade avec des fruits du pays mentonnais souvent originaires de l'agriculture biologique. Découvrez toutes les étapes de fabrication de ces gammes au cours d'une visite commentée par un passionné. Une sortie ludique et gourmande !

■ **HÔTEL LA BERGERIE**
68, chemin Saint-Antonin ✆ 04 93 04 00 39
www.bergerie-castillon.com
Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 89 € ; chambre triple à partir de 82 €. Pension complète (sur devis). Demi-pension (à partir de 120 €). Studio à partir de 107 € la nuit. Appartement 4 personnes à partir de 127 € la nuit. Ces tarifs comprennent le petit-déjeuner. Taxe de séjour 0,35 € par pers/jour (sauf enfant – 12 ans).

Animaux acceptés (sur demande, 5 €/nuit). Wifi gratuit. Restauration (150 places. Repas servi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé à la restauration le dimanche soir et le lundi. Menu de 18 € à 25 €. Carte environ 14 € pour un plat. Réservation recommandée). Piscine couverte.
Dans un environnement calme dans l'arrière pays mentonnais, la Bergerie constitue une halte agréable et authentique avec ses chambres rénovées et confortables à la décoration lumineuse et moderne. Sur place, vous aurez également la possibilité de louer un bel appartement entièrement équipé pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes. La vue sur les montagnes est sublime. Le restaurant situé dans l'enceinte de l'établissement et ouvert à tous propose quant à lui des produits de saison et du terroir : farcis, barbajuans, raviolis maison, tourtes ou encore daube à la Provençale. L'accueil est charmant et le service courtois. Un véritable petit paradis.

SENTIERS DE RANDONNÉES

Découvrez la promenade autour du village (1h) qui permet de rejoindre les ruines de la chapelle saint-Antonin (XV[e]). Un autre chemin part du col de Castillon a l'emplacement des ruines de deux anciens villages et mène à Sainte-Agnès par la piste forestière (2h aller simple), une balade sans difficulté majeure sur cet ancien chemin muletier. Un court sentier (10 minutes) démarre sous le viaduc du Caramel et conduit à un site d'escalade. Parcourez aussi la forêt de l'Ubac Foran (1h) où au sommet, une table d'orientation offre une vue panoramique époustouflante.

BEAULIEU-SUR-MER ★★

Beaulieu-sur-Mer dispose d'une situation géographique exceptionnelle où la mer et la montagne se côtoient. Cet oasis de rêve agrémenté d'oliviers centenaires, de palmiers et d'une végétation luxuriante offre un riche patrimoine architectural qui a attiré les plus célèbres têtes couronnées de la Belle-Époque. On compte deux ports de plaisance dont un de renommée internationale ainsi que très belles plages aux noms évocateurs comme « La petite Afrique » et « la Baie des fourmis ». On y apprécie également son centre-ville, ses restaurants et son marché aux saveurs avec couleurs et odeurs provençales assurées.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE BEAULIEU SUR MER

Place Georges-Clémenceau ✆ 04 93 01 02 21
www.beaulieusurmer.fr
Mi-avril à juin / septembre à mi-octobre : du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h (17h le samedi). Juillet et août : du lundi au dimanche de 9h à 13h et de 14h à 18h30 (12h30 dimanche et jours fériés). Mi-octobre à mi-avril : du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 17h (13h le samedi). Brochures gratuites.
Le Bureau d'Information Touristique de la Ville (anciennement appelé Office de Tourisme) met à votre disposition brochures et plaquettes d'informations gratuites pour que vous puissiez trouver vos idées de sorties et de loisirs.

Points d'intérêt

Avec un nom pareil (beau lieu), la commune ne pouvait accueillir que de belles et célèbres personnes ! Et c'est là, la destinée de ce petit village de pêcheurs voué à devenir connu grâce à l'engouement des têtes couronnées et des hommes d'affaires les plus illustres des XIX[e] et XX[e] siècles. Citons par exemple : La Reine Marguerite d'Italie, Sissi L'Impératrice, les Tsars de Russie, La Reine Victoria, Sir Winston Churchill ou encore Sir Thomas Lipton. Tous ont laissé leur empreinte : villas somptueuses, hôtels à la pointe du progrès, trains aux nombreux wagons s'arrêtant en gare de Beaulieu pour y faire descendre une armée de domestiques et de bagages sans oublier les yachts de rêve ancrés dans le port, les cours de tennis en terre battue alors fréquentés par Suzanne Lenglen, la première star internationale du tennis féminin, et les monarques. Fondée par le niçois Pierre Lautier, la Réserve (aujourd'hui un hôtel de luxe) est à ses débuts un restaurant qui tire son nom des réserves de poissons et de crustacés contenus dans ses bassins cimentés alimentés par l'eau de mer. Un bateau à vapeur assure alors un service régulier entre le port de Nice et la baie des fourmis. Très vite, l'endroit devient le restaurant des rois ! Le palace va être fréquenté par le gotha mondial comme Mistinguett, Rita Hayworth, Clark Gable ou Charlie Chaplin. De nos jours, Beaulieu-sur-Mer charme encore ceux qui prennent le temps de la visiter : ruelles étroites, petites criques et patrimoine époustouflant. De la Villa grecque Kérylos en passant par la Rotonde de la Résidence Bristol, n'oubliez pas de jeter un œil à la façade à colombage de la Résidence Eiffel, une maison louée durant la saison hivernale par le Grand Duc Pierre de Russie puis en 1895 par Gustave Eiffel en personne. Beaulieu recèle de trésors.

VILLA GRECQUE KÉRYLOS

Impasse Gustave-Eiffel
✆ 04 93 01 01 44 – www.villakerylos.fr
N
La villa est fermée le 1[er] janvier, le 1[er] mai, le 1[er] et 11 novembre ainsi que le 25 décembre. Du 2 janvier au 30 avril, ouvert tous les jours de 10h à 17h. Du 2 mai au 31 août ouvert tous les jours de 10h à 19h. Du 1[er] septembre au 31 décembre ouvert tous les jours de 10h à 17h. Journalistes sur présentation d'un justificatif. Adulte : 11,50 € (tarif réduit 8 €). Gratuit pour les – de 18 € et jusqu'à 25 ans pour les ressortissants et/ou résidents de l'U.E.. Librairie-boutique ouverte aux horaires de la villa. Label Monument National. Boutique. Interdit aux animaux.
Cette villa est l'un des monuments les plus incroyables de la Riviera : construite au début du XX[e] siècle par l'archéologue mécène Théodore Reinach et l'architecte Emmanuel Pontremoli, c'est la reconstitution unique au monde d'une demeure grecque antique jouissant de tout le luxe inhérent à sa beauté. Inspirée des maisons nobles de l'île de Délos au II[e] siècle avant J.-C., le site est une véritable invitation au voyage avec des décors extraordinaires et un mobilier en marbre, en bronze ou en ivoire qui sont autant de parures qui jalonnent les salons et le jardin.

Itinéraire Beaulieu Belle Époque

Retirez votre plan (gratuit) auprès de l'office de tourisme situé place Clemenceau et partez à la découverte du patrimoine Belle Époque de Beaulieu-sur-Mer en 2h30 de promenade. La balade débute avec le palais des Anglais datant de 1885, ancien hôtel datant de la reine Victoria. Prenez l'avenue Foch sur votre à droite puis encore à droite boulevard Marinoni en direction de la place du Marché : tous les matins (sauf le dimanche hors saison), vous découvrirez les saveurs et senteurs provençales sur les étals. Découvrez ensuite en haut de cette place un magnifique kiosque à musique datant de 1904 réalisé par l'architecte Bovis et les ferronniers Gianetto et Fassio. Au fond de la place est installé le buste d'Hippolyte Marinoni, inventeur de la rotative et premier maire de la commune. Dirigez-vous sur la gauche et empruntez le chemin des Myrtes : à 100 mètres, vous découvrirez l'église anglicane Saint Michael érigée en 1893 et conçue par les architectes Temple Moore et Aaron Messiah. Redescendez en longeant à nouveau la place Marinoni direction les escaliers de la rue du Marché puis empruntez ceux qui passent sous la voie ferrée. Prenez la rue Gallieni qui longe l'Église du Sacré Cœur construite en 1899 par l'architecte Berlugan Joseph Bovis : à ses côtés se trouve la chapelle romane Sancta Maria de Olivo dédiée à la Vierge Marie qui date du IX^{e} siècle et qui abrite des expositions. Face à ses deux édifices religieux, vous découvrirez le superbe hôtel de luxe La Réserve (1880). Redescendez le boulevard Maréchal Leclerc en direction du Port de Plaisance situé sous l'Hôtel de Ville en prenant les petits escaliers sur la droite qui vous amènent directement sur le quai Whitechurch : vous longerez alors les quais près desquels vous pourrez admirer les superbes bateaux de ce port de 800 anneaux et sa galerie commerciale qui abrite de nombreux restaurants et commerces divers. Au fond, la plage de la Petite Afrique vous invite à la baignade. Remontez enfin sur la route en empruntant la sortie voiture du port et traversez les deux tronçons direction le jardin de l'Olivaie rue Jean Bracco (visible par le magnifique portail qui orne son entrée). Hors du tumulte de la ville, goûtez aux plaisirs de la détente au milieu de ce parc planté de plus de 100 oliviers centenaires dont l'entrée par un petit portail se situe en haut de la rue Jean Bracco, juste avant le pont SNCF. Reprenez la direction de l'église du Sacré-Cœur vers l'hôtel Le Métropole bâti en 1891 puis vers la résidence Eiffel dans laquelle vécut le constructeur de la plus célèbre tour du monde ! Enfin, au bout de la rue Gustave Eiffel, la « Villa Grecque Kérylos », modèle de villa grecque antique inspirée par Délos et édifiée entre 1902 et 1908 selon les plans d'Emmanuel Pontremoli pour le compte de Théodore Reinach vous attend pour une visite extraordinaire (comptez 2h). Ensuite dirigez-vous vers le casino situé avenue Fernand Dunan puis, en longeant le square Verdun, admirez la magnifique architecture de l'ancien palace Le Bristol et de sa salle de réception « la Rotonde » construite en 1899 par Tersling qui a servi d'hôpital durant la guerre. Pour les plus courageux, la promenade Maurice Rouvier (1,2 kilomètre) permet de rejoindre Saint-Jean-Cap-Ferrat par le bord de mer au départ de la plage de la baie des Fourmis.

Le couvert

■ **AFRICAN QUEEN**
Port de plaisance
✆ 04 93 01 10 85
www.africanqueen.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 12 € (plat + dessert + boisson). Vin au verre. Viandes et poissons entre 20 et 50 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Parking. Voiturier en été.

La carte de cet établissement idéalement située sur le port de Beaulieu permet de se régaler parmi l'arrivage journalier de poissons et de fruits de mer tandis que les suggestions se déclinent en fonction du marché sans oublier les desserts gourmands et généreux ! L'odyssée de l'African Queen avec sa belle salle cossue complétée d'un salon pour les amis et prolongée d'une agréable terrasse avec une vue imprenable sur le port et les yachts amarrés commence et finit par un service impeccable ce que de nombreux clients VIP et anglo-saxons apprécient.

■ **ANAO PLAGE**
Avenue Fernand Dunan ✆ 04 93 54 07 89
Voir page 128.

■ **L'ATELIER D'ÉMILE**
Port de Plaisance ✆ 04 93 80 03 45
www.latelierdemile.com
Ligne 100 du bus et gare de Beaulieu-sur-mer à Proximité

Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30. Fermé le dimanche soir et lundi toute la journée. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 12 € (le midi). Chèques non acceptés.

L'Atelier d'Émile est un restaurant convivial situé sur le port de Beaulieu-sur-Mer tenu par la même équipe que le célèbre et incontournable African Queen tout proche. Ici, le Chef Olivier Bellone cultive le beau et le bon avec des produits frais. Au programme : thon frais, wok de légumes croquants, espuma de wasabi ; cassoulet ; risotto venere au safran, moules et palourdes ; fricassée de gnocchis maison, poires au gorgonzola et noix... La carte évolue toute les deux semaines en fonction des arrivages du marché, pour surprendre les visiteurs lors de chacune de leur dégustation. À faire et à refaire sans modération.

CAFÉ DE LA PAIX
7, boulevard Maréchal-Joffre ✆ 04 93 01 04 18
cafedelapaix06310@gmail.com

Ouvert toute l'année. Bar ouvert de 6h à 23h. Restaurant ouvert de 12h à 15H30 du lundi au vendredi, et en soirée, le vendredi et le samedi à partir de 19h. Carte : 25 € environ (entrée + plat ou plat + dessert. Hors boisson). Formule du midi : plat du jour + café gourmand 14 € ; avec verre de vin 17 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (uniquement sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.

Pascal et Laure vous accueillent chaleureusement au Café de la Paix autour d'une cuisine simple, de saison, traditionnelle et savoureuse. Les plats sont authentiques et préparés avec soin à partir de produits frais : scampi et riz safrané, tournedos Rossini et sa sauce vanillée truffe blanche, salade d'été au saumon fumé et scampi, couscous de poissons ou encore salade de chèvre chaud, filet de cabillaud avec julienne de légumes et petite friture de poissons frais. Les desserts varient selon l'humeur du Chef, tarte aux pommes, brownie et baba au Rhum, entre autres... On s'attable ici dans une ambiance conviviale et familiale dans l'agréable salle à la décoration qui mêle le bois aux tonalités rouges, ou en terrasse. Une belle adresse.

CAFÉ DEL MARE
64, port de Plaisance ✆ 04 93 54 65 34

Ouvert toute l'année. De mai à fin septembre ouvert 7/7. Basse saison : du jeudi au mardi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (le plat). Formule midi plat + boisson + café 15 €. Terrasse.

La déco à la fois zen et moderne, l'accueil chaleureux et la gentillesse de l'équipe vous séduira tout comme la vue sur le port. Côté assiette, la carte a été entièrement renouvelée ; vous aurez le choix entre des saveurs asiatiques, des salades niçoises ou italiennes, un risotto à la crème de truffe et noix de saint-Jacques poêlées, le mix grill de la mer (calamars, filet de loup, pavé de saumon, steak de thon, gambas et calamars), la souris d'agneau confite aux herbes sur son dôme d'écrasé de pommes de terres et trois sortes de gourmands burgers, entre autres. À la fin du repas : petits desserts du Chef (crème brûlée ou encore pana cotta fruits rouges). Ces produits frais sont travaillés tous les jours. Une belle affaire de famille.

LE CATALAN
52, boulevard Général-Leclerc
✆ 04 93 01 02 78

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte de 15 € à 50 € environ. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (uniquement sur réservation). Terrasse.

Avec sa belle devanture et sa superbe terrasse, Le Catalan est une adresse des plus charmantes. Le Chef propose une cuisine du terroir, tournée vers la Méditerranée et entièrement faite maison : salade de la mer, paëlla aux fruits de mer, tagliata de bœuf, tajine maison, mixed grill de la mer et ses petits légumes sans oublier l'incontournable aïoli et les nombreuses pizzas cuites au feu de bois ! Les desserts sont également fait maison. Enfin, les produits sont frais et de saison avec une ardoise qui change régulièrement pour des plats simples et goûteux. Le service affable ajoute à la qualité de ce lieu dont on vous recommande de découvrir la cuisine soignée et généreuse.

LE FABULEUX DESTIN
Port de Plaisance
✆ 04 93 01 13 23

Ouvert toute l'année. Toute l'année 7j/7 jours, midi et soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 € (entrée + plat + dessert). Carte : 28 € environ (plat). Formule du midi : 16 € (plat + dessert). Chèque Restaurant.

Le Fabuleux s'ouvre sur les yachts avec sa belle terrasse extérieure. Ombragée l'été et abritée l'hiver, on y déjeune avec plaisir dès que le soleil pointe son nez, c'est à dire presque toute l'année ! La salle intérieure est très lumineuse, décorée avec soin dans les tonalités noir et blanc avec quelques touches de couleurs. Un espace lounge abrite des canapés cosy et une terrasse extérieure également. Côté cuisine, le Chef offre ses suggestions qui se déclinent à l'ardoise : mixed grill de la mer, steack au poivre, tagliata de bœuf ou encore liguine aux fruits de mer. A la carte, on navigue entre les poissons et les fruits de mer à la plancha, les burgers, les pâtes et les raviolis niçois. Le midi, la formule «snacking» propose pour un excellent rapport qualité/prix des foccacias toastées. La formule bistrot offre également un plat et un café gourmand pour un tarif très raisonnable. Le soir, l'ambiance se fait plus discrète avec un joli éclairage individuel à chaque table. Une adresse très agréable.





Le Pointu

10, boulevard Général Leclerc
06310 Beaulieu-sur-Mer
04 93 87 52 66

■ **L'ESCENTIEL**
26, boulevard Maréchal-Leclerc
✆ 04 93 01 17 33
http://lescentielbeaulieu.com
info@lescentielbeaulieu.com
Fermé le vendredi soir, le samedi et le dimanche. Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation impérative. Carte : 40 € environ (plat). Formule du midi : 19 € (plat et dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parking en face.
Après avoir passé une trentaine d'années dans les plus grandes brigades de cuisines des hôtels de luxe de la Côte d'Azur et d'Europe, Charles Séméria avait envie de retrouver sa ville natale et de vivre sereinement sa vie professionnelle à son rythme. Il travaille désormais les produits qu'il va acheter tôt le matin au marché de Beaulieu-sur-Mer puis accueille ses clients dans son « bouchon berlugan » en toute convivialité dans un cadre où l'on se sent comme à la maison. Il élabore des plats simples et gourmands, affichés sur l'ardoise accrochée au mur. La ligne directrice est méditerranéenne et suit les trouvailles matinales du marché.

■ **MARCELLO RESTAURANT**
Port de Plaisance ✆ 04 93 01 68 80
www.marcellofoodvalley.com
beaulieu@marcellofoodvalley.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au dimanche de 8h à 23h. Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). 1 Plat + Dessert + Boisson ou Vin Il Nostro + Café : 17 € du lundi au vendredi de 12h au 18h.
Après avoir fait ses marques en Principauté de Monaco, Marcello Restaurant rayonne sur le port de Beaulieu-sur-Mer ! Au menu, découvrez une cuisine pleine de saveurs réalisées avec des produits frais : trio de pâtes à l'italienne, branzino alla griglia, jarret d'agneau au four avec salade de légumes, aubergines à la parmigiana, tagliatelles aux palourdes et aux champignons, hamburger di Strolghino avec ses frites, lasagnes all'Emiliana, focaccia au saumon mariné et sa crème aux herbes.... Une carte variée et gourmande à souhait qui ravit tous les appétits.

■ **LE POINTU**
10, boulevard Général-Leclerc
✆ 04 93 87 52 66
Ouvert toute l'année. En saison, de mai à septembre, fermeture mardi soir et mercredi la journée. L'hiver fermé les samedis et dimanches, pas de service le soir. Wifi gratuite. Addition moyenne entre 15 € à 35 €. Terrasse.
Installé à quelques pas du port de plaisance et de ses pointus, découvrez une cuisine aux accents méditerranéens, généreuse et savoureuse. La terrasse extérieure est agréable, protégée en hiver et ensoleillée d'hiver. Cette année l'établissement s'agrandit avec une nouvelle salle intérieure avenante. Affable, souriant et courtois, l'accueil chaleureux de toute l'équipe ajoute une note des plus agréables à cette adresse de charme. Au programme, salade italienne, pizzeria, viandes et pâtes. Des valeurs sûres et traditionnelles qui ravissent aussi bien une clientèle d'habitués que de passage. Les plaisanciers apprécient le lieu pour ses pizzas qui sont aussi disponibles à emporter.

■ **LA TABLE DE LA RÉSERVE**
5, boulevard Général-Leclerc
✆ 04 93 01 00 01
www.reservebeaulieu.fr
reservation@reservebeaulieu.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Tenue chic-décontractée exigée. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). WiFI. Parking Privé (forfait journalier). Animaux acceptés. Tous les vendredis : bouillabaisse à 38 €. Jardin. Terrasse.
Faites une escale culinaire dans un lieu magique où se mêlent luxe, calme et raffinement : la Table de la Réserve propose une cuisine élégante sublimée par la Chef Anne-Sophie Sabini qui met à l'honneur des saveurs méditerranéennes et celles du terroir. Découvrez la bouillabaisse comme une soupe de poissons, rouille et croûtons tous les vendredis. Une adresse charmante, un « bistro azuréen » comme le définissent ses propriétaires, dans un cadre atypique et relaxant où les tons clairs se mêlent à de délicates notes cuivrées pour une ambiance visuelle à la fois douce et rythmée.

Le gîte

■ **HÔTEL MARCELLIN****
18, avenue Albert-Ier ✆ 04 93 01 01 69
www.hotel-marcellin.com
N

Ouvert toute l'année. 21 chambres (100% non fumeur). Chambre double de 72 € à 120 € ; chambre triple de 92 € à 138 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 20 € (enfant). Parking. American Express, Chèque Vacances. Chambre adaptée. Animaux interdits.
Situé à proximité des plages, ce petit hôtel est l'endroit parfait pour un séjour dans la station balnéaire de Beaulieu-sur-Mer. Les chambres sont confortables, la décoration est raffinée et les prestations de qualité : climatisation, W.C, salle de douche ou salle de bain, sèche-cheveux et réfrigérateur. Aux beaux jours, le petit déjeuner vous sera servi sur une petite terrasse ombragée. De quoi profiter pleinement des bienfaits de la Côte d'Azur !

■ **HÔTEL RIVIERA*****
6, rue Paul-Doumer ✆ 04 93 01 04 92
www.hotel-riviera.fr
contact@hotel-riviera.fr
Ouvert toute l'année. Accueil de 7h30 à 19h. Langues parlées à l'accueil : anglais, français, italien. 14 chambres (dont 1 suite appartement). Petit déjeuner : 10 € (continental à table). Chambre : 65 € à 130 €. Suite appartement, à la semaine : 550 € à 1050 €. Animaux interdits.
A quelques minutes à pied des plages et des commerces, l'Hôtel Riviera est situé dans une charmante rue résidentielle, au calme, à l'écart des grands axes. Ses 14 chambres confortables avec chauffage et climatisation individuelle possèdent également une salle de bains ou de douche, un accès Internet, une prise modem, le double vitrage, un téléphone et une TV écran plat. Une suite familiale est également proposée à la semaine. Vous pouvez aussi profiter d'un patio ombragé où à la belle saison sont servis les petits déjeuners. Accueil familial et souriant !

■ **HÔTEL SELECT****
1, rue André-Cane
Place Général-de-Gaulle ✆ 04 93 01 05 42
www.hotelselect-beaulieu.com
selectbeaulieu@gmail.com
❄
Logis (1 cheminée). Fermé pendant le mois de janvier. Hôtel non fumeur. 19 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner : 9 €. Chambre double : 75 € à 95 €. Chambre familiale : 100 € à 135 €. Taxe de séjour journalière : 0,90 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite.
Voici un établissement familial bien tenu, situé en plein cœur de la ville sur la place centrale ombragée si agréable l'été. Les chambres bénéficient de beaux volumes et d'une décoration personnalisée. Au troisième étage, elles sont plus grandes et peuvent accueillir des familles. Équipement très correct : climatisation, insonorisation, télévision et WiFi à l'accueil. Accueil sympathique.

■ **LA RÉSERVE DE BEAULIEU HÔTEL & SPA*******
5, boulevard Maréchal-Leclerc
✆ 04 93 01 00 01
www.reservebeaulieu.com
reservation@reservebeaulieu.com

Fermé de mi-octobre à mi-décembre. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, italien, allemand, français). 39 chambres (100% non fumeur). Chambre double de 340 € à 1 070 € ; suite de 1 300 € à 3 900 €. Environ. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 20 €. En haute saison. Garage (à partir de 33 € basse saison et 36 € haute saison). American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant.
La Réserve de Beaulieu & Spa est un lieu mythique niché dans une superbe villa Renaissance. Il comprend 39 chambres et suites adoucies de fresques et décorées avec soin dans des couleurs claires et chaudes, également un patio paisible et magique, une salle à manger qui fait penser au pont supérieur d'un bateau et le Spa Maria Galland. Vous voilà plongé dans un havre de paix, de plaisir et de noblesse où le dépaysement est plus que garanti tant au niveau du décor, que de la vue ou des talents du Chef qui régale tous ceux qui poussent la porte de cette adresse somptueuse.

Loisirs

■ **SEAZEN**
✆ 06 52 73 95 54
www.seazen.fr
contact@seazen.fr
Basse saison : ouvert tous les jours à partir de 9h et à partir de 17h. Haute saison : tous les jours à partir de 9h et à partir de 19h. Sorties nocturnes possibles. À partir de 130 € la sortie (1h avec le skipper). Accessible pour 8 personnes. Tarifs sans supplément carburant (moteur électrique).
Envie de profiter des eaux de la Méditerranée pour un journée, une demi-journée ou pour une heure ? Louez un bateau solaire ! SeaZen vous propose de voguer en toute tranquillité à bord d'agréables bateaux électro-solaires. Silencieux et haut de gamme, leur confort est égal à celui d'un catamaran. Que vous soyez titulaire ou non d'un permis bateau, les possibilités sont multiples. L'équipe, sympatique, saura vous proposer une excursion qui répond à vos envies, quelle que soit la période de l'année !

Sorties

■ **LA CAVE DE BEAULIEU**
46, boulevard du Maréchal-Leclerc
✆ 04 93 01 26 02
lacavedebeaulieu@live.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi matin et le dimanche. Ouvert de 10h à 13h et de 15h à 20h.
Envie de déguster un bon cru ? Vous êtes au bon endroit ! Découvrez dans un univers décalé de bonnes bouteilles issues de tous les vignobles. Le choix et la variété des vins est grande. La Provence est cependant particulièrement mise à l'honneur dans les trois couleurs. La Cave de Beaulieu vous propose également une excellente charcuterie ibérique qui accompagnera votre découverte œnologique. A noter qu'il est aussi possible d'acheter des bouteilles, de quoi (s') offrir un joli cadeau !

■ **CASINO DE BEAULIEU-SUR-MER**
4, avenue Fernand-Dunan ✆ 04 92 00 60 00
www.casinodebeaulieu.com
Ouvert toute l'année. Machines à sous : ouvert du dimanche au jeudi de 10h à 3h du matin. Le vendredi et samedi de 10h à 4h du matin. Accès réservé aux personnes majeures, non interdites de jeux et sur présentation d'une pièce d'identité. Sky Beach ouvert du mercredi au samedi de 19h à 2h entre juin et septembre. Restauration.
Ce casino historique situé face à la mer mêle lustre d'antan et modernité avec élégance et raffinement : escalier de marbre monumental, lustres de cristal, moquettes violettes et or, verrière, peintures laiteuses de couleur crème, jeux de miroirs... Déambulez au gré des quatre salons communiquant où s'exposent 75 machines à sous dernières générations équipées en « full tito » sans manipulation de pièces et 12 tables de jeux traditionnels : roulette traditionnelle, punto banco, stud poker, black jack, texas hold'em... Sur place également, deux espaces de restauration : le Baccara et le Terrazza. Envie de prendre un verre ? Direction le Sky Beach avec music live, DJ, soirée thématique, tapas et cocktails dans une atmosphère festive ! La salle La Belle Epoque propose quant à elle des concerts, spectacles et repas privés.

Emplettes

■ **PÂTISSERIE MESIANO**
35, boulevard Marinoni
✆ 04 93 01 35 85
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Le dimanche de 9h à 13h.
Macarons, glaces, sorbets, chocolats et pâtisseries s'affichent dans cette délicieuse boutique à la décoration tendance et épurée. Ces gourmandises à l'équilibre délicat et subtil sont disposés comme de précieux joyaux tous signés Patrick Mesiano. Possibilité de commander vos desserts et/ou gâteaux personnalisés pour vos événements (mariage, baptême, anniversaire...).

BEAUSOLEIL

La ville de Beausoleil fut créé en 1904 par Camille Blanc qui détacha ce petit territoire de la commune de La Turbie située non loin. L'emplacement exceptionnel de Beausoleil – adjacent à la Principauté de Monaco – lui valut le surnom de « Monte-Carlo Supérieur ». Sa position lui offre un atout de taille : une vue panoramique qui s'étend du Cap Ferrat jusqu'en Italie. Cette situation géographique très favorable lui permet d'entretenir une forte attractivité tout en développant son dynamisme et ses propres atouts. Ayant fêté le centenaire de sa création en 2004, Beausoleil est l'une des villes les plus récentes de la Côte d'Azur. Les origines de son territoire remontent à l'Antiquité comme en témoignent les vestiges de l'*oppidum* du Mont des Mules classé aux Monuments Historiques. Plus tard, c'est avec la naissance de Monte-Carlo que Beausoleil va véritablement prospérer et connaître son essor économique, démographique et touristique. La commune regroupe plus de 12 communautés d'origine différentes venues du monde entier : portugaises, comoriennes, sri-lankaises, thaïlandaises et philippines qui apportent à la ville une grande richesse culturelle. Ce côté international se manifeste notamment lors de grandes célébrations comme la fête philippine « Santa Cruzan » ou encore le grand rassemblement départemental de folklore portugais au Devens.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BEAUSOLEIL**
32, boulevard de la République
✆ 04 93 78 01 55
Voir page 16.

■ **VISITE GUIDÉE DE BEAUSOLEIL ET DU RIVIERA PALACE**
✆ 04 93 78 01 55
www.beausoleil-tourisme.com
Visite guidée organisée par l'office de tourisme de Beausoleil tout au long de l'année. Réservation obligatoire. Nombre de places limité. Gratuit.

Depuis le centre de la ville jusqu'aux hauteurs du Riviera Palace, l'office de tourisme propose un parcours découverte de la cité autour du thème « Belle Époque ». Découvrez le majestueux Riviera Palace, ancien hôtel de luxe dont la façade est inscrite à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1989. C'est la Société Internationale des Grands Hôtels et Wagons-Lits, propriétaire du mythique Orient-Express, qui est à l'origine de cette construction en 1898. Ce haut lieu de villégiature de l'aristocratie russe, austro-hongroise puis anglaise, du début du XX^{e} siècle est devenu le symbole des fastes de la Belle Époque. Agencé en appartements pendant l'entre-deux-guerres, le bâtiment possède en son sein un véritable joyau : un jardin d'hiver et une splendide verrière attribuée aux ateliers de Gustave Eiffel (900 m^2 et 27 m de haut) où se déroulaient des fêtes somptueuses.

Des escaliers riches en histoire

Beausoleil est, entre autres, connue pour ses nombreux escaliers chargés d'histoire, véritables témoins des fastes du passé. Certaines célébrités de l'époque telles que Joséphine Baker, Mistinguett ou encore Maurice Chevalier empruntaient le monumental escalier reliant les casinos de Beausoleil et de la Principauté au célèbre Riviera Palace, ancien hôtel de luxe. Ces marches ont donné naissance à la très populaire « Course des escaliers » qui réunit tous les ans au mois de mars les amateurs de défis et autres sportifs confirmés.

Marché des Couleurs et des Saveurs d'Italie

Avant première de la Foire Mondiale de la truffe Blanche d'Alba



11e Édition Septembre Beausoleil

RUE DU MARCHÉ

SAMEDI 14 / 9H - 18H

DIMANCHE 15 / 9H - 14H

SALON DU LIVRE CULINAIRE

SAMEDI 14 SEPTEMBRE
DE 10H À 18H
CENTRE CULTUREL PRINCE JACQUES

POUR PLUS D'INFORMATIONS : 04 93 78 01 55

PATRONAGE DES MUNICIPALITÉS DE BEAUSOLEIL ET D'ALBA

Photo : Bruno MURIALDO

Ville de Beausoleil

Association Beausoleilloise des Amis d'Alba

ALBA HOTEL

petit futé

france bleu azur

Beausoleil et la Belle-Époque

Les passionnés et autres amateurs de belles architectures seront sans doute intéressés de découvrir le très intéressant patrimoine Belle-Époque (1870-1920) de la commune de Beausoleil. Perdez-vous dans le quartier historique du centre-ville et découvrez de magnifiques façades, décorées d'encorbellements, de balcons à balustres ou en fer forgé et dotées de magnifiques bow-windows.

Renseignez-vous auprès du Bureau d'Information Touristique pour une éventuelle visite commentée.

Points d'intérêt

LE MARCHÉ GUSTAVE-EIFFEL

Rue du Marché
Boulevard de la République
✆ 04 93 78 01 55
info@beausoleil-tourisme.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 13h. Accès libre. Parking Belle Époque (franchise moins de 1h gratuit).
Partiellement couvert par une architecture attribuée à Gustave Eiffel, ce marché typique abrite des étals colorés qui proposent des produits frais et de première qualité issus de producteurs locaux : fruits, légumes, fromages, etc., le tout dans une ambiance très conviviale. Le nombre d'exposants et les produits proposés sont variables selon les saisons.

LE MONT DES MULES

Accès par le boulevard des Combattants d'Afrique du Nord
Ouvert toute l'année. Accès libre dans le respect du Monument historique.
Sur les hauteurs de la ville de Beausoleil, surplombant le littoral monégasque, au gré de la célèbre route des vacances chantée par Trenet, le magnifique site de l'oppidum du Mont des Mules invite à la découverte. Au cours de cette agréable promenade, le marcheur va tout à la fois à la rencontre d'essences méditerranéennes rares et préservées, et de perspectives saisissantes qui, certains jours, portent l'œil jusqu'à l'île de Beauté. Le site archéologique du Mont des Mules avoisine le Parc du Devens sur les hauteurs de Beausoleil. Classé aux Monuments historiques en 1939, on y trouve les vestiges d'un oppidum celto-ligure édifié peu avant le début de l'ère chrétienne aux alentours de 10 avant J.-C. Au sommet du site se trouve une table d'orientation d'où l'on peut profiter d'une vue panoramique sur la Principauté de Monaco jusqu'aux côtes italiennes.

SENTIER DU TROPHÉE D'AUGUSTE RELIANT BEAUSOLEIL – LA TURBIE

Cette randonnée au départ de Beausoleil permet de rejoindre le village de La Turbie et son célèbre Trophée d'Auguste. A la sortie de la gare de Monaco, prenez la direction Beausoleil et empruntez à gauche la petite avenue d'Alsace. Continuez à monter, puis empruntez sur votre droite un petit passage qui longe un petit cours d'eau « le Moneghetti ». En haut des escaliers prenez à gauche jusqu'à la Place des Moneghetti et remontez à droite le boulevard homonyme. Vous pourrez ensuite rejoindre le départ du chemin de La Turbie en direction de la Moyenne Corniche (escaliers) et prendrez en face le chemin de La Turbie Supérieur. Arrivé à un croisement de sentiers sous le lotissement « Les Hauts de Monte-Carlo », suivez vers la droite l'itinéraire qui domine Beausoleil pour atteindre la pinède de La Turbie par une piste en terre. Vous pourrez rejoindre le centre du village (avenue de la Pinède puis via Julia) et accéder au Trophée d'Auguste, son parc aménagé, et son musée.

Le couvert

INDIAN STAR RESTAURANT

23, boulevard de la République
✆ 04 93 41 94 34
www.indianstar.fr
info@indianstar.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; tous les soirs de 19h à 23h30. Livraison sur les alentours de Beausoleil de 12h à 13h45 et de 19h à 22h30. Plats à emporter : -10% à partir de 15 €. Carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 10 € (-12 ans). Plusieurs formules le midi à partir de 8 €. Terrasse.
Dépaysement garanti pour cette adresse très futée qui ne paie pas de mine mais affiche un excellent rapport qualité-prix. De l'entrée aux desserts, découvrez les saveurs de l'Inde : samosa de légumes, raitha, crevettes panées sautées à l'ail et parfumées au masala, poulet et gambas tandoori, agneau au curry, crevettes crémeuses aux amandes, à la noix de coco et aux fruits secs sans oublier le poisson vindaloo aux épices ou encore le riz aux différentes saveurs... Les végétariens auront l'embarras du choix avec une carte tout aussi gourmande : Bombay aloo (pommes de terre cuites avec oignons et tomates dans une sauce masala), sag paneer (épinards cuits avec du fromage Indien fait maison), mixed veggie curry, entre autres. Le service est efficace et souriant.

O CANTINHO DA SAUDADE

Place de la Libération
✆ 04 92 10 84 78
N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h sauf le mercredi. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ (plat).
Vous goûterez ici une cuisine portugaise traditionnelle typique dans une ambiance chaleureuse et familiale. Nostalgie oblige, le restaurant est très apprécié et très fréquenté par les Portugais de la commune de

Beausoleil ainsi que par les amateurs de cette cuisine du Sud de la Méditerranée. Vous découvrirez à la carte la morue déclinée selon toutes les recettes possibles mais également bon nombre de spécialités : cataplana de lotte, curry ou beignets de crevettes, moules à la portugaise ou sauté de porc aux palourdes. En saison, détendez-vous en dégustant un porto sur la jolie terrasse.

Le gîte

ADAGIO MONACO MONTE CRISTO
2 a, rue des Martyrs-de-la-Résistance
✆ 04 92 10 52 50
www.adagio-city.com
h6799@adagio-city.com

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (7j/7). 78 chambres (39 appartements non fumeur). Parking. Tarifs dégressifs selon durée du séjour. Tarifs groupes. Se renseigner directement au standard de l'hôtel. Parking intérieur privé. Bagagerie. 6 appartements accessibles aux personnes en situation de handicap moteur. Animaux acceptés (payant). Wifi gratuit. Tv satellite.
Situés à quelques minutes à pied de la célèbre place du Casino de Monte-Carlo et de la gare SNCF de Monaco, les spacieux studios et appartements entièrement rénovés disposent de tout le confort nécessaire : TV, mini-cuisine équipée, climatisation... C'est l'endroit idéal pour vos vacances en famille ou vos voyages d'affaires. A noter que 6 appartements sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. Les tarifs varient suivant la saison, le nombre de personnes et de nuitées. Des promotions sont également proposées toute l'année à partir du site Internet.

HÔTEL CAPITOLE***
19, boulevard Général-Leclerc
✆ 04 93 28 65 65
www.hotel-capitole.fr
info@hotel-capitole.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 19 chambres (non fumeur). Petit déjeuner : 10 €. Garage : 15 € (par jour. + parking public payant à proximité directe). Chambre standard à partir de 89 € single et 159 € double. Chambre classique jardin et standard Monaco à partir de 89 € single et 169 € double. Chambre luxe Monaco à partir de 119 € individuel, double et twin 219 €. Les tarifs évoluent selon la saison. Événements spéciaux : tarifs sur demande. American Express, Chèque Vacances. Une chambre aménagée PMR. Jeux pour enfants. Animaux interdits. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Minibar. Coffres-forts individuels. Ecrans LCD.
Propriété familiale depuis sa création aux premières heures de la commune de Beausoleil, cet établissement à la décoration contemporaine se situe à la frontière entre Beausoleil et la Principauté de Monaco à seulement 300 m du Casino historique de Monte-Carlo. L'établissement dispose de belles prestations et possède des chambres spacieuses et confortables avec, pour certaines, une jolie vue sur la mer. L'équipement est de qualité : minibar, coffre-fort, écran LCD, climatisation réversible et individuelle... Ajoutez à cela la gentillesse des maîtres des lieux et votre séjour sera un véritable succès !

HÔTEL OLYMPIA***
17 bis, boulevard Général-Leclerc
✆ 04 93 78 12 70
www.olympiahotel.fr
info@olympiahotel.fr

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, italien, anglais). 33 chambres. Petit déjeuner : 10 € (15 € en chambre). Lit supplémentaire : 40 € (lit bébé 15 € par jour). Parking : 15 € (public surveillé). Prix par nuit. Chambre simple deluxe à partir de 85 € (130 € en haute saison). Chambre double à partir de 100 €. Chambre double supérieure à partir de 120 €. Chambre triple à partir de 140 €. Suite à partir de 160 €. Cambre familiale à 160 €. American Express. 2 chambres accessibles aux personnes en situation de handicap moteur. Animaux interdits. Wifi gratuit. Tv satellite.
Proche de la Principauté de Monaco, cet hôtel de style Belle Époque propose des chambres à la décoration classique dont deux spécialement aménagées pour les personnes à mobilité réduite. Toutes sont équipées d'une salle de bain privative avec baignoire ou douche, d'un téléviseur écran LED, d'un téléphone fixe, du wi-fi, d'un mini-bar, d'un coffre-fort, de la climatisation et du double vitrage.


© PRESTONGEORGE – ISTOCKPHOTO

Vue sur le littoral azuréen.

CAP D'AIL

Lorsque vous arrivez de Nice en empruntant la Basse Corniche, la Ville de Cap-d'Ail est la dernière commune avant d'entrer sur le sol monégasque. Ancien quartier de La Turbie devenu station balnéaire prisée au début du XX^{e} siècle, Cap-d'Ail possède de très jolies plages bien abritées. Vous y admirerez de nombreuses façades datant de la Belle Époque à l'image du Château des Terrasses construit à la fin du XIX^{e} siècle, du Château de l'Hermitage où séjourna la Reine Victoria en 1897, de l'Hôtel Éden ou de la Villa Le Roc Fleuri, un bâtiment à l'italienne datant des années 1900. Cap-d'Ail, c'est aussi une dizaine de parcs et jardins qui abritent toute la flore méditerranéenne mais aussi quelques espèces rares : ne manquez pas le parc Sacha Guitry, les squares Bellando de Castro et Beaverbrook ou le balcon des Salines où la vue sur Monaco est sublime. Enfin, jetez un œil à l'amphithéâtre Jean Cocteau où se déroulent bon nombre de spectacles durant la saison estivale.

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CAP-D'AIL

87 bis, avenue du 3-Septembre
✆ 04 93 78 02 33 – https://cap-dail.fr/
info.capdail@nicecotedazurtourisme.com
Bus 100 à proximité

♿ N

Juillet et août du lundi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 18h et le dimanche de 9h à 13h. En juin et septembre du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h et le samedi de 9h à 13h. De janvier à mai et d'octobre à décembre du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 13h. Label Tourisme & Handicap.

Cap-d'Ail est situé aux portes de la Principauté de Monaco. Son littoral offre des paysages encore sauvages que l'on peut aisément découvrir à pied. Ses plages remarquables sont bordées de pinèdes. Le Bureau d'Information Touristique propose des visites commentées payantes autour de thématiques plurielles : se renseigner pour connaître les prix et les horaires.

■ LE CHÂTEAU DES TERRASSES

1, avenue Général-de-Gaulle ✆ 04 93 78 02 33
www.cap-dail.com

♿ N

Visites guidées assurées par l'Office de Tourisme, sur rendez-vous. Possibilité de privatiser le lieu pour un événement privé. Expositions. Concerts. Soirées à thèmes. Expositions de peinture, sculpture et photographie. Festival « Juillet à Cap d'Ail » et « Cap Jazz ». Ascenseur.

Construit vers 1890 pour le banquier britannique William Mendel, le Château des Terrasses connaît son heure de gloire quand en 1895 le grand-duc Georges Alexandrovitch, frère du Tsar Nicolas II, loue la villa pour l'hiver pour y soigner sa phtisie. Il est vite rejoint par sa mère, l'Impératrice Maria Feodorovna accompagnée du Prince Michel et de la Princesse Olga. Le Président Félix Faure leur rendra visite ainsi qu'une cousine, la Reine Victoria elle-même qui séjournera à Cap d'Ail pour l'occasion. La demeure devient ensuite propriété d'une prima donna de l'opéra de St Pétersbourg avant de passer dans les années 30 aux mains du Vice-Consul d'Angleterre, Mr Buckingham. Cédée ensuite par son fils en 2001 à la ville de Cap d'Ail, le site a été restauré à l'identique : son confort et sa beauté d'une rare perfection donne à ce lieu la sensation de découvrir une pierre précieuse patinée et forgée par le temps. Un ascenseur central permet désormais l'accès des étages aux personnes à mobilité réduite. Dans un parc de verdure d'environ 2000 m^{2} avec allées ombragées et fleuries, cet endroit offre une vue exceptionnelle sur la mer. Le Château permet également l'organisation de différentes manifestations tandis que les terrasses, le jardin et les deux salles de réception accueillent congrès ou réceptions privées dans son cadre Belle Époque lumineux et moderne.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE L'HERMITAGE

Avenue du 3-Septembre

Ne se visite pas. La façade du bâtiment peut s'admirer depuis la rue.

Appelé aussi Château Malet, il a été conçu en 1894 par le célèbre architecte Hans-Georg Tersling à qui l'on doit de nombreuses constructions régionales pour sir Edward Malet, ambassadeur d'Angleterre à Berlin. Cet édifice représentait alors un mélange et un condensé de tous les principaux styles d'architecture. Le site a été accidentellement bombardé durant la Seconde Guerre Mondiale et a donc été partiellement détruit : il n'en reste que la moitié nord et la salle de bal à l'italienne. En 1961, l'architecte Secondo Buzzi a construit une seconde villa dans le magnifique parc. En 2000, une campagne de restauration a été réalisée pour restituer les décors muraux et le plafond peint de la salle de bal. Classé depuis à l'Inventaire général du patrimoine culturel, la demeure a notamment accueilli la Reine Victoria, la Princesse Béatrice, l'impératrice de Russie, l'impératrice Eugénie ainsi que les Rois Édouard VII et Léopold II de Belgique.

■ LE SENTIER DES DOUANIERS

Départ de la plage Marquet au Cap d'Ail

Chemin déconseillé en cas d'intempérie et les jours de grand vent.

Sur plus de trois kilomètres, ce sentier propose une belle balade passant par les plages, de la Principauté de Monaco jusqu'au cap d'Ail. Une promenade dans un cadre privilégié où la beauté, les espèces exotiques, les curiosités géologiques et le luxe des villas et des hôtels particuliers sont au rendez-vous. Abordez ce chemin à partir de la plage Marquet puis rejoignez le cap Rognoso et le cap Mala en vous enivrant des essences méditerranéennes : mimosas, cyprès, crithmes maritimes, pistachiers lentisques, pins d'Alep, aloès, agaves, chênes verts ou oliviers… Ne manquez pas de jeter un œil aux somptueuses demeures datant de la Belle Époque qui jalonnent le sentier, notamment à l'Éden Palace où Greta Garbo, Winston Churchill et Sacha Guitry séjournèrent.

VILLA LES CAMÉLIAS
17, avenue Raymond-Gramaglia
✆ 04 93 98 36 57
www.villalescamelias.com

Ouvert toute l'année. Du 1er novembre au 31 mars le musée est ouvert le dimanche de 10h à 16h ; les mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 9h30 à 12 h et de 13h30 à 16h30. Du 1 avril au 31 octobre, le musée est ouvert le dimanche de 11h à 18h ; les mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 9 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Réduit : 5 € (étudiants, +60 ans et de 12 à 18 ans). Visite guidée (groupe sur réservation). Boutique. Audioguide gratuit en 3 langues (français, anglais, italien).

Dans une magnifique villa Belle Époque transformée en un musée privé, le visiteur découvre au rez-de-chaussée de la bâtisse l'histoire de la commune de Cap d'Ail (autrefois Turbie-sur-Mer) au travers d'archives, de photographies et d'objets qui témoignent de l'expansion de la station balnéaire qui attirait une société internationale, où se mêlaient hommes politiques, stars hollywoodiennes, dramaturges parisiens et meneuses de revue, attirée par la douceur hivernale et les animations de la Riviera : citons Winston Churchill, Jean Cocteau, Josephine Baker, Sacha Guitry... Parallèlement, une société locale active, issue de l'immigration italienne, bâtit une cité aux valeurs fortes. Les étages abritent des expositions temporaires dont une collection singulière de peintures, dessins et émaux du peintre basque Ramiro Arrue (XXe siècle) présentée de manière thématique. Après la visite, ne manquez pas de flâner un temps dans le beau et luxuriant jardin aux essences séculaires qui entoure la maison.

Le couvert

LE BISTROT GOURMAND
16, avenue du 3-Septembre ✆ 04 93 86 15 94
www.lebistrotgourmand.yolasite.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Les dimanches et mardi de 12h à 14h. Fermé le lundi. Label Cuisine Nissarde. Label Chaîne des Rôtisseurs. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (plat). Plat du jour : 13 €. Menus uniquement le midi en semaine : 16,50 € entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert ou 20 € entrée + plat du jour + dessert. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes. Menu sur mesure possible). wi-fi.

Le Bistrot Gourmand vous ouvre ses portes avec sa cuisine française traditionnelle revisitée. Au menu, des plats semi-gastronomiques créatifs et savoureux préparés par le chef Antoine Maréchal (ex-chef du Bec Rouge à Monaco, de L'Orangerie à Montpellier ou du Bistrot Loumiri à Eze) à partir de produits frais et locaux respectant le fil des saisons : poissons nobles en bouillabaisse, civet de sanglier au vin de Bordeaux, suprême de volaille fermière, ragoût de girolles, ravioli ouvert de St-Jacques, julienne de légumes au curcuma, etc. Côté dessert, vous serez également surpris : profiteroles maison vanille-chocolat, omelette norvégienne au rhum ou encore tarte aux pommes caramélisées sauce à l'armagnac. On aime aussi l'atmosphère de la salle, lumineuse et décorée avec soin, ainsi que la vue sur la Méditerranée et la qualité du service, toujours affable. Un restaurant à l'ambiance familiale qui satisfera les plus gourmands.

LE CABANON
Pointe des Douaniers ✆ 04 93 78 01 94
www.capresort.com
lecabanon@capresort.com

Fermé du 4 novembre au 14 décembre. En automne, fermé dimanche soir et lundi. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 15h et à partir de 19h. Service de petit-déjeuner dès 8h30. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (plat). Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (de 20 à 120 personnes). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Parking public à 100 m. Voiturier en saison. Terrain de pétanque. Wifi gratuit. Organisation banquets et soirées à thème. Live music.

Situé sur la pointe des Douaniers dans un cadre idyllique, cet établissement est un réel petit coin de paradis. Face à la Grande Bleue et abrité du soleil par les arbres qui ornent la place, vous aurez l'étrange impression de pique-niquer dans un jardin de type provençal. La cuisine se veut authentique, les produits sont soigneusement sélectionnés (poissons frais et sauvages, légumes bio) et la carte change au fil de la saison : salade de poulpe, daube de bœuf, poissons entiers sur le grill, gambas flambées au pastis... En dessert, gâteau aux amandes et marc de Provence, pour ne citer que quelques recettes. Le service est agréable et le lieu est tout simplement magique. Pensez à réserver lorsque le soleil pointe le bout de son nez car le Cabanon est très sollicité, même hors saison.


© VILLA LES CAMÉLIAS

Villas Les Camélias.

■ **LA CAMBUSE**
4-6, digue du Front-de-Mer
Port de Cap-d'Ail ✆ 04 93 78 03 11
restaurantlacambuse@gmail.com
Ouvert toute l'année. On y accède en rentrant sur le port de Cap-d'Ail. Situé au bout du quai en prenant à gauche après la barrière. Ouvert tous les jours de 9h à minuit du lundi au vendredi. Fermé le samedi et le dimanche. Carte : 28 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 15 € (plat du jour + dessert du jour). Formule complète du port : 20 €. CB non acceptée. Terrasse. Parking sur le port offert aux clients du restaurant. Magnifiquement située sur le port de Cap-d'Ail en face des yachts, cette situation inégalée avec son orientation soleil couchant réchauffe la belle terrasse dès les beaux jours. La décoration contemporaine chic et épurée, et la vaste terrasse lumineuse s'ouvrant sur le port ajoutent à l'ambiance conviviale et charmante du lieu. On s'y retrouve avec plaisir le temps d'un déjeuner ou après le travail pour siroter un verre au son d'une ambiance musicale dans un décor des plus féeriques. Si la carte est traditionnelle le midi laissant la part belle aux tartares de bœuf ou de poisson que l'on pourra accompagner d'un bon vin avec des suggestions de toutes les appellations, elle s'affiche plus élaborée pour le dîner.

■ **CAP MARQUET**
A 300 m du Stade Louis II de Monaco près du port de Cap d'Ail – Plage Marquet
✆ 04 92 10 10 17
Voir page 124.

■ **LE COMPTOIR**
11, avenue du 3-Septembre ✆ 04 93 35 27 54
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi, services du midi et du soir. Fermeture le dimanche. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (plat). Live music. Retransmission d'événements sportifs. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. La carte du Comptoir se renouvelle au gré des saisons et des envies du Chef : ici, on ne cuisine que les produits frais du marché ! Saint-Jacques snackées et risotto crémeux, risotto aux champignons et crème de truffe, bavette sauce échalotes, mix grill de la mer, cappuccino de châtaignes à l'huile de noisette, beignets de légumes, burger du Comptoir, foie gras maison aux épices douces, filet de bœuf, planche du Comptoir... L'accueil et le service sont irréprochables ; les assiettes colorées et gourmandes, et l'ambiance façon « bistrot parisien » séduit.

■ **EDMOND'S**
87, avenue du 3-Septembre ✆ 04 93 78 01 01
www.capresort.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 11h à 15h et de 19h à 22h. Ouvert le dimanche pour le petit déjeuner seulement. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (plat). De 15h à 18h salon de thé. Chambre double à partir de 70 €. Terrasse.
Dans un décor de restaurant Belle Époque et sur des tables baptisées aux noms des peintres les plus célèbres, dégustez des plats traditionnels : entrecôte sauce béarnaise, poulet des Landes sauté au thym frais, cabillaud en aïoli ainsi que de beaux légumes vapeur, entre autres. En dessert : sablé breton gourmand aux fraises, glace à la faisselle et citrons confits, chocolat noir en tarte fondante, framboises au jus de vanille. L'endroit se transforme en salon de thé à partir de 15h, parfait pour découvrir des thés et des cafés du monde accompagnés de pâtisseries choisies. Edmond's est aussi un hôtel qui propose dix chambres modernes au confort simple.

Le gîte

■ **HÔTEL DE MONACO**
1, avenue Pierre-Weck ✆ 04 92 41 31 00
www.hoteldemonaco.com
Réception de 7h à 23h. Langues parlées à l'accueil : anglais, italien, espagnol, suédois et français. 14 chambres. Chambre simple à partir de 79 € (139 € en haute saison). Double à partir de 99 € (179 € en haute saison). Suite à partir de 179 € (259 en haute saison). Lit supplémentaire : 30 €. Une chambre adaptée PMR. Petit déjeuner buffet à partir de 12 €. Room service. Climatisation. WiFi gratuit. TV satellite. Bar ouvert jusqu'à 23h. Possibilité de privatiser la terrasse pour vos événements (cocktails, réceptions, mariages...) jusqu'à 50 personnes. CB, American Express, Diners. Animaux interdits. Fermé deux semaines durant l'hiver.
Vous serez logé dans une villa de grand standing. Sa position géographique idyllique à seulement quelques minutes de la plage de la Mala et aux portes de la Principauté en fait un établissement de choix. La décoration raffinée mêle meubles contemporains et objets de qualité, hauts plafonds et moulures. L'espace est très lumineux et les chambres rénovées disposent d'un excellent confort : climatisation, écran plasma, bureau, coffre-fort, WiFi gratuit et bouquet satellite. On apprécie aussi le jardin ombragé et la terrasse privée qui posent le cadre d'un lieu privilégié où se reposer et où se retrouver en toute convivialité.

■ **HÔTEL MIRAMAR****
126, avenue du 3-Septembre
✆ 04 93 78 06 60
www.miramarhotel.fr
hotel-miramar-capdail@monte-carlo.mc
❄
Fermé en janvier et février en fonction des vacances scolaires. 25 chambres. Petit déjeuner buffet inclus (si non inclus : 12 €). Parking. Les tarifs varient en fonction de la saison. Chambre simple vue mer terrasse à partir de 106 € et double à partir de 112 €. Chambre simple côté mer à partir de 85 € et à partir de 95 € double. Chambre standard simple ou double à partir de 72 €. Chambre standard 3 personnes à partir de 95 €. Chambre familiale occupation 3/4 personnes à partir de 138 €. Tous ces prix comprennent le petits-déjeuner buffet. American Express, Chèque Vacances. Wifi payant. Tv satellite, Canal +. Animaux non autorisés.
Coquettes et équipées – climatisation, TV par satellite, ascenseur et WiFi – vous serez confortablement installés dans l'une des chambres de l'Hôtel Miramar, situé à proximité de la Principauté de Monaco et du jardin exotique de Monte-Carlo. Certaines jouissent d'une magnifique terrasse avec vue sur la Méditerranée : un panorama parfait pour prendre son petit déjeuner et commencer une belle journée. Les budgets plus restreints opteront pour une chambre avec douche avec W.C sur le palier. Exerçants leur métier avec passion, les gérants de ce charmant établissement se mettront en quatre pour vous satisfaire

avec une gentillesse incroyable. Cet hôtel chaleureux affiche un excellent rapport qualité-prix.

■ **RÉSIDENCE PIERRE & VACANCES COSTA PLANA**
33, avenue Général-de-Gaulle
✆ 08 91 70 10 16 02 25
www.pierreetvacances.com

Ouvert toute l'année. Actuellement fermé pour travaux jusqu'en avril 2019. Réception ouverte de 9h à 12h et de 14h à 18h, et le samedi de 8h à 20h. Anglais et italien parlés à l'accueil. 84 chambres (et appartements, 100% non fumeur). Parking fermé payant. Tarifs sur devis. Offres promotionnelles si la réservation s'effectue depuis le site Internet. Caution 200 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Résidence déconseillée aux personnes à mobilité réduite, mais des appartements sont adaptés. Animaux acceptés (admis sur présentation d'un certificat anti-rabique. 55 € par animal par semaine. 9 € par animal par jour pour un séjour de 1 à 6 nuits). Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (café et restaurant avec terrasse face à la mer ouverts d'avril à novembre). Service boulangerie. Tv satellite. Piscine à débordement avec pataugeoire et solarium ouverte de mai à septembre. Dressée à flanc de colline, la résidence Costa Plana offre une vue plongeante sur la mer. Conçu par l'architecte Jean Nouvel, le bâtiment a gardé tout son charme avant-gardiste de l'époque avec ses façades de marbre et de pierre. Les appartements proposent des deux-pièces pour trois à quatre personnes, ou des trois-pièces pour six à sept personnes. Tous sont orientés vers la Méditerranée et la majeure partie d'entre eux dispose d'une vaste terrasse pour profiter pleinement du paysage. Les appartements sont également bien équipés. Piscine à débordement ouverte de mai à octobre et terrasse du café-restaurant ouvert d'avril à novembre invitent à la détente. Difficile d'échapper au farniente dans des conditions si agréables.

■ **RIVIERA MARRIOTT HÔTEL LA PORTE DE MONACO**
Port de Cap d'Ail – Porte de Monaco
✆ 04 92 10 67 67
www.marriottportedemonaco.com

La Clef Verte. Ouvert toute l'année. 171 chambres (15 suites dont 3 avec vue panoramique). Petit déjeuner : 26 € (continental 21 €). Chambre standard à partir de 154 €. Luxe à partir de 194 €. Suite à partir de 242 €. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Connexion Internet. Wifi. Service de ménage. Restauration (brasserie Le Cap et Bat Le C). Organisation événements : mariages, réceptions, cérémonies... Idéalement situé sur le port de Cap-d'Ail aux portes de la Principauté, le Riviera Marriott dispose de 171 chambres et 15 suites dont la grande majorité possède une terrasse ou un balcon offrant une vue imprenable sur Monaco à gauche et sur les plages de Cap-d'Ail à droite. Pour un séjour d'affaires ou familial, cet établissement qui vient tout juste de terminer des travaux d'embellissement met à votre disposition tous les équipements nécessaires pour passer une escale agréable et sereine : 600 m² de salle de réunion ou réception, salle de remise en forme, piscine extérieure, plages et tennis à 100 m de l'établissement.

Loisirs

■ **JETMALA WATERSPORTS**
Base nautique de la Mala
Eden Plage Mala
✆ 06 63 48 04 70
www.jetmala.com

Ouverture du 15 mai au 30 septembre, de 10h à 20h, 7J/7. Flyboard, taxi boat, sports tractés, locations avec permis, jet-ski avec ou sans permis. Accueil de groupes de 10 à 250 personnes. Location de bateau. Tarifs sur demande. Gare de Cap d'Ail à quelques minutes à pieds.
Membre du Syndicat National des Professionnels des Activités Nautiques, l'établissement propose des balades et des randos en bateau avec un équipage de professionnels ainsi que des activités nautiques : jet-ski, randonnées, flyboat, sports tractés, etc. Son équipe, disponible et dynamique, accueille également des groupes lors de séminaires, d'événements incentives ou privés. JetMala Watersports met également à votre disposition, depuis l'Eden Plage Mala, un service de navettes par bateau à toute heure sur simple demande : efficace et rapide, vous pourrez ainsi rejoindre la commune du littoral de votre choix, de Menton à Saint-Tropez.

Les points de baignade

- **La plage Marquet.** Accessible à tous, elle avoisine le port de Cap-d'Ail et offre un divers panel d'activités nautiques (planches à voile, plongée sous-marine etc.) mais également terrestres (tennis, Beach volley, entre autres...)
- **La Pointe des douaniers.** Un site volcanique sauvage où les petites criques autorisent la baignade des chiens.
- **La plage de la Mala.** Comptez environ 15 min de marche pour atteindre la plage depuis le parking Beaverbrook en centre-ville. Ce petit bout de paradis offre un cadre splendide et un calme absolu si ce n'est le bruit des galets qui roulent sous les vagues.
- **Les Pissarelles.** Ce petit coin sauvage (et naturiste) se mérite. On y accède uniquement par un sentier au départ de la basse corniche : face à la station-service, prendre à gauche en direction du lotissement « les Pissarelles » puis descendre sur près d'un kilomètre.

ÈZE ★★★★

Un jour, un poète a écrit : « Èze a les pieds dans la Méditerranée, la tête dans le ciel et les montagnes pour couronne. » Vous le constaterez par vous-même… Considéré comme l'un des plus beaux villages des Alpes-Maritimes, la commune d'Èze est l'une des curiosités majeures et spectaculaires de la Côte d'Azur car son territoire est scindé en trois parties. Il y a d'abord Èze sur la Grande Corniche : haut perché au-dessus de la Méditerranée à 700 m d'altitude, le site offre un splendide point de vue et présente une nature omniprésente bien préservée. Il y a ensuite le vieux village d'Eze situé à 429 m en nid d'aigle sur la Moyenne Corniche : ses ruelles médiévales dégagent un esprit de tradition et d'authenticité. Bon nombre d'artisans et artistes occupent à l'heure actuelle les anciens rez-de-chaussée et caves qui servaient autrefois d'étables ou de bergeries. Depuis l'Antiquité, l'emplacement du village a été occupé plusieurs fois : dans un premier temps par un *oppidum* celto ligure puis par les Phéniciens, les Romains, les Sarrasins avant de devenir une place forte médiévale privée de ses remparts par Louis XIV qui en ordonna le démantèlement. Vous aurez accès au vieux village par une double porte fortifiée en date du XIVe siècle. Enfin, il y a Èze en bord de mer, sur la Basse Corniche, abrité de la houle par Saint-Jean-Cap-Ferrat, l'endroit propose tous les plaisirs balnéaires.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ÈZE**
Place Général-de-Gaulle
✆ **04 93 41 26**
00 *Voir page 15.*

Points d'intérêt

■ **JARDIN EXOTIQUE**
Rue du Château
✆ **04 93 41 10 30**
www.jardinexotique-eze.fr
contact@jardinexotique-eze.fr
Jardin remarquable. Ouvert toute l'année. Janvier, février, mars et novembre, décembre de 9h à 16h30. Avril, mai, juin et octobre de 9h à 18h30. Juillet, août et septembre de 9h à 19h30. Visite libre ou guidée. L'office de tourisme propose des visites guidées payantes du village médiéval couplées avec le jardin exotique : 1h30 environ sur réservation (12 €). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 € (du 7 avril au 30 novembre). Groupe (12 personnes) : 3,50 €. Adulte : 4 € du 1er décembre au 31 mars. Etudiant : 3,5 €. Chien admis, tenu en laisse.
Voici un paradis terrestre perché à 429 mètres d'altitude au-dessus de la Méditerranée. Installé au pied des ruines de l'ancienne forteresse médiévale (XIIe siècle), le site mêle beauté de l'art et de la nature depuis plus de 65 ans. Le panorama offert sur le littoral azuréen, de Saint-Tropez à l'Italie, est tout bonnement époustouflant. Une quinzaine de « déesses de terre » signées par le sculpteur Jean-Philippe Richard seront vos hôtesses pour un parcours artistique entre botanique et poésie. Seul, en famille ou entre amis, cette visite promet un beau dépaysement. À noter que le Jardin Exotique est également labellisé Jardin Remarquable depuis 2015. Il se découpe en plusieurs zones : *le versant sud* (3 500 m²) et le *versant nord* (2 500 m²) ; l'espace Zen.

◗ **La partie située au sud du jardin** est un espace chaud et sec aménagé en 1949 qui présente une collection de cactées et de plantes succulentes dont certains spécimens rares à ce niveau de développement sur la Côte d'Azur : cactées, aloès, opuntias, agaves provenant principalement d'Amérique du Sud ou d'Afrique.

◗ **La partie au nord** est plus méditerranéenne et subtropicale. Ombragée et humide, cette zone a subi d'importantes rénovations permettant sa réouverture en juillet 2014. Le visiteur se promène ici entre entrelacs d'escaliers, allées, poches végétales, rochers et courettes en découvrant myrtes, cistes ou arbousiers, entre autres. Vous serez également séduit par les grottes avec stalactite d'où s'écoule un mince filet d'eau et petite cascade dont le bruit s'entend depuis la place de l'église en contrebas et appelle les visiteurs à rejoindre cette oasis après l'éprouvante grimpée du village en plein été.

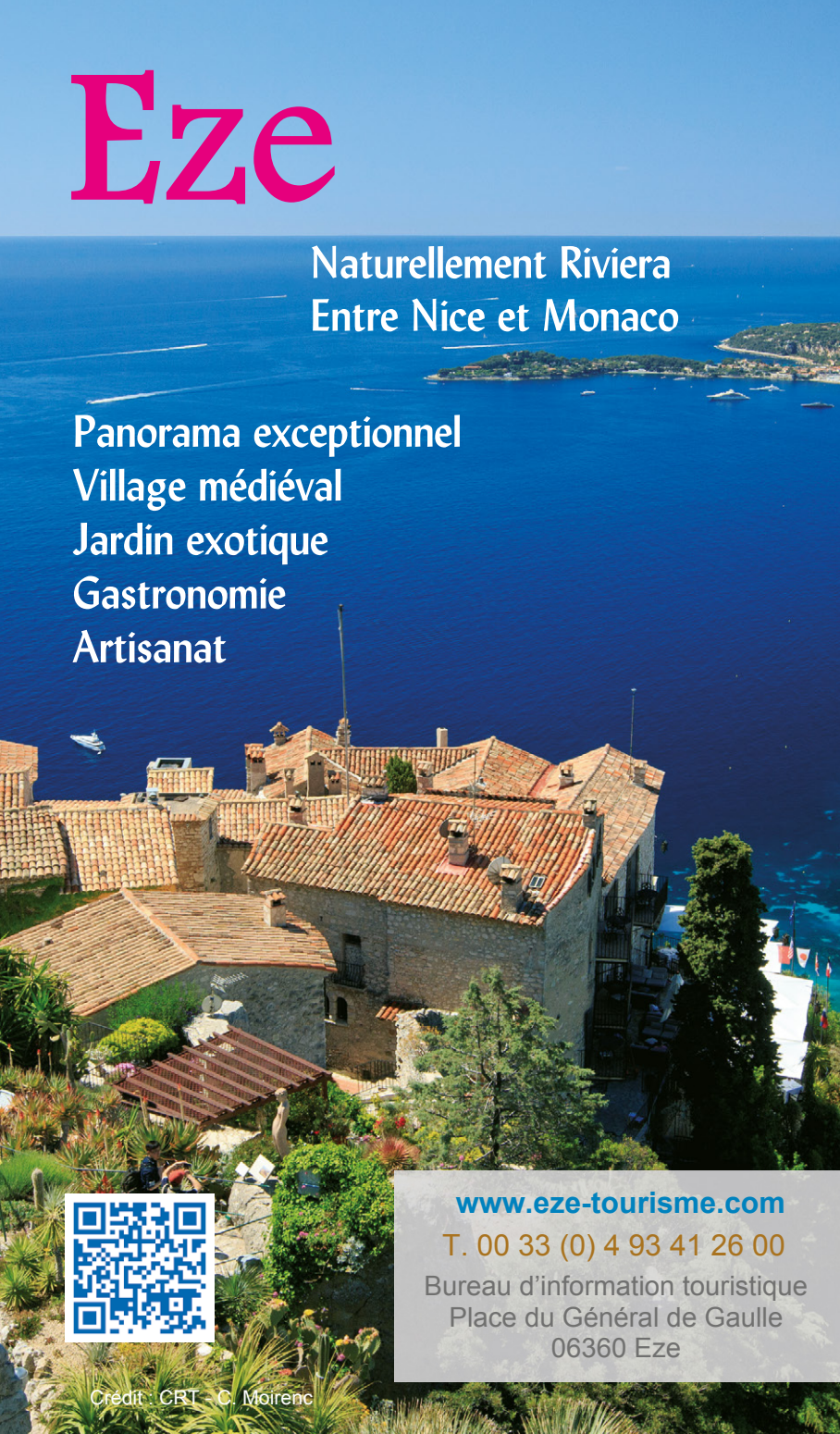
◗ **L'espace zen** est planté d'espèces subtropicales avec un brumisateur, un banc et une pergola face à la Méditerranée.



Eze

Naturellement Riviera
Entre Nice et Monaco

Panorama exceptionnel
Village médiéval
Jardin exotique
Gastronomie
Artisanat



www.eze-tourisme.com

T. 00 33 (0) 4 93 41 26 00

Bureau d'information touristique
Place du Général de Gaulle
06360 Eze

Crédit : CRT - C. Moirenc

■ **ASTRORAMA**
Col d'Eze – Route de la Revère
✆ 04 93 85 85 58
www.astrorama.net
parsec@astrorama.net
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi. La séance commence à 19h et se termine à 23h (de 18h à 22h en hiver). Réservation obligatoire. Gratuit jusqu'à 6 ans. Soirées «Ciel ouvert» : 10 € – Enfants et étudiants de - 26 ans : 8 €. Spectacles aux étoiles et conférences : 13 € – Enfants et étudiants de - 26 ans : 10 €. Chèque Vacances. Boutique. Organisation d'anniversaire. Accueil de groupes. Stages et animations. Soirées conférences. Restauration possible sur place (bar avec service snack). Animaux non-acceptés.
Envie de découvrir le ciel, les planètes, les étoiles ? De connaître les dernières avancées technologiques, l'histoire de l'astronomie ou encore l'actualité de l'Espace ? L'Astrorama est un lieu idéal pour observer et comprendre l'univers au cœur du Parc départemental de la Grande Corniche, à 650 m d'altitude. Entièrement consacré à l'observation des étoiles, vous découvrirez l'astronomie et l'espace, observerez les étoiles avec des télescopes dotés d'un miroir de 200mm et rencontrerez des professionnels et des scientifiques passionnés lors d'animations de médiations scientifiques, des concerts, soirées et journées à thèmes, spectacles et stages. Renseignements par téléphone du mardi au jeudi de 9h à 17h.

■ **PARC DÉPARTEMENTAL ET FORT DE LA REVÈRE**
Grande Corniche – Route de la Justice
♿ N
Ouvert toute l'année. Ouvert du 1er avril au 31 octobre : de 7h30 à 20h et du 1er novembre au 31 mars : de 8h à 18h. Non labellisé mais accessible aux PMR. Label Tourisme & Handicap en cours.
Impossible de quitter la région sans avoir admiré le panorama époustouflant à 360 degrés offert depuis le Fort de la Révère. La vue, ô combien spectaculaire, s'étend de Saint-Tropez à San Remo ainsi que sur la Méditerranée. Si vous avez de la chance, vous apercevrez les reliefs de la Corse par beau temps. De l'autre côté, votre regard se portera, en hiver comme au printemps, sur les sommets enneigés du Mercantour. Vous identifierez les différents sites grâce à la table d'orientation de la Forna. Les levers et couchers du soleil s'y révèlent d'une beauté rare. Quant aux forts de la Drête et de la Revère, leur construction date de la fin du Second Empire : ils servaient à la protection de Nice. Sur le site de la Revère, la Maison de la nature propose deux expositions permanentes : la première sur la géologie et l'autre axée sur la faune et la flore. Ce parc vous permettra aussi de découvrir de nombreux spécimens de grands rapaces protégés et très rares tels que des grands ducs ou des aigles, également des végétaux.

Le couvert

■ **ANJUNA PLAGE**
Eze bord de mer – Avenue de la Liberté
Basse Corniche RD 698 ✆ 04 93 01 58 21
Voir page 123.

■ **LA CHÈVRE D'OR**
Rue du Barri ✆ 04 92 10 66 61
www.chevredor.com
restaurant@chevredor.com
Fermé de novembre à mars. Service de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 22h00 (menus proposés jusqu'à 21h30 uniquement). Menus requis à partir de 7 personnes. Tenue correcte exigée. Ouvert tous les jours (sauf le lundi en mars et les lundi, mardi, et mercredi midi en juillet et août). Réservation impérative. Menus de 90 € à 260 € (entrée + plat + dessert). Carte : 120 € environ (plat + dessert). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Voiturier. Boutique. 2 étoiles au guide Michelin. Parking.
Pâmez-vous devant la salle à manger panoramique de ce restaurant gastronomique double étoilé qui domine la rade de Villefranche-sur-Mer. Chaque détail semble y avoir été travaillé, autant l'atmosphère de prestige que la sublime cuisine aux consonances méditerranéennes, pour rendre le moment inoubliable. Les tarifs sont à la hauteur de cette expérience culinaire d'exception. Heureusement, trois autres points de restauration sont à découvrir sur le site : Les Remparts pour déjeuner le midi à l'extérieur ; L'Éden pour dîner face à la Méditerranée et le Café des Jardins pour se satisfaire d'une cuisine légère. Tous proposent de savoureux plats méditerranéens, parfois raffinés, parfois généreux, des cuissons justes et maîtrisées, et des assiettes parfaitement dressées. Une évasion culinaire empreinte de soleil et de mer.

■ **LE MAS PROVENCAL**
Moyenne corniche
Avenue de Verdun
Eze Village ✆ 04 93 41 19 53
www.restaurant-mas-provencal.fr
Fermé d´octobre à mars. Basse saison : ouvert du lundi au samedi à partir de 19h30. Haute saison : tous les jours à partir de 19h30. Possibilité de faire un service le midi sur demande exceptionnelle. Langues parlées : français, anglais, russe. Parking privé. Menu unique à 98 €. Chèques non acceptés.
Attention les yeux, cet établissement est hors normes. On se croirait dans un jardin de mandarin regorgeant de mille et un bibelots. Des espaces intimes sont aménagés au milieu d'une flore luxuriante et de fleurs fraîches. Lumières, couleurs et parfums s'entremêlent pour donner à ce décors des allures de songe. Côté cuisine, les spécialités de la maison sont le cochon de lait, le carré d'agneau à la broche ou encore le risotto aux cèpes. Les saveurs proposées sont fort heureusement à la hauteur du cadre, même si le prix du menu en rebutera plus d'un. C'est une adresse idéale pour des réceptions insolites ou pour un dîner en amoureux. Loin de la ville, loin des gens, loin du temps, vous y profiterez de l'instant !

■ **METS VINS CHICS**
1, place de la Colette
✆ 04 93 41 03 17
http://eze-village.metsvinschics.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 45 €

(entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (plat). Suggestion du jour : 27 € (environ). Soirée sushi à partir de 5 €. Soirée dégustation à 35 € environ.
Découvrez cette belle cave à vin qui propose aussi de délicieux petits plats de saison : mozzarella di buffala, jambon et melon ; salade d'artichauts violets, roquette, parmesan et petit chèvre chaud au miel ; risotto d'asperges et chorizo iberico ; nage de noix de saint-Jacques, poulpes, langoustines et palourdes petits légumes au sautoir ; tartare de bœuf à l'italienne et frites maison ; suprême de volaille au foie gras... Ambiance sympathique pour cette adresse savoureuse.

LE NID D'AIGLE
1, rue du Château
Eze Village ✆ 04 93 41 19 08
www.leniddaigle-eze.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi de 9h à 18h. Service non stop. Réservation recommandée. Menu unique à 30 € (entrée + plat + dessert). Carte : 18 € environ (plat). Menu enfant : 12 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 70 personnes. Menu groupe à partir de 20 €). Terrasse. A emporter : bruschette, panini, crêpes. WiFi gratuit. Salle intérieure avec vue sur la mer.
Ce restaurant aux belles façades de pierre, perché tout en haut du vieux village, se situe au pied des ruines du château et à proximité de l'entrée du Jardin Exotique. La salle intérieure offre un panorama exceptionnel avec une vue imprenable sur Saint-Jean-Cap-Ferrat, le Cap d'Antibes et Saint-Tropez mais également sur les toits du village et sur la chapelle des Pénitents Blancs. La terrasse, ombragée, est bienvenue l'été. Vous dégusterez des plats issus d'une cuisine de terroir de bonne qualité dans une ambiance familiale : viandes, poissons, pâtes, raviolis... Un service *snack* est également proposé tout au long de la journée, à déguster sur place ou à emporter.

LA TABLE DE PATRICK RAINGEARD
Cap Estel
1312, avenue Raymond Poincaré
✆ 04 93 76 29 29 – www.capestel.com
♿
Fermé du début janvier à début avril. Avril, Mai et octobre, ouvert tous les jours midi et soir. Haute saison : ouvert tous les jours le soir. En novembre et décembre, fermé les dimanches soir, lundis toute la journée et mardis midi. Réservation recommandée. Menus de 59 € à 170 € (entrée + plat + dessert). Carte : 75 € environ (plat + dessert). Vin au verre. Brunch le dimanche à 120 €, champagne inclus. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes). Jardin. Terrasse. Voiturier. 1 étoile Michelin. 3 toques et coups de cœur au Gault et Millau. Gault et Millau d'or PACA 2013. Parking.
Le restaurant gastronomique de l'hotel Cap Estel tient toutes ses promesses. Le Chef Patrick Raingeard mise sur la fraîcheur des produits locaux qu'il butine dans les carrés de son jardin potager ou auprès des agriculteurs de la région. Ses assiettes à la composition géométrique sont bien maîtrisées tant au niveau de la précision des cuissons que de l'éclat des saveurs : viandes, poissons, coquillages, ravioles et salades, tout y est sublime et raffiné. Quant aux desserts, ils restent dans le même esprit de légèreté et de fraîcheur. Découvrez également le *brunch* dominical à base de viennoiseries, jus de fruits fraîchement pressés, jambon à l'os, fruits de mer, verrines et pâtisseries maison, le tout arrosé de champagne à volonté.

LE TILLAC
Les Terrasses d'Eze****
1138, route de la Turbie ✆ 04 93 29 80 68
www.hotel-terrasses-deze.com
Ouvert toute l'année. A midi, formule à partir de 29 € du lundi au vendredi uniquement, hors jours fériés). Tous les soirs et à midi : samedi, dimanche et jours fériés : menu à partir de 55 €. A la carte : entrées à partir de 13 €, plats à partir de 22 €.
Le pittoresque village médiéval d'Eze abrite cette excellente adresse gourmande ! ! Derrière les fourneaux, on retrouve le chef Guillaume Keller, le chef pâtissier Gianluca Giorgeschi et à la tête de l'équipe de restauration Benoît Mathieu. Passionnés par leur travail, ils partagent l'amour du beau et du bon. Ensemble, ils exercent leur art avec sensibilité et sincérité autour d'une cuisine créative, goûteuse et colorée où les produits locaux de saison rencontrent avec élégance et étonnement les herbes et les fleurs de la région... Une adresse délicate nichée dans un bel écrin à (re) découvrir savoureusement. A noter : un excellent brunch le dimanche.


© OFFICE DE TOURISME D'ÈZE

Jardin Exotique d'Èze.

Le gîte

CAP ESTEL***
1312, avenue Raymond-Poincaré
✆ 04 93 76 29 29
www.capestel.com
contact@capestel.com

Fermé du début janvier à début avril. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, italien, russe, portugais, arabe, français). 18 chambres (dont 14 suites. 100 % non fumeur). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 95 €. Garage (fermé et gratuit). Chambre Deluxe : 530 € à 1390 €. Suite Ambassadeur : 2040 € à 3390 €. American Express. Animaux acceptés (gratuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa.

Le Cap Estel est un lieu d'exception : l'hôtel est bâti sur une presqu'île privée et bénéficie d'une tranquillité absolue. Au bord de la Méditerranée, les chambres sont lumineuses et panoramiques. Elles bénéficient d'une vue sur la mer exceptionnelle, d'un confort inégalable et d'un personnel très attentif. La piscine à débordement avec Jacuzzi en front de mer est une merveille. Discrétion, luxe, calme et volupté sont les maîtres mots de cet endroit privilégié. Le restaurant La Table de Patrick Raingeard ne fait que confirmer le plaisir qu'on peut éprouver dans un tel lieu. Inoubliable.

CHÂTEAU EZA***
rue de la Pise
✆ 04 93 41 12 24
www.chateaueza.com
info@chateaueza.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : français, anglais, allemand, italien). 14 chambres (100 % non fumeur. Les chambres sont disséminées dans un ensemble de petites maisons d'époque). Basse saison : chambre double à partir de 215 € ; suite à partir de 523 €. Haute saison : chambre double à partir de 580 € ; suite à partir de 1 090 €. Pension complète : 200 € (par personne hors boisson). Demi-pension : 150 € (par personne hors boisson). Petit déjeuner : 25 € (par personne, prix à partir de). Lit supplémentaire : 70 €. Parking (11 €). American Express, Diners Club. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (1 étoile Michelin. Fermé les lundis et mardis de janvier à fin mars. Fermeture annuelle du 1 novembre au 21 Décembre). Vente de produits. Services de massage et de traitements de corps proposés en chambre. Bain bouillonnant dans les suites. Canal +. Valet et voiturier. Bar, terrasse et lounge ouvert de 7h30 à 18h.

Pour atteindre ce nid d'aigle perché à 427 mètres au-dessus de la Méditerranée, il vous faudra gravir les ruelles pentues du village où sont disséminées les chambres chargées d'une atmosphère châtelaine, agréablement décorées et disposant d'un équipements high-tech avec écran plasma, borne WiFi individuelle. La récompense est heureusement en haut du chemin : dans ce cadre unique doté d'un panorama époustouflant, les chambres sont vastes et bien équipées, les salles de bains sont lumineuses et les toilettes équipées de washlets, produit phare de Toto (premier producteur japonais de produits sanitaires innovants). Un confort moderne et luxueux qui s'ajoute au talent du nouveau Chef Sergio Schoener qui prépare au restaurant de l'hôtel une cuisine raffinée : carotte du pays déclinée dans tous ses états, sériole rôtie au beurre de safran et ses artichauts poivrade, croustillants de moules, tomate grappe à la burrata revisitée, cromesquis stracciatella et crème glacée basilic, entre autres.

LA CHÈVRE D'OR***
Rue du Barri
✆ 04 92 10 66 61
www.chevredor.com
restaurant@chevredor.com

Relais & Châteaux. Fermé du dernier week end de novembre au premier jeudi de mars. En novembre, ouvert de mercredi à 15h au dimanche après déjeuner. Accueil 24h/24. 37 chambres. Petit déjeuner : 35 € (continental et 45 € américain). Lit supplémentaire : 70 € (lit bébé gratuit). Parking (extérieur non couvert 15 € par jour). Chambre double classique à partir de 285 € (490 € en haute saison). Suite junior à partir de 635 € (1160 € en haute saison). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (25 €/j). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. 4 restaurants : La Chèvre d'or, 2 étoiles Michelin, Les Remparts (ouvert tous les jours suivant la météo), L'Eden (ouvert tous les soirs, selon le temps) et Le Café du Jardin (ouvert tous les jours). Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (via la conciergerie : concierge@chevredor.com).

Voici un palace pas comme les autres. Les 32 chambres et 8 suites sont ravissantes, à la fois modernes concernant l'équipement, romantiques au décor ancien et insolentes ou orgueilleuses pour certaines, notamment celle où la grande baignoire de la salle de bains se niche sous le roc et la suite panoramique avec sa piscine particulière chauffée… Chaque chambre unique offre une décoration et un charme qui lui est propre. Un véritable joyau où raffinement rime avec douceur de vivre. Pour votre détente, vous disposerez d'une piscine chauffée, d'une salle de fitness, d'un sauna ainsi que d'une salle de massages. Côté gastronomie, vous serez gâté avec un restaurant double étoilé au guide Michelin, deux restaurants terrasse et un bar offrant un point de vue magique.

EZE HERMITAGE HÔTEL*
1951, avenue des Diables-Bleus
Grande Corniche
✆ 04 93 41 00 68
www.ezehermitage.com
ezehermitage@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 24 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner buffet. Lit supplémentaire : 20 €. Parking (gratuit). Tarif chambre basse et haute saison sur la base d'une chambre double classique entre

80 € et 290 €. Tarif non annulable, 12% moins cher. Petit déjeuner par personne : 15 €. Accueil VIP 25 € par jour et par chambre avec robes de chambre, pantoufles, corbeille de fruit, bouteille d'eau ainsi qu'une gamme variée de produits corporels. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, allemand. Chèques non acceptés. 1 chambre aménagée pour fauteuil roulant, accès au restaurant, au lounge et dans le jardin. Animaux acceptés (8 €/ jour). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Organisation de tous types d'événements : banquets, mariages, communions, réceptions professionnelles, etc. Tv satellite. Animations. Excursions (informations touristiques).

Imaginez un havre de paix dans un superbe jardin fleuri : un petit hôtel charmant et calme avec une vue imprenable sur la Méditerranée et les montagnes du Parc National du Mercantour. Ses vingt quatre mignonnes chambres décorées dans un style provençal possèdent toutes un confort irréprochable. L'accueil et le service sont sans faute pour un prix raisonnable. L'été, la piscine de l'établissement vous offre toute la joie de la baignade tandis qu'en toutes saisons, vous profiterez des splendides balades dans le Parc de la Grande Corniche et sur le plateau de la Justice. Une cuisine pleine de saveurs que vous dégusterez en salle ou dans le jardin autour de la piscine avec une jolie vue sur l'arrière-pays niçois. Pour les amateurs de cocktails faits maison, le lounge bar est à votre disposition. Possibilité d'organiser vos réceptions sur place : l'équipe est à l'écoute de vos moindres volontés.

HÔTEL LES TERRASSES D'ÈZE****
1138, route de la Turbie
✆ 04 93 29 80 68
www.hotel-terrasses-deze.com
reservation@hotel-terrasses-deze.com

Ouvert toute l'année. 87 chambres (chambres et suites). Arrivée à 15h. Départ à 11h. Jeux pour enfants. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (restaurant Bistronomique Le Tillac ouvert 7j/7 midi et soir. Restaurant Bio Bar ouvert 7j/7 en journée). Spa. Centre esthétique. Terrain de pétanque. Parking gratuit sur place.

Avec son architecture qui rappelle les ponts des bateaux, cet établissement vous invite pour un voyage dépaysant au cœur de la Côte d'Azur, entre Nice et la Principauté de Monaco. Entièrement repensé, Les Terrasses d'Eze vous propose 2 suites princières, 6 chambres exécutives, 5 chambres familiales et 70 chambres confort. Toutes pourvues d'une terrasse privative, vous jouirez d'un panorama exceptionnel sur la Méditerranée. Outre le décor élégant, vous serez également séduit par la gentillesse et le service attentionné de toute l'équipe. Pour prolonger le plaisir, un spa de 400 m² vous attend avec piscine intérieure, bain à bulles, bancs hydro-massants, cascade, floating room, espace de nage et cabines de massage. Découvrez aussi les deux restaurants de l'hôtel : Le Tillac avec sa cuisine bistronomique, subtile et légère, et le Bio Bar avec ses assiettes naturelles et savoureuses. Une très belle adresse.

Loisirs

SPA LES TERRASSES D'ÈZE
1138, route de la Turbie ✆ 04 93 29 80 68
www.hotel-terrasses-deze.com

Ouvert toute l'année de 10h à 19h en basse saison et de 10h à 20h l'été. Accès spa individuel à 55€, duo à 110€. Séance chambre de flottaison à 65€. Formule spa suivi d'un déjeuner au restaurant le Tillac à 79€ du lundi au vendredi. Soins, massages, gommages à la carte.

Les Terrasses d'Eze vous font découvrir cette belle nouveauté : un spa de 500m² ouvert sur l'extérieur et offrant une vue splendide sur le front de mer d'Eze. En plus de son design chaleureux et épuré, le lieu vous offre une expérience bien-être hors du commun grâce un « Parcours Spa » complet en quatre étapes. Vous débuterez par une séance de relaxation dans un l'espace au mur de sel de l'Himalaya, suivi du Tepidarium, du hammam, du bio sauna et sauna Finlandais, pour enfin terminer par le mur de glace et les douches sensorielles. Le Spa des Terrasses d'Eze abrite une exclusivité sur la Côte d'Azur : une chambre de flottaison. Passez une heure en apesanteur dans cette cabine remplie de 25cm d'eau salée et appréciez le moment qui équivaut à un sommeil profond de 4 à 6h !

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

LA TURBIE ★★★

La Turbie est célèbre par la présence de l'un des deux seuls trophées romains élevés à la gloire d'Auguste et parvenus jusqu'à nous – le deuxième se situe à Adamklissi, à 150 km de Bucarest. Située à 500 m au-dessus de la mer, La Turbie est le point culminant de la Via Julia Augusta qui reliait Cimiez, capitale de la province romaine des Alpes-Maritimes, à Gênes. C'est donc ce site remarquable qui a été choisi par le Sénat romain pour élever un trophée à la gloire de l'empereur Auguste, vainqueur des Ligures des Alpes et de quarante-trois autres peuplades régionales, qu'il soumit à l'autorité de l'Empire. Ce trophée a été fortement malmené au cours des siècles : saccagé à la fin de l'Empire romain, transformé en forteresse au Moyen Age, dénoncé par les moines de Lérins comme monument impie et païen, démantelé sur l'ordre de Louis XIV, il a servi de carrière de pierres pour l'édification de plusieurs monuments de la région, dont l'église de La Turbie. Il fut enfin partiellement restauré au début du XX^{e} siècle, en partie sous l'impulsion et avec la contribution sonnante et trébuchante d'un mécène américain, Edward Tuck, qui confia les travaux de restauration à l'architecte Jules Formigé.

Points d'intérêt

■ **TROPHÉE D'AUGUSTE**
Avenue Albert 1er
✆ **04 93 41 20 84**
www.trophee-auguste.fr
la-turbie@monuments-nationaux.fr

Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er et 11 novembre et 25 décembre. Du 2 janvier au 18 mai, ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h30 et de 14h30 à 17h. Du 19 mai au 20 septembre, tous les jours sauf le lundi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30. Du 21 septembre à fin décembre, tous les jours sauf le lundi de 10h à 13h30 et de 14h30 à 17h. Gratuit jusqu'à 18 ans (et aussi personne handicapée et son accompagnateur. Demandeur d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois. Carte Culture – Carte ICOM. Pass Education). Adulte : 6 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Dernière admission une heure avant la fermeture. L'évacuation de la boutique a lieu 15 minutes avant la fermeture. Maquette du trophée avec notices en braille sur plaquettes, film, audioguide. Visite guidée (1h15 environ). Boutique. Animaux non admis sauf chiens-guides.

Bien qu'il soit partiellement détruit, ce monument reste encore très impressionnant par ses proportions : il mesurait à l'origine 50 m de haut (contre 35 m aujourd'hui) et 38 m de longueur. Tous les niveaux sont accessibles par des escaliers. A la base, une colonnade dorique circulaire comportait des niches en retrait où avaient été placées des statues de tous les généraux s'étant illustrés pendant les campagnes d'Auguste. Dans un musée installé à l'intérieur de l'enceinte du trophée, on peut voir une maquette de la reconstitution du monument ainsi que de nombreux moulages, documents et objets provenant de fouilles effectuées dans la région.

Le couvert

■ **CAFÉ DE LA FONTAINE**
4, avenue du Général-de-Gaulle
✆ **04 93 28 52 79**
www.hostelleriejerome.com
hostellerie.jerome@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation impérative. Carte : 33 € environ (entrée + plat + dessert). Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. WiFi gratuit.

Une valeur sûre ! Ce café est l'annexe bistrotière de l'Hostellerie Jérôme. L'ambiance est détendue, et le service aimable. On retrouve la touche du talentueux Bruno Cirino qui sélectionne ses produits au marché et élabore l'ardoise quotidiennement. On retrouve aux fourneaux l'un de ses fidèles qui concocte quant à lui ces petits plats délicieux : pistou de légumes du marché, brandade de morue aux poivrons doux, lapin fermier à la

Pour visiter La Turbie

- **Avec un dépliant** : téléchargeable gratuitement sur le site www.ville-la-turbie.fr, promenez-vous dans les rues du village. Au-delà des remparts, des chevalets d'informations placés à proximité des principaux centres d'intérêt du village tracent le Chemin d'Histoire et du Patrimoine vous permettant de découvrir les richesses architecturales de la commune à votre rythme et en toute autonomie. Comptez environ 1h pour la visite du village et l'église + 1h pour le Trophée d'Auguste.
- **Location de MP4** : possibilité de louer un MP4 au Point Information Tourisme contre le dépôt d'un document d'identité. Prix 2 €. Profitez de cette visite audio en toute liberté à votre rythme pour découvrir La Turbie.
- **Avec une visite guidée commentée avec le Point Informations Tourisme** : tous les samedis à 10h de mai à octobre. Départ assuré à partir de 4 personnes. Durée 1h15. Tarif 5 €. Gratuit -18 ans. Les visites sont également ouvertes toute l'année aux groupes sur demande.

niçoise et cabillaud à la croûte d'herbes par exemple. Les assiettes sont jolies avec un excellent rapport qualité-prix.

LA CAVE TURBIASQUE
Place Théodore de Banville
✆ 04 93 41 15 02
http://caveturbiasque.com
caveturbiasque@orange.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle entre février et mars. Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (entrée + plat).
Voici une très belle adresse qui propose une cuisine méditerranéenne simple, variée, authentique, savoureuse, fraîche et de saison, où tout est fait maison : tartares, risottino, cassolettes de noix de Saint-Jacques, daubes, gnocchis... La carte savoureuse évolue chaque semaine selon l'humeur du chef et le marché. D'agréables surprises dans l'assiette, une décoration cosy et un accueil généreux.

HOSTELLERIE JÉRÔME
4, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 41 51 51
www.hostelleriejerome.com
hostellerie.jerome@wanadoo.fr
Ouvert au dîner seulement. Fermeture annuelle entre novembre et mars. Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi, sauf en juillet et août, ouverture tous les soirs. Possibilité de chambres sur place. Réservation recommandée. Menus de 78 € à 138 €. American Express. wi-fi gratuit. Terrasse.
Dans cette merveilleuse maison du XIII[e] siècle dressée au sein du vieux village, une vaste salle voûtée abrite vos repas orchestrés par le talentueux Bruno Cirino. Au menu, une savoureuse cuisine, fraîche et méditerranéenne ; une carte riche en saveurs, sans cesse renouvelée, qui fait la part belle aux produits de saison. Que votre choix se porte sur un plat à base de viande ou de poisson, le résultat est toujours créatif et délicat. Et ce moment devient absolument divin si vous avez la chance d'occuper l'une des tables en terrasse s'ouvrant vers la mer. En dessert, on succombe à la cassata glacée au lait de bufflonne, herbes, baies et fleurs des garrigues. Très belle cave de 20 000 bouteilles et 1 400 références.

LE STEAK HOUSE
7, avenue de la Victoire ✆ 04 93 51 53 54
www.steakhouse-laturbie.webself.net
le-napoleon@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 17 € environ (plat). Formule du midi : 12 € (entrée + plat). Formule du midi : 19 € (entrée + plat + dessert). Groupes : formule complète à partir de 60€/ pers. (chambre + repas + petits déjeuner) et formule halte déjeuner à partir de 18€. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes. Sur réservation). Terrasse.
Découvrez une cuisine conviviale aux accents méditerranéens dans un cadre contemporain. Dans cette ambiance façon bistrot chic, en salle ou confortablement installé sur la terrasse, goûtez les grillades de viandes et de poissons. Le buffet d'entrées à volonté est à conseiller le midi associé ensuite au plat du jour. Le chef complète la carte avec une farandole de suggestions déclinées à l'ardoise selon les arrivages du marché. Les produits sont frais et les habitués aiment se retrouver ici pour déguster des plats traditionnels, savoureux et bien présentés. L'accueil sympathique de l'équipe ajoute à la qualité du lieu.


© GIANLUIGIORI - ISTOCKPHOTO
Vue sur La Turbie et le Trophée d'Auguste.

■ **LA TABLE GOURMANDE – BARBERA 1902**
13, avenue de la Victoire ✆ 04 93 41 58 49
http://latablegourmande-laturbie.fr
barbera.laturbie@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Livraison de sushis et burgers de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 29 € (plat + dessert). Carte : 20 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 13,50 € (plat + boisson). Sushis, temakis, makis et sashimis à partir de 4,20 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 23 personnes). Terrasse.
Depuis 1902, les recettes sont élaborées à base de produits de qualité et de saison tandis que le savoir-faire se transmet de génération en génération. Les plats mêlent traditions et saveurs locales : burger, lasagnes, viandes, moules, pâtes... Découvrez également la très belle carte des sushis, temakis, makis et sashimis. L'accueil est avenant et chaleureux, le sourire et l'humour de rigueur. Un endroit futé !

■ **LA TERRASSE**
17, place Neuve ✆ 04 93 41 21 84
www.restaurant-la-terrasse-laturbie.fr
jacques.barraja@wanadoo.fr
♿ N
Ouvert toute l'année. Fermé 2 semaines à La Toussaint et 2 semaines à Noël. Tous les jours de 9h30 à 22h. Brasserie et salon de thé toute la journée. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes). Jardin. Terrasse. Boutique. wi-fi gratuit. Parking. Espace jeux pour enfants.
La famille Barraja vous accueille chaleureusement et met à votre disposition tout son savoir-faire. On fait la part belle au contact humain avec une ambiance bien plus que conviviale. Les plats sont traditionnels : salades, pâtes, viandes, poissons… Le Chef vous suggère, pour terminer votre repas sur une note sucrée et gourmande, d'incontournables profiteroles, îles flottantes et autres pâtisseries. L'établissement peut également accueillir sur demande pour tous types d'événements : banquets, mariages, anniversaires, réunions, séminaires, buffets cocktails… Une belle adresse !

Le gîte

■ **HOSTELLERIE JÉRÔME**
4, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 92 41 51 51
www.hostelleriejerome.com
hostellerie.jerome@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Tarif des chambres sur demande. Wifi gratuit. Restauration (l'Hostellerie Jérôme et Le Café de La Place).
L'Hostellerie Jérôme propose des chambres à la décoration raffinée, sobres et élégantes alliant modernité et authenticité. Vous aurez le choix entre celles offrant une sympathique vue sur le village ou celles dévoilant un panorama exceptionnel sur la mer. Toutes sont équipées d'une salle de bain moderne et confortable. Sur place, délectez-vous des plats gastronomiques signés Bruno Cirino ou attablez-vous au Café de la Place, l'autre adresse gourmande de l'Hostellerie Jérôme.

Loisirs

■ **MONTE-CARLO GOLF CLUB**
Route du Mont-Agel
La Turbie ✆ 04 92 41 50 70
https://golfdemontecarlo.com/
monte-carlo-golf-club@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. De 8h à 18h du 1er octobre au 30 avril. De 8h à 19h du 1er mai au 30 juin et du 1er au 30 septembre. De 8h à 20h en juillet et août. Golf de 18 trous. Practice : 12 postes. 40 € en semaine et 50 € le weekend. Green fee : 130 € semaine et 160 € le week-end et les jours fériés. 65 € et 80 € avec la Carte d'Or SBM. Location sacs et chaussures. Caddy. Driving range. Proshop. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.
Parcours original au tracé étroit qui nécessite un jeu de grande précision, ce 18 trous situé à 900 m d'altitude construit en 1911 est l'un des plus beaux de la Côte d'Azur, et peux-être l'un des plus beaux du monde. Que ce soient les perspectives sur la montagne sur les onze premiers trous ou la découverte de la mer depuis le treizième, le spectacle de la nature est permanent et grandiose. Le restaurant de cuisine traditionnelle, réservé uniquement aux membres, est ouvert du mardi au dimanche midi. Le bar propose quant à lui un service snack (sandwichs, croque-monsieur…) tout au long de la journée.

Emplettes

■ **LE COIN DU FROMAGER**
9-11, place Théodore-de-Banville
✆ 04 93 57 52 19
www.coindufromager.com
laturbie@coindufromager.com
Boutique ouverte du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 20h. Le dimanche de 9h à 13h. Dégustation du mardi au samedi de 19h à 22h. Parking public face au magasin sur la place principale du village.
Le Coin du Fromager propose une sélection de produits de qualité. Les fromages sont choisis avec soin : composez votre propre plateau ou sélectionnez yaourt, beurre et crème fraîche parmi un vaste éventail de produits affinés avec un délicat savoir-faire. Également, goûtez à la charcuterie fine d'Espagne, d'Italie ou de France. Une intime et authentique cave voûtée abrite quant à elle une trentaine de vins qui accompagneront tour à tour, au fil de vos visites, dégustations et découvertes gourmandes, ces divins mets. Un arrêt incontournable où l'ambiance à la fois détendue et familiale ajoute à la qualité du lieu déjà affable et intemporel. Possibilité de petite restauration sur place ou sur la belle terrasse dès les beaux jours.

Retrouvez l'index en fin de guide

ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN ★★

Prolongement naturel de Roquebrune, la presqu'île du cap Martin est quelque peu comparable à celle d'Antibes. Ce site hautement résidentiel est parsemé de splendides et majestueuses résidences qui se dissimulent dans des parcs aux arbres centenaires. Il est possible d'en effectuer le tour à pied en empruntant le sentier des douaniers dit Le Corbusier en souvenir du célèbre architecte qui possédait un cabanon sur le cap que l'on peut d'ailleurs visiter (inscription à l'office de tourisme de la commune). Le chemin longe des plages magnifiques et des jardins fleuris à souhait dans lesquels foisonnent les mimosas en février. Parfois, au sein d'une trouée, vous apercevrez un semi-palais ou une somptueuse villa de style XIX^{e}, véritable vestige de la Belle Epoque. Découvrez également pins d'Alep, palmiers et autres arbres méditerranéens procurant fraîcheur et ombrage, et constituant un décor grandiose typiquement local.

■ **OFFICE D'ANIMATION TOURISTIQUE DE ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN**
218, avenue Aristide-Briand
✆ 04 93 35 62 87
www.rcm-tourisme.com
otroquebrunecm@live.fr
Lignes de bus 100, 18 et 21 à proximité

Juillet et août ouvert de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30, les dimanches et les jours fériés de 10h à 13h. De septembre à juin de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30, fermé les dimanches et jours fériés.
L'office d'animation touristique organise de nombreuses visites commentées payantes comme celle du village médiéval et du château ou celle du fort du Cap Martin. Inscriptions au minimum la veille de la visite.

■ **LE CABANON DE LE CORBUSIER**
Sentier du littoral des Douaniers
✆ 06 48 72 90 53
www.capmoderne.com
contact@capmoderne.com
Visite guidée sur réservation uniquement. Le nombre de visiteurs étant limité, priorité est donnée à celles effectuées en ligne.Prévoir des chaussures adaptées à la marche. Poussettes interdites. Animaux non admis. Visite guidée (par groupe de 4 personnes).
Cette petite cabane de bois, château secret de l'architecte Le Corbusier, se dresse au pied du caroubier. Conçue comme un modèle d'habitat minimal, c'est en 1952 que cette unité a été implantée sur le site. Aujourd'hui, elle reste le témoignage d'un lieu de vie riche en anecdotes. Sommairement meublée, elle permettait à l'architecte d'effectuer de fréquents séjours estivaux au bord de la Méditerranée. Elle est l'objet, depuis 2015, de travaux de sauvegarde et de restauration indispensables.
La fragilité du cabanon et la baraque-atelier nécessite une limitation dans le nombre de visiteurs. L'entrée dans le Cabanon n'est autorisée que par groupe ne dépassant pas 4 personnes accompagnées d'un guide. Le temps passé à l'intérieur ne peut excéder 2 à 3 minutes pour faciliter la rotation des visiteurs.

■ **VILLA E-1027 EILEEN GRAY**
Esplanade de la gare
Avenue Le Corbusier
✆ 06 48 72 90 53
www.capmoderne.com
contact@capmoderne.com
Accès en train : arrêt à la gare de Cap-Martin-Roquebrune. Accès en voiture : suivre les indications gare de Cabbé.
Visite guidée uniquement sur rendez-vous. Prévoir des chaussures adaptées à la marche. Poussettes interdites. Animaux non admis. Deux visites par jour du lundi au dimanche entre mai et septembre, et du mardi au dimanche en octobre. Départs à 10h et 14h. Adulte : 18 €. Groupe (14 personnes) : 210 €. Visite guidée (durée 2h. 12 personnes maximum).
Après d'importants travaux de restauration, cette magnifique demeure située en bord de mer et classée aux Monuments historiques depuis l'an 2000 est désormais ouverte au public. La bâtisse fut la propriété de la décoratrice et architecte Eileen Gray et de Jean Badovici. L'endroit allie dès 1929 modernité et science du confort climatique. Le nom de la maison est un code pour ses propriétaires : *E* pour Eileen, *10* pour le *J* de Jean, *2* pour le *B* de Badovici et *7* pour le *G* de Gray. A l'intérieur, de superbes fresques ont été peintes par Le Corbusier.

L'olivier millénaire du village de Roquebrune...

Dans le village de Roquebrune existe un impressionnant olivier. Labellisé en novembre 2016 «arbre remarquable», il est doté d'une circonférence de 23,50 m. Il s'agit du plus vieil arbre vivant de France : les experts lui donnent en effet entre 1 800 et 2 200 ans ! Composé de plusieurs troncs, son envergure atteint 18 mètres pour une hauteur totale de 15 mètres environ. Ses petites olives noires de la variété « pichoulina » sont récoltées chaque année.

■ **LE VILLAGE MÉDIÉVAL ET SON CHÂTEAU**
✆ 0493350722
www.roquebrune-cap-martin.fr
chateaurcm@mairiercm.fr
Ouvert toute l'année. Sur rendez-vous uniquement, à prendre directement avec le Château. Visites libres avec audio guide. Horaires d'ouverture : du 1er octobre au 31 janvier de 10h à 12h30 et de 14h à 17h, du 1er février au 31 mai de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €.
Le château fut construit en 970 par Conrad Ier, comte de Vintimille, dans le but de défendre la frontière ouest de son domaine féodal et de prévenir un retour offensif des hordes sarrasines. La forteresse comprenait alors tout le village. Au XVe siècle, les Grimaldi augmentèrent la puissance militaire de ce donjon. Vendu comme bien national en 1808, il fut revendu en 1911 à un riche touriste britannique qui en fit don à la ville en 1921. Depuis 1927, il est inscrit à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Cette visite sera aussi l'occasion de profiter des magnifiques panoramas qui s'offrent au promeneur, notamment les jours de soleil.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE**
218, avenue Aristide-Briand
✆ 04 93 35 07 22
www.rcm-tourisme.com
Accès au village par la Grande Corniche (D2564).
Ouvert toute l'année. Ouvert du 1er octobre au 31 janvier de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Du 1er février au 31 mai de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1er juin au 30 septembre de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Fermé le 1er mai, le 1er et le 11 novembre, le 25 décembre et le 1er janvier, ainsi que les vendredis entre le 1er novembre et le 31 janvier. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Adulte de plus de 60 ans : 4 €. Autoguide offert pour une visite en français, anglais, italien et allemand. CB et chèques non acceptés. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (8 € adulte et 4 € enfant).
Alors qu'à l'origine le château englobait le village tout entier, le donjon seul a aujourd'hui pris la dénomination de « château ». Haut de 26 m, il témoigne du rôle militaire important joué autrefois par la cité. Construit au Xe siècle, renforcé par une seconde tour au XIIe puis au XVe par le Prince Grimaldi alors propriétaire, il fut incendié et saccagé en 1597 et 1747. Laissé ensuite à l'abandon puis restauré dans les années trente par un mécène britannique, le pont de pierre a remplacé au XVe siècle le pont-levis d'origine. On visite d'abord la grande salle du château puis la salle des Gardes, le magasin des vivres et les prisons. Une citerne de 80 m², creusée dans le roc, était alimentée par les eaux de pluie. Au deuxième étage, une petite salle des gardes et le dortoir des archers. Au troisième étage, la demeure seigneuriale, l'étage noble du château : chambre à coucher, cuisine avec hotte en bois d'olivier et four à pain, salle à manger. Au quatrième étage, la plate-forme d'artillerie offre un panorama exceptionnel sur le village, le Cap-Martin et la Principauté de Monaco qui vaut à lui seul le détour. Possibilité de découvrir le site avec un guide conférencier : inscription obligatoire auprès de l'office de tourisme.

Le couvert

■ **LE DECK**
Monte-Carlo Beach
Avenue Princesse-Grace ✆ +377 98 06 51 00
www.monte-carlo-beach.com
bh@sbm.mc
Ouvert du 19 avril au 13 octobre 2019. Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 15h30. Jusqu'à 16h le week-end et en été. Chaque dimanche, entre 12h30 et 15h30, le Marché des Saveurs : un buffet bio plein de soleil et de fraîcheur présenté comme un étal de marché, où les produits locaux ont la vedette. 75 €/personne (hors boissons). Réservation recommandée. Carte : 75 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Gâteau d'anniversaire : 15 € par portion (sur commande 24h à l'avance). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Animations. Parking extérieur gratuit. Animaux interdits.
Un air de vacances souffle sur cette terrasse où vous déjeunez en toute décontraction face à la magnifique piscine-miroir du Monte Carlo Beach. Le chef italien Paolo Sari propose ici une cuisine fraîche et créative de grande qualité, qu'ils s'agisse de salades de saison, de viandes rouge et blanche, de pâtes à l'italienne, de poissons frais et de desserts gourmands. Une belle adresse qui marie à merveille luxe, calme et volupté.

■ **LA DIFFÉRANCE**
Parking du country-club
Sentier des Douaniers
✆ 04 92 07 35 51
www.ladifferance.com
contact@ladifferance.com
Ouvert tous les jours sauf le mercredi. Fermeture annuelle entre novembre et février. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (entrées et pâtes : 16 €). Vin au verre. CB non acceptée. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking au Monte-Carlo Country Club.
Le *a* de La DifférAnce (pour amour) est le mot clé car ici, tout est fait avec affection dans ce restaurant accroché aux rochers au-dessous des tennis du Monte-Carlo Country Club. Sa grande terrasse domine la Grande Bleue et le cap Martin : de quoi vous donner envie de vous installer et de passer un bon moment. S'y ajoute un accueil chaleureux et familial. Les assiettes soigneusement dressées confirment le reste : de la qualité, des produits frais avec des suggestions journalières suivant le marché servis copieusement. La carte propose en plus des poissons du jour : salade de poulpe tiède, tartare de bœuf traditionnel, tagliatta de bœuf, loup en portefeuille ou encore fondant au chocolat. Attention, le restaurant ne dispose pas de plage privée mais le sentier des Douaniers descend sur la plage un peu plus loin.



HÔTEL-RESTAURANT LES DEUX FRÈRES

1, place des Deux-Frères
✆ 04 93 28 99 00
www.lesdeuxfreres.com
info@lesdeuxfreres.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le lundi et le mardi. Déjeuner de 12h à 13h30 et dîner de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 53 €. Vin au verre. Chambre single à partir de 75 €. Chambre double à partir de 100 €. Chambre familiale à partir de 175 €. Petit-déjeuner de l'Hotel à 9 €. Parking et WIFI gratuit. Animaux acceptés sans supplément. Organisation d'événements (mariage, anniversaire, etc.). Accueil des groupes.

En toute saison, découvrez la cuisine du chef qui se décline autour de deux menus dans ce restaurant où une magnifique terrasse reposante offre une vue magique sur la mer : duo de tomate et mozzarella, huile de basilic ; carpaccio de bœuf, salade de roquette et copeaux de parmesan ; espadon grillé et riz aux petits légumes, sauce vierge ; salade d'artichauts violets, bresaola, copeaux de parmesan, vinaigrette au cidre et huile de noisette ; pavé de turbot rôti au thym frais et sa variation de légumes, sauce au cumin ou encore carré d'agneau en croûte de moutarde et herbes fraîches... A noter que le restaurant est cité comme étant «très bon» par Vanessa Paradis et Romain Duris dans le film *L'Arnacoeur*.

LE PICCADILLY

16, avenue François-de-Monléon
✆ 04 93 35 87 16
www.lepiccadilly.com
contact@lepiccadilly.com

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 8h à 2h ; le dimanche de 10h à 14h. Fermé le mercredi. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 18,50 € (entrée + plat + boisson + café ou plat + dessert. 23 € entrée + plat + dessert + boisson + café). Hors d'oeuvres à partir de 4,50 €. Pâtes à partir de 7 €. Pizza à partir de 8 €. Viandes à partir de 10,50 €. Poissons à partir de 11,50 €. Snack. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Affaire familiale, il règne dans ce café-restaurant-bar une ambiance conviviale où bonne humeur et entente sont ici les maîtres-mots. Si la salle est de style anglais, si la carte du menu a la forme d'un plan de métro londonien et si la présentation de l'équipe sur le site Internet ne manque pas d'humour, la cuisine est résolument méditerranéenne : spaghetti, tagliatelli et cappelleti se déclinent ici avec des sauces savoureuses classiques et originales. Découvrez également la fraîcheur du carpaccio au parmesan ou celle du steak tartare sans oublier les traditionnelles côtes d'agneau ou la gamme de pizzas. Les amateurs des produits de la mer opteront pour les moules marinières ou un saumon en papillote, entre autres. Les plats et suggestions changent régulièrement mais le sourire et la bonne humeur restent. Une adresse bien futée !

RESTAURANT ELSA

Monte-Carlo Beach
Avenue Princesse-Grace
✆ 04 93 28 66 66
www.monte-carlo-beach.com
restaurantelsa@sbm.mc

Relais & Châteaux. Ouvert de début mars à fin octobre. Ouvert tous les jours le midi de 12h30 à 14h30 et le soir de 19h30 à 22h. 1 étoile au Guide Michelin. Relaxation package : 200 € de mi-avril à fin octobre. Réservation impérative. Carte de 104 € à 144 €. Déjeuner à partir de 48 € du lundi au vendredi, hors jours fériés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Parking extérieur gratuit.

Le Chef italien Paolo Sari envoûte les gastronomes avec une cuisine élaborée avec un choix de produits locaux et régionaux issus de l'agriculture biologique. Ses cartes sont le reflet de son approche naturelle où l'on retrouve uniquement des produits certifiés AB dans l'ensemble des préparations, du pain confectionné deux fois par jour avec de la farine biologique aux premiers fruits rouges de saison associés à un gratin de sabayon en passant par le pavé de queues de crevettes rouges crues de San Remo, minifenouils, fragrance de bergamote et herbes de Provence, par des gnocchis de pommes de terre nouvelles de montagne, fleurs, herbes et nouveaux légumes, par les côtes d'agneau rôties au lard fait maison et miel d'acacia, purée de céleri-rave et réglisse, escortées d'une spirale croustillante de pommes de terre. Dès la belle saison, on profite de la terrasse élégante et immaculée qui offre l'une des plus belles vues de la Principauté comme suspendue au-dessus de l'eau.

■ **RESTAURANT LA ROQUEBRUNOISE**
12, avenue Raymond-Poincaré
✆ 04 93 35 02 19
www.laroquebrunoise.com
laroquebrunoise@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Ouvert tous les soirs de la semaine, ainsi que les midis du samedi, dimanche et jours fériés. Ouverture du restaurant le midi en semaine pour les groupes de plus de 15 personnes. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (plats. Entrées : 15 €. Desserts : 9 €). Menu enfant : 13 € (plat + dessert). Vin au verre. Formule du village à partir de 27 € le midi (plat + dessert). Formule du château : 37 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (70 personnes. Organisation d'événements. Formules de 55 à 75 €). Jardin. Terrasse. Parking public. Très belle terrasse. Vue sur mer et château de Roquebrune.
Si proche de la Méditerranée, on se croirait pourtant véritablement à la campagne à l'entrée du vieux village dans cette belle maison au teint rosé avec sa terrasse agréablement ombragée et sa vue exceptionnelle sur le château et la mer. La cuisine, de terroir et de tradition, cherche à allier les saveurs traditionnelles françaises aux épices et au aromates : terrine de foies de volaille maison au poivre vert et aux raisins secs, escargots de Bourgogne, salade tiède de poulpe à l'ancienne, poêlée de foie gras au pain d'épices, daube de bœuf à la Provençale façon bonne maman servie avec une polenta onctueuse ou filet de rouget au beurre de citron. Un immanquable à Roquebrune, d'autant que le service est de qualité

■ **RESTAURANT L'HIPPOCAMPE**
44, avenue Winston-Churchill
✆ 04 93 35 81 91
www.hippocampe-restaurant.com
l-hippocampe.restaurant@orange.fr
Fermeture annuelle : de mi-novembre à fin décembre inclus. Fermeture hebdomadaire le lundi. Ouvert du mardi au dimanche pour le déjeuner de 12h à 14h30. Le vendredi et le samedi pour le dîner de 19h30 à 21h30. Formule déjeuner. Menu de 29 € à 48 €. Carte environ 20 € l'entrée, 25 € les pâtes, 35 € le poisson, 30 € la viande, 10 € le dessert. Location transat 16 € la journée et 11 € la demi-journée.
Le restaurant familial L'Hippocampe met tout en œuvre depuis 1963 pour vous satisfaire ! Ici, tous vos sens sont mis en éveil. D'abord la vue avec un décor idyllique sur la baie de Menton, entre mer et montagnes, puis l'odorat où l'air iodé vous embarque dans un autre univers, et enfin le goût d'une cuisine authentique, inventive et traditionnelle à la fois : tartare de crevettes à la ciboulette, filet de loup et ses poires confites, brochette de gambas, ananas et curry, aspic de foie d'oie à la gelée maison, filets de sole en brioche et sauce hollandaise, coq au vin, tagliatelles à la langouste… L'été, prolongez la détente et le plaisir en louant un transat : prélassez-vous alors sur la plage privée située en contrebas du restaurant.

■ **SOLENZARA**
4, avenue Robert Schuman ✆ 04 22 17 03 13
Voir page 126.

■ **LA VIGIE**
Monte-Carlo Beach
Avenue Princesse-Grace ✆ +377 98 06 52 52
www.monte-carlo-beach.com
bh@sbm.mc
Ouvert tous les jours de début juillet à mi-septembre. Paolo Sari, chef étoilé vous concocte des plats 100 % bio. Réservation impérative. Carte : 60 € environ (plats. Entrées : 20 €. Dessert : 20 €). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Animations. Parking.
Installé à fleur d'eau, c'est l'endroit idéal pour se régaler de poissons et d'une cuisine régionale entièrement élaborée par Paolo Sari, le Chef italien et son équipe : spécialités de poissons sauvages pièce entière, soupe de poissons de roche, croûtons et rouille, dos de sandre safrané, risotto à l'orange, jus de bouillabaisse ou langouste royale du vivier. En juillet et août, la Vigie propose le généreux et convivial *brunch* dominical qui peut se prolonger sur un transat pour les amoureux du farniente ou dans l'espace lounge jusqu'à minuit.

Le gîte

■ **HÔTEL REGENCY****
98, avenue Jean-Jaurès ✆ 04 93 35 00 91
www.hotelregencymonaco.com
hotelregency@orange.fr
Ouvert toute l'année. Accueil de 8h à 22h. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, russe, espagnol. 12 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé (gratuit). Chambre vue mer à partir de 90 €. Chambre sans vue mer à partir de 80 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (5 € pour un petit chien). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.
Situé à 900 m de la Principauté de Monaco, l'Hôtel Regency vous invite à découvrir le charme qui le caractérise. Construit à flanc de colline, il donne accès direct à la plage du Golf Bleu en contrebas. Les chambres, entièrement rénovées, sont de tailles différentes, certaines offrant une vue époustouflante sur la mer. Toutes sont confortables, équipées d'une salle de bains, de toilettes privées, d'un téléphone, de la climatisation et de la TV. Le petit-déjeuner est servi à la belle saison dans un agréable jardin fleuri et ombragé ; l'hiver dans un salon véranda. Accueil professionnel et courtois.

HÔTEL VICTORIA****
7, promenade du Cap ✆ 04 93 35 65 90
www.hotel-victoria.fr
info@hotel-victoria.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : 3 semaines en hiver. Accueil 24h/24. 32 chambres (dont 17 avec vue plongeante sur la mer et 15 avec vue montagne). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 € (petit Déjeuner Express : 6 €). Lit supplémentaire : 20 € (lit d'appoint gratuit pour les enfants de moins de 10 ans). Garage

(parking (réservation recommandée) devant l'hôtel : 15 €/nuit ou garage municipal à 300 m de l'hôtel : 10 €/nuit). Chambre «Classic» à partir de 84 €. Chambre Vue Mer à partir de 104 €. Tarif prépayé 12% de remise : voir conditions sur le site internet. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. 2 chambres adaptées à la clientèle handicapée : réservez selon vos besoins spécifiques. Stationnement réservé à l'entrée de l'hôtel avec une rampe aux normes pour accéder à la réception. Toilettes adaptées installés au rez de chaussée. Animaux acceptés (20 € par nuit). Séminaires. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration légère de 12h à 21h (omelette, pâtes, paninis, sandwichs, assiettes de charcuterie ou de fromage). Bar lounge ouvert 24h/24. Tv satellite. Point informations touristiques et tablette numérique à disposition à l'accueil. Salle de réunion avec équipement multimédia (10 personnes). Terrasse couverte et extérieure avec vue panoramique sur la Mer.

Jumeau de l'Hôtel Napoléon à Menton, l'Hôtel Victoria conjugue avec excellence et savoir-faire beauté, confort et qualité ! Dès l'accueil, vous serez déjà séduits par la décoration contemporaine, lumineuse, raffinée et chaleureuse. Une ambiance délicate et soignée orchestrée par le décorateur de talent Philippe Nuel autour d'une thématique : les artistes sur la Riviera dans les années 1950. Le Corbusier, Eileen Gray, Picasso, Matisse ou encore Chagall sont ainsi les références de cet établissement de charme. Sur un étage, 32 chambres se succèdent le long d'un grand corridor : 17 disposent d'un agréable balcon avec vue sur la mer tandis que 15 autres offrent une belle vue sur la montagne. Un ascenseur permet également l'accès des lieux aux personnes à mobilité réduite qui pourront profiter de deux chambres spécialement aménagées. Le bleu profond et pénétrant de la Méditerranée se retrouve avec beaucoup de goût partout dans l'Hôtel : mobilier, mur et chambres. Un lieu conçu pour tous les amateurs de l'art de vivre sur la Riviera. Le Victoria ? L'endroit idéal pour partir à la découverte du patrimoine culturel local !

■ **MONTE CARLO BEACH*******
Avenue Princesse-Grace
✆ **04 93 28 66 66**
www.monte-carlo-beach.com
bh@sbm.mc

Ouvert de début mars à fin octobre. Accueil 24h/24. 40 chambres (langues parlées à l'accueil : italien, français, russe, anglais, allemand. Possibilité de fumer dans les chambres). Petit déjeuner : 40 €. Parking (extérieur gratuit sinon 15 € par jour). Chambre double à partir de 191 €. American Express, Diners Club. Label Green Globe. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (restaurant Elsa, 1 étoile au Guide Michelin). Vente de produits. Spa. Tv satellite, Canal +. Hammam. Club pour enfants de 3 à 8 ans ouvert juillet et août. Piscine miroir de 50 m à eau de mer, à ozone, chauffée, en plein air et piscine enfant. Location de vélos à assistance électrique.

Créé à l'aube des années folles pour accueillir le gotha dans un palace « les pieds dans l'eau », le Monte Carlo Beach Hôtel situé sur un site d'exception demeure un lieu unique et hors du temps. C'est l'architecte et designer India Mahdavi qui a repensé les lieux en imaginant une romance dans l'esprit des années 30. La quarantaine de chambres et suites est équipée de haute technologie ce qui n'enlève rien au charme poétique des espaces gorgés de lumière avec la mer pour seul horizon. Les fresques murales, réminiscences de Matisse, sont une ode poétique, et la déco est une invitation au farniente.

■ **LE ROQUEBRUNE*****
Corniche Inférieure
100, avenue Jean-Jaurès
✆ **04 93 35 00 16**
www.le-roquebrune.com
leroquebrune@orange.fr

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h30 (ensuite prévenir). 6 chambres (100% non fumeur). Chambre double de 120 € à 220 €. Petit déjeuner : 13 € (petit-déjeuner express : 5,50 €, petit déjeuner américan 24,50 €). Lit supplémentaire : 20 €. Six emplacements de parking à réserver. Langues parlées à l'accueil : français, allemand, anglais, italien, espagnol et portugais. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (10 € par nuit). Wifi gratuit. Restauration.

Surplombant la plage du Golfe-Bleu et le Cap Martin à seulement 1,5 km de la Principauté de Monaco sur la basse corniche en direction de Menton, Le Roquebrune propose six charmantes chambres dont une petite suite, chacune disposant d'une terrasse ou d'un balcon face à la Méditerranée. Les tons clairs et pastel ajoutent à la luminosité naturelle de l'établissement ouvert sur la mer. Les petits déjeuners sont servis durant les beaux jours sur la terrasse de la salle à manger avec l'impression d'être sur le pont supérieur d'un transatlantique, ou encore dans les chambres. Quant au restaurant, la table doit être réservée : commandez le menu élaboré à partir des récoltes du terroir et de la pêche locale. Vous serez reçu dans une belle maison pour une étape très agréable.

Loisirs

■ **MONTE CARLO BEACH CLUB**
Avenue Princesse-Grace
✆ **+377 98 06 52 63**
www.monte-carlo-beach.com
bh@sbm.mc

Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Sports et activités nautiques de mai à fin septembre de 9h à 18h (jusqu'à 19h en juillet et août). Espace piscine et spa ouvert tous les jours de 9h à 18h (jusqu'à 19h en saison).

Le Monte Carlo Beach Club bénéficie d'un cadre paradisiaque pour un moment de farniente. Passez une journée sur la plage privée ou profitez de la piscine d'eau de mer chauffée à 24°C. Les plus actifs privilégient les activités nautiques à la traditionnelle séance bronzette : jet-ski, parachute ascensionnel, sonar, tapis volant, bouée tractée, ski nautique, wakeboard ou sorties en mer. Pour toutes les activités nautiques, les enfants doivent être accompagnés par leurs parents.

Emplettes

GLA'SS
21, avenue Francois de Monléon
✆ 04 92 10 98 98
glass@glacedesprinces.fr
Ouvert le dimanche (ouvert de mars à fin octobre. 7/7 jour de 14h à 19 h en hiver et plus tard en saison). Glaces à emporter. 1 boule à 2 €, puis tarifs dégressifs ; 22 € le litre.
A quelques encablures de la promenade du bord de mer, nous avons découvert ce petit bijou fort apprécié des amateurs de vraies glaces artisanales. Ici le terme *Artisanat* n'est pas usurpé comme parfois, dans le domaine des glaces à l'italienne ! Le maître des lieux est un passionné, formé en Italie dans la pure tradition. Toutes les glaces et sorbets sont préparés avec des fruits frais de qualité, en respectant les saisons et sans ajout de colorant artificiel ni de conservateur. Résultat ? Des saveurs délicieuses ! Ajouter à cela la gentillesse du propriétaire et son sens de l'accueil et vous serez sans aucun doute séduit. Les tarifs sont très abordables, eu égard à la qualité des produits. A conseiller vivement !

SAINT-JEAN-CAP-FERRAT ★★★

Ce n'est pas pour rien si les plus grosses fortunes du monde en quête de tranquillité et de beauté se sont installées sur cette presqu'île reliée au continent par un isthme : du coup, l'endroit est parsemé de villas luxueuses dissimulées dans des parcs somptueux et très sécurisés.
Il faut visiter le site pour comprendre pourquoi Somerset Maugham, Scott Fitzgerald, le roi Léopold II de Belgique ou encore Gregory Peck (parmi tant d'autres) ont trouvé refuge dans cette terre de prédilection.
On peut faire le tour du Cap Ferrat par la mer, par la route ou encore par le sentier touristique long de 10 km réalisable en 3 heures de marche sans se presser avec quelques haltes pour admirer le paysage : vous découvrirez ainsi la pointe de la Ganivette, la pointe de la Coisse, la pointe de Crau de Nao jusqu'à la pointe Malalongue qui porte un phare de 33 m d'une portée de 50 km.
Le sentier touristique traverse ensuite la partie la plus découpée de la presqu'île contournant la baie des Fosses et la pointe Saint-Hospice, le port et la promenade Maurice Rouvier jusqu'à la pointe Baratier à l'entrée de Beaulieu-sur-Mer. De toutes les promenades du bord de mer, celle-ci est peut-être la plus spectaculaire et la plus gratifiante en matière de beauté des sites et de diversité des paysages.
Attention : les jours de grands vents, les vagues peuvent être violentes et l'accès à la promenade fortement déconseillé.

Un sentier sous-marin extraordinaire !

En juillet et en août, découvrez le sentier sous-marin de Saint-Jean-Cap-Ferrat accessible à toutes les personnes sachant nager. Départ de la plage des Fossettes. Longueur : 200 m et 5 stations d'observation avec panneaux explicatifs immergés. Avec votre masque, palme et tuba, vous plongerez ainsi dans un aquarium à ciel ouvert avec herbiers de posidonie, sars, rougets, étoile de mer, etc.

Pour en savoir plus, contacter l'Office de tourisme de Saint-Jean-Cap-Ferrat.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAINT JEAN CAP FERRAT
5, avenue Denis-Séméria
✆ 04 93 76 08 90
www.saintjeancapferrat.fr
♿N
De mai à septembre : du lundi au samedi de 9h à 18h30. Dimanches et jours fériés de 9h à 13h et de 14h à 17h. D'octobre à avril : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h. Fermé les 25 décembre et 1er janvier. Tarifs sorties en mer (juin à août) : adulte 14 €, enfant 8€ et gratuit pour les moins de 4 ans.
Le Bureau d'Information Touristique dispose de deux bureaux d'accueil, l'un en centre-ville et l'autre à l'entrée de ville en arrivant par la basse Corniche. En plus de fournir toutes les informations pratiques sur le secteur, son équipe organise des sorties en mer en partenariat avec la compagnie AMV, de mi-juin à mi-septembre tous les mardis, ainsi que les vendredis en juillet et en août. Le circuit débute au port de Saint-Jean-Cap-Ferrat, pour faire le tour de la magnifique rade de Villefranche-sur-Mer, avant de revenir à la plus intime Baie des Fourmies. Réservation obligatoire.

Points d'intérêt

VILLA & JARDIN EPHRUSSI DE ROTHSCHILD
1, avenue Ephrussi-de-Rothchild
✆ 04 93 01 33 09
www.villa-ephrussi.com
message@villa-ephrussi.com
Ligne de bus 81, arrêt Passable Rothschild
Ouvert toute l'année. La villa est ouverte tous les jours de 10h à 18h. En juillet et août de 10h à 19h. De novembre à janvier en semaine de 14h à 18h, les week-ends et vacances scolaires de 10h à 18h. Dernière admission une demi-heure avant la fermeture. La librairie-boutique est ouverte aux horaires de la villa. Le salon de thé est ouvert tous les jours de 11h à 17h30. Adulte : 14 €. Tarif réduit :

11 € (enfants de 7 à 17 ans, étudiants, enseignants et demandeurs d'emploi sur présentation d'un justificatif). Tarif famille : 44 € (pour 2 adultes et 2 enfants). Tarif Brunch + visite : 46 €. Visite guidée. Boutique.
Témoin de la grandeur de la Belle Époque, cette villa est l'une des plus belles demeures de la Côte d'Azur. Inspirée des grandes bâtisses Renaissance de Venise et Florence, la maison présente une douzaine de salons et d'appartements qui abritent un mobilier et des éléments décoratifs d'un grand raffinement ainsi qu'une collection extraordinaire d'œuvres d'art que la Baronne Béatrice Ephrussi de Rothschild a rassemblé tout au long de sa vie. Fille du Gouverneur de la Banque de France, elle était passionnée par les arts, les voyages et les grands projets. Elle a conçu neuf jardins différents et thématiques : en passant de l'un à l'autre, on se promène d'un continent à l'autre, d'un siècle à l'autre et d'une civilisation à l'autre.
À sa mort, la baronne légua la propriété à l'Institut de France afin d'en faire un musée. On voyage ainsi au travers des jardins à la française, japonais, espagnol, florentin, provençal, exotique, lapidaire, ainsi qu'une roseraie et un jardin de Sèvres.
Depuis le promontoire, on domine la mer avec pour seul bruit le doux murmure d'une petite fontaine. Des soirées musicales et visites nocturnes sont organisées ponctuellement pour profiter autrement de ce lieu majestueux.
Depuis 2018 : des brunchs sont organisés tous les premiers dimanches de janvier, février, mars, novembre et décembre au salon de thé.

Le couvert

LE CAP – GRAND HÔTEL DU CAP FERRAT – FOUR SEASONS
71, boulevard Général-de-Gaulle
✆ 04 93 76 50 50
www.fourseasons.com/fr/capferrat
concierge.capferrat@fourseasons.com
Fermé d´octobre à avril. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le soir. Haute saison : tous les jours le soir. Réservation recommandée. Vin au verre. Prix moyen à la carte entre 180 € et 300 €. Tenue casual chic recommandée. American Express, Diners Club. 1 étoile au guide Michelin. Accueil des groupes (sur demande et selon disponibilités). Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Parking de l'hôtel. Animations musicales pendant les soirées estivales.
Au restaurant Le Cap du Grand Hôtel du Cap-Ferrat, savourez la cuisine gastronomique d'inspiration marine élaborée par Yoric Tièche ; une cuisine qui se veut épurée, savoureuse, sobre et élégante. Les spécialités provençales et méditerranéennes sont élaborées à l'aide de produits frais, dont certains sont directement issus des jardins de l'hôtel ! Tout s'exprime dans l'assiette grâce à la qualité des produits et à un service raffiné, au sein d'un cadre enchanteur. Le Grand Hôtel dispose de deux autres restaurants, la Véranda, un bistro chic typique azuréen qui assure un service continu pendant toute la saison, et le restaurant club Le Dauphin, idéal pour prendre le déjeuner en plein air.

CAPITAINE COOK
11, avenue Jean-Mermoz
✆ 04 93 76 02 66
capitaine-cook@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Service de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Menus de 28 € à 32 €. Carte : 23 € environ (plat). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes. Sur réservation). Deux terrasses.
Captain Cook propose une cuisine méditerranéenne qui allie nouveauté, tradition et saveurs de la mer autour des bons produits du marché. Spécialiste dans la préparation de poissons et de fruits de mer, découvrez la salade de poulpe, les ravioles de saumon, les sardines farcies, le loup grillé ou encore la bisque bouille (petite bouillabaisse). Vous apprécierez tout autant la terrine de lapin à l'ancienne ou la pintade fermière en cocotte à la crème d'olives vertes. Une excellente table, qui propose une cuisine à base de produits frais, un service impeccable et des prix raisonnables.

LA MAMMA DU PACHA
Terre-plein du nouveau port
✆ 04 93 54 98 36
lamamma06230@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermé les lundi, mardi, jeudi et dimanche soir, et le mercredi toute la journée. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 50 € (entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (plat). Formule : 16 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux acceptés. Climatisation.
Idéalement situé sur le petit port de plaisance de Saint-Jean-Cap-Ferrat, Le Pacha est une adresse à retenir pour tous les amateurs des produits de la mer, entre autres ! La carte fait la part belle aux poissons frais et aux fruits de mer (selon arrivage) et offre également de savoureux plats traditionnels et provençaux. Une table que l'on aime fréquenter pour son accueil attentionné, chaleureux et convivial toute l'année mais également dès les beaux jours sur la magnifique terrasse ensoleillée.

LE PACHA DU SLOOP
Port de plaisance
✆ 04 93 01 48 63
lepacha06@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi de 12h à 15h et de 19h à 22h. Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements privés. Menu unique à 25 €. Plat du jour : 15 €. Tous les jours : 2 formules Terre et Mer 18 € comprenant mise en bouche + plat + dessert. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.
Posé dans son écrin sur le port de Saint-Jean-Cap-Ferrat, Le Pacha du Sloop affiche une bonne ambiance et un accueil des plus chaleureux. On découvre la carte confortablement installé sur la très belle terrasse de cet établissement charmant et entièrement réaménagé. La vaste salle intérieure est quant à elle très conviviale. La cuisine est traditionnelle et savoureuse : les plats sont essentiellement préparés avec des produits frais et de saison. Une belle adresse, peu onéreuse au vu de l'emplacemen
t, à découvrir.

■ **LE PIRATE**
Nouveau Port de Plaisance
✆ 04 93 76 12 97
www.restaurant-le-pirate.com
D'avril à septembre : ouvert midi et soir de 12h à 15h et de 19h à 22h fermeture le lundi et Juillet/août fermeture le lundi midi. De novembre à Mars ouvert le midi uniquement. Carte : 18 € environ (suggestions). Menu enfant : 12 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Le drapeau noir flotte sur la marmite de ce sympathique restaurant où la terrasse côtoie les yachts du port de plaisance de Saint-Jean. On propose ici une cuisine traditionnelle très orientée vers les poissons et les fruits de mer – livraison possible pour les plaisanciers qui voudraient déguster à bord un plateau de fruits de mer sans quitter leur bateau. Pour les autres, découvrez des poissons frais, crustacés, spaghettis, raviolis, risottos, pissaladière et autres salades composées. On trouve aussi pour les carnassiers des plats de viande, sans oublier les desserts maison.

■ **LA TABLE DU ROYAL**
Hôtel Royal Riviera
3, avenue Jean-Monnet
✆ 04 93 76 31 00
www.royal-riviera.com
info@royal-riviera.com
♿ N
Petit déjeuner de 7h à 11h. Déjeuner d'octobre à avril de 12h30 à14h. Dîner de 19h30 à 22h30. Parking gratuit et service voiturier. Réservation recommandée. Menus de 70 € à 100 € (entrée + plat + dessert). Carte : 60 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 26 €. Vin au verre. Brunch le dimanche. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes (sur demande). Jardin. Terrasse. Animation musicale l'été au dîner.
La Table du Royal donne une approche contemporaine et gourmande de la gastronomie à ce superbe cinq étoiles qu'est l'hôtel Royal Riviera. La carte propose de nombreux plats raffinés : crustacés, coquillages, risotto, viandes et volailles. Des menus sans gluten et végétariens sont également proposés. Pour terminer, des fromages affinés par Maître Bordier et des desserts maison, de saison, réalisés par un chef pâtissier. Le dimanche, la formule brunch est à découvrir.

■ **LA VOILE D'OR**
7, avenue Jean-Mermoz
Port de Saint-Jean
✆ 04 93 01 13 13
www.lavoiledor.fr
reservation@lavoiledor.fr
De fin mai à mi-septembre (Dîner) de 19h30 à 22h00. De début mai à fin mai et de mi-septembre à fin septembre de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Hôtel ouvert de début mai jusqu'à début octobre 2018. Carte : 50 € environ. Bar de l'hôtel avec salon et terrasse-jardin surplombant le port ouvert tous les jours de 16h à minuit. Bar de la plage, face à la mer de 9h30 à 18h. Terrasse.
Dans un cadre qui conjugue à merveille tranquillité et confidentialité, la cuisine respecte les traditions et les saisons. Véritable adresse gourmande, le restaurant La Voile d'Or met à l'honneur la cuisine méditerranéenne et bistronomique. C'est un lieu à (re) découvrir dans un décor de rêve face au port, tout comme le restaurant de la plage privée, plus décontracté avec son décor intimiste, qui propose quant à lui une cuisine simple, légère et estivale : salade niçoise, poissons grillés proposés selon arrivage, suggestions du jour et desserts traditionnels. La bâtisse créée en 1925 par le Capitaine Powell, un anglais champion de golf et de billard, a su conserver au fil des siècles sa grandeur et son élégance.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL DU CAP-FERRAT*****
71, boulevard Général-de-Gaulle
✆ 04 93 76 50 50
www.fourseasons.com
reservations.capferrat@fourseasons.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : anglais, espagnol, italien, néerlandais, français). 73 chambres (dont 24 suites et parmi elles 8 avec piscine privée). Chambre double de 480 € à 1 695 € ; suite de 1 420 € à 4 650 €. Formule parking hebdomadaire, mensuel, trimestriel et annuel. Kid's Club. Babysitting. American Express, Diners Club. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (3 restaurants dont un gastronomique, le Cap). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Spa avec jardin privatif et soins en extérieur.
C'est certainement l'un des plus beaux palaces de la Côte d'Azur. Imaginez une majestueuse bâtisse blanche nichée au cœur de 7 ha de jardins avec vue plongeante sur la mer… Certaines suites, très spacieuses sont dotées de leur propre piscine et d'une terrasse de 30 m². Un centre de Spa propose quant à lui dans dans un espace de 750 m² une gamme complète de soins. En terme de restauration, La Véranda (ouvert à toute heure de la journée) offre une atmosphère détendue et une cuisine légère. Pour des dîners élégants, les hôtes pourront choisir le restaurant gastronomique Le Cap, étoilé au guide Michelin. Enfin, pour déjeuner au bord de la piscine et contempler la mer, Le Club Dauphin reste la formule idéale. Un hôtel de rêve, tout simplement.

■ **HÔTEL BRISE MARINE*****
58, avenue Jean-Mermoz
✆ 04 93 76 04 36
www.hotel-brisemarine.com
info@hotel-brisemarine.com

Fermeture annuelle de novembre à février. Accueil jusqu'à 21h30 (langues parlées à l'accueil : français, anglais). 16 chambres. Chambre double de 170 € à 206 € ; chambre triple de 239 € à 264 €. Petit déjeuner : 16 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking sur réservation : 16 € par jour en basse saison. Taxe de séjour 1,5 € par personne et par jour. American Express, Diners Club. Animaux interdits. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

Cet établissement propose seize chambres et studios aux tonalités provençales dans une ancienne villa italienne construite en 1878 située à 50 m des plages. Propriété des époux Yves Maîtrehenry, l'Hôtel Brise Marine propose un équipement de bon confort dans les chambres : TV satellite, téléphone direct avec réveil, climatisation individuelle, coffre-fort et réfrigérateur. Une belle terrasse face à la mer et au jardin fleuri invite au farniente le temps d'un après-midi d'été... Un cadre idéal pour se reposer.

■ **HÔTEL L'OURSIN****
1, avenue Denis-Semeria ✆ 04 93 76 04 65
www.hoteloursin.com
reception@hoteloursin.com
Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre double de 79 € à 135 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking public payant à 50 m de l'hôtel. Animaux acceptés. Wifi.
À seulement 50 m du port et en plein cœur du village, ce petit hôtel est atypique : il ressemble d'avantage à une boutique d'antiquités ! La propriétaire des lieux adore les vieux objets de valeur et tout l'établissement regorge de meubles de caractère. Les chambres sont bien équipées et climatisées : toutes différentes, certaines ont vue une agréable vue sur la mer.

■ **HÔTEL ROYAL-RIVIERA*****
3, avenue Jean-Monnet
✆ 04 93 76 31 00
www.royal-riviera.com
info@royal-riviera.com
Fermé fin de novembre à janvier. Accueil 24h/24 (langues parlées : français, italien, allemand, anglais, russe). 94 chambres. Chambre double de 345 € à 510 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 38 €. Lit supplémentaire : 85 €. Parking fermé (extérieur, gratuit). Tarifs disponibles sur demande. Animaux acceptés (jusqu'à 6 kg). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant La Table du Royal. Animation musicale les soirées d'été dans le restaurant gastronomique. Vente de produits. Spa. Plage de sable fin privée de mai à septembre. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna. Excursions (sur demande).
En bordure de la baie des Fourmis face à la Villa Kérylos, ce palace de la chaîne Leading Hotels of the World a toujours fière allure après plus d'un siècle d'existence. La décoration à l'esprit Art Déco et néo-hellénique apporte élégance et sérénité. Les chambres, spacieuses et lumineuses, s'ouvrent sur les luxuriants jardins, la Méditerranée ou la montagne. Les vastes terrasses ensoleillées, la piscine à débordement et la plage privée de sable fin apportent à votre séjour un bonheur supplémentaire. La « Table du Royal » ajoute le complément culinaire parfait à ce splendide 5 étoiles.

Loisirs

■ **CAP-FERRAT DIVING**
10, quai Lindbergh
✆ 06 89 26 95 25
www.capferratdiving.com
info@capferratdiving.com
Ouvert toute l'année. Du 1er novembre jusqu'à la fin mars une sortie par jour est organisée avec un départ à 10h. D'avril à fin octobre, 2 sorties par jour : le matin à 9h30 et l'après-midi à 15h. Nouveau : sortie à la journée et à la demi-journée. Une plongée de nuit une fois par semaine le jeudi. Stages enfants (dès 6 ans). Tarif sur demande.
Olivier et son équipe vous font découvrir les richesses des fonds marins azuréens à bord d'un chalutier typique de la Méditerranée, le *Corto*. Possibilité de faire votre baptême de plongée (8 m) encadré et accompagné par des professionnels qui vous dispenseront leurs précieux conseils. Cap-Ferrat Diving propose également toute l'année des formations ou des perfectionnements en plongée profonde, amélioration de la flottabilité, orientation, scooter sous-marin, nitrox et photographie sous-marine. Le *Corto* est équipé d'une échelle perroquet, de 2 mises à l'eau, de 3 bancs à l'avant et à l'arrière, de matériel oxygéno-thérapique, d'un taud d'été et d'hiver qui coupe entièrement le vent. Vous trouverez aussi à bord du chauffage, une douche chaude et un réfrigérateur pour votre plus grand confort. En 2018, Cap-Ferrat Diving a fait l'acquisition d'une deuxième bateau, Le Maltèse, pour proposer des randonnées aquatiques d'une journée ou d'une demi-journée.

■ **SOS GRAND BLEU**
✆ 04 93 76 17 61
www.sosgrandbleu.asso.fr
gb@sosgrandbleu.asso.fr
Ouvert toute l'année. Sortie en mer à la journée adulte : 60 € (cotisation + participation aux frais) et -12 ans : 40 € (cotisation + participation aux frais). Demi-journée : adulte 30 € et enfant 20 €. Observation des cétacés. Sortie côtière. Anniversaires. Sentier sous-marin. Sentier terrestre.
Depuis 1989, SOS Grand Bleu met en place des actions visant à protéger la faune et la flore de Méditerranée, plus spécifiquement les espèces menacées par le développement des activités humaines sur mer comme les dauphins et les baleines. Des balades sont organisées permettant de découvrir le patrimoine naturel local à travers la découverte du sentier d'interprétation (faune et flore) de la pointe Saint-Hospice ainsi que des sorties en mer pour observer les cétacés. Il est possible de fêter son anniversaire à bord du Santo-Sospir, reproduction authentique d'un caïque du XVIe siècle.



VILLEFRANCHE-SUR-MER ★★★★

Nichée au cœur de l'une des plus belles rades du monde, Villefranche-sur-Mer a su garder au fil des siècles son charme pittoresque. La commune doit son nom au comte de Provence qui la dota d'un statut spécial de franchise de commerce. Dès le XVI[e] siècle, le duc de Savoie entreprit de fortifier la belle rade pour en faire un abri contre les incursions des Barbaresques et une base de mouillage pour les galères armées. Il fit creuser le port de la Darse et bâtir la citadelle. Jusqu'au XVIII[e] siècle, Villefranche fut le grand port de l'État sarde. Rattaché ensuite à la Savoie, il déclina lorsque Nice se dota à son tour d'un port. Port de pêche à l'origine, Villefranche peut également s'enorgueillir d'un long passé consacré à la marine de guerre. Prêtée à la marine impériale russe après 1856 qui en fit une base de maintenance et d'approvisionnement jusqu'à la Première Guerre mondiale, la rade abrita la VI[e] flotte américaine pendant plusieurs années après la Seconde Guerre mondiale et jusqu'à la sortie de la France de l'Otan en 1962. Aujourd'hui, c'est à nouveau un port de pêche et de plaisance constituant l'une des étapes les plus importantes de toutes les croisières en Méditerranée.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VILLEFRANCHE-SUR-MER**
Jardins François-Binon
✆ **04 93 01 73 68**
Voir page 18.

Points d'intérêt

■ **CITADELLE SAINT-ELME**

Ouvert d'octobre à mai de 10h à 17h30. De juin à septembre de 10h à 18h30. Fermé le dimanche matin. Fermeture annuelle en novembre. Entrée gratuite. Visite guidée (en langue des signes françaises sur réservation). Boutique. Monument historique.
Site classé Monument historique en 1932, la Citadelle abrite les Musées Volti, Goetz- Boumeester et Roux, il domine l'impressionnante rade de Villefranche. C'est le duc de Savoie Emmanuel-Philibert qui fit construire en 1566 cette citadelle afin de défendre le port, sa grande rade et plus largement le pays niçois. Dessinée par les ingénieurs italiens, elle intègre des innovations en matière d'artillerie et notamment d'utilisation de la poudre. L'endroit garde sa vocation militaire jusqu'en 1965, date à laquelle elle est rachetée par la Commune de Villefranche-sur-Mer.

■ **MUSÉE GOETZ BOUMEESTER**
La Citadelle
✆ **04 93 76 33 27**
http://villefranche-sur-mer.fr
musees@villefranche-sur-mer.fr
Ligne de bus 80, arrêt Sacré-Cœur

Fermé en novembre. Ouvert d'octobre à mai de 10h à 12h et de 14h à 17h30 et de juin à septembre de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Fermé le dimanche matin. Fermeture annuelle en novembre. Livrets en braille adaptés pour les malvoyants. Visite guidée (possible en langue des signes). Expositions temporaires.
Cette donation d'art contemporain qu'Henri Goetz, peintre et graveur franco-américain, a fait à la commune de Villefranche-sur-Mer occupe tout l'étage de l'ancien bâtiment du casernement entièrement restauré et réaménagé qui constitue le cadre austère mais prestigieux de ce superbe ensemble. Dans ce musée est exposée une cinquantaine d'œuvres de Christine Boumeester, à peu près autant d'Henri Goetz et quelques œuvres souvenirs de grands maîtres contemporains que les deux artistes ont côtoyés ou fréquentés de près comme Picasso, Picabia, Miro ou Hartung. Le musée propose aussi des tableaux tactiles en résine reproduisant des œuvres qui illustrent le parcours artistique de Boumeester et Goetz.

■ **MUSÉE VOLTI**
La Citadelle
✆ **04 93 76 33 27**
http://villefranche-sur-mer.fr
musees@villefranche-sur-mer.fr
Ligne de bus 80, arrêt Sacré-Cœur



Fermé en novembre. Ouvert d'octobre à mai de 10h à 12h et de 14h à 17h30 et de juin à septembre de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Fermé le dimanche matin. Fermeture annuelle en novembre. Gratuit. Visite guidée de la vieille ville et de la citadelle (dont 1 musée) tous les vendredis à 10h. Des visites pour aveugles et mal-voyants ont été mises au point en collaboration avec l'association Valentin HAÜY (catalogue en braille et livret en caractères agrandis). Visite guidée (possible en langue des signes).
Niché au fond de la citadelle, ce musée abrite tout un peuple de femmes aux courbes voluptueuses en bronze, terre cuite ou cuivre signées Volti, l'enfant du pays qui s'inscrit dans la lignée des Rodin, Maillol et Bourdelle. Dans cet écrin de pierres brutes, ces sculptures sont un hymne à la beauté et à la féminité. Amoureux de la femme, l'œuvre de Volti glorifie le corps féminin, en combinant sculptures et architecture militaire, les rondeurs et la grâce étant pour l'artiste une source d'infinie d'inspiration.

Le couvert

■ ACHILL'S
Quai Courbet
Place Wilson
✆ 04 93 88 72 90
achills@live.fr
Ouvert toute l'année. En saison ouvert non-stop tous les jours. En basse saison, ouvert tous les jours pour le déjeuner et le vendredi soir et le samedi soir. Rooftop en saison tous les jeudis, vendredis et samedis. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 200 personnes. Menus proposés). Chaises bébé. Terrasse. Parking public payant à 50 m.
On aime la décoration claire de cet établissement branché du petit port de plaisance dont on apprécie aussi l'accueil professionnel. Le Chef travaille les produits de la région et met un point d'honneur à utiliser des poissons frais de pêche locale : salade de ravioles du Dauphiné farcies au Comté, calamars à la Provençale, brochettes de magret de canard, et en dessert tarte Tatin maison ou café très gourmand. L'ambiance est chaleureuse et la vue sur le port et la mer, depuis le toit terrasse notamment, est sublime. Cet Achill's a beaucoup de talent !

■ LA BELLE ÉTOILE
1, rue Baron de Brès
✆ 04 97 08 09 41
www.labelleetoile-villefranche.com
labelleetoilevillefranche@gmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le lundi et du mercredi au vendredi de 19h à 21h30 ; le week-end de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 32 € (entrée + plat + dessert). Carte : 28 € environ (plat à la carte). Menu enfant : 15 €. Menu midi 2 plats : 20 € et 3 plats : 25 €. Terrasse.
Niché dans la vieille ville à quelques mètres des quais dans une ancienne maison, la décoration contemporaine, intime et raffinée fait de ce restaurant un endroit convivial à l'ambiance chaleureuse. Dans la salle intérieure *cosy* ou sur la magnifique terrasse arborée, découvrez la cuisine gastronomique française et méditerranéenne du Chef Didier Hostein qui propose notamment un nouveau menu chaque soir ainsi que des mets frais de saison et de grande qualité, rigoureusement sélectionnés et accompagnés de bons vins. Une adresse charmante, promesse d'un beau moment de gastronomie. Réservation en ligne possible.

■ LA CUISINE
15, rue du Poilu
✆ 04 93 88 42 20
restolacuisine@yahoo.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le soir. Menu unique à 25 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Terrasse. Animations.
Cette petite adresse réserve bien des surprises ! Côté cuisine, découvrez des produits frais et des recettes créatives : camembert au four au sirop d'érable, salade périgourdine, gratin de la mer, hamburger, nems chorizo mozzarella et guacamole, salade Caesar, gambas et risotto, pavé de saumon et sauce citron-miel. La Cuisine, c'est aussi une belle sélection de vins et une déco charmante qui mêle joliment vieilles pierres et végétal. De quoi passer un moment gourmand dans une atmosphère des plus sympathiques.

■ LES GARÇONS
18, rue du Poilu
✆ 04 93 76 62 40
Ouvert toute l'année. Tous les jours midi et soir en été. Du jeudi au lundi le midi et le soir. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert).
Une cuisine créative avec une agréable terrasse et une belle décoration en bois. Fraîcheur des produits du marché, poissons frais livrés le jour même. Au programme : salades, légumes frais, risottos, viandes et desserts gourmands. Les suggestions changent tous les jours et le menu du midi varie régulièrement. Un endroit où vous passerez des moments savoureux !

■ LOU BANTRY
13, quai Amiral-Courbet
✆ 04 93 91 87 68
www.loubantry.com
bantry@loubantry.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 23h. Accepte les réservations et les groupes. Addition moyenne : 40 € entrée + plat + dessert. Terrasse. Salle.
Avec son cadre exceptionnel au bord de la majestueuse rade de Villefranche, Lou Bantry séduit aussi bien les habitués que les visiteurs de passage. On y vient tant pour y prendre son petit déjeuner en terrasse que pour déguster sa cuisine niçoise ensoleillée le midi et le soir. Ici les produits frais, locaux et de saison sont mis à l'honneur toute l'année. À la carte, retrouvez des plats traditionnels fins et savoureux : farcis niçois, salade niçoise, panisses, troucchia (omelette aux blettes) ou encore des poissons frais (selon arrivage) comme le filet de bar au fenouil. Les desserts sont également copieux à l'image du tiramisu qui ponctue ce repas aux assiettes fraîches et colorées. Une très belle adresse à découvrir !

L'OURSIN BLEU
11, quai de l'Amiral-Courbet ✆ 04 93 01 90 12
www.restaurant-oursin-bleu.com
oursinbleu@club-internet.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Boutique confiserie fine ouverte 7j/7. American Express. Accueil des groupes (10 à 80 personnes). Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique. Parking public à proximité. Skipper et voiturier à disposition.

Attablé au soleil sur le port face à la rade de Villefranche ou dans la salle au décor qui évoque les grandes cabines des transatlantiques, Jérôme Deloncle et Hervé Lelu – issus des maisons parisiennes les plus prestigieuses – vous font découvrir une cuisine fraîche et savoureuse sur le thème de la mer : poissons frais selon arrivage issus de la pêche locale, coquillages et crustacés, bouillabaisse et viandes. Cette farandole de mets gourmands se termine sur une note sucrée avec le moelleux au chocolat cœur liquide, crème glacée aux fruits rouges. Hervé, également passionné de jazz et de mer, est aussi intarissable sur les magnifiques aquariums qui donnent un air de lagon des mers du sud à la grande salle du restaurant. Après votre repas, faites un tour à la boutique de L'Oursin Bleu située à côté du restaurant où vous pourrez faire des emplettes gourmandes : macarons, pâtisseries, vins fins, alcools…

LE MAYSSA BEACH
Place Wilson ✆ 04 93 01 75 08
www.mayssabeach.fr

Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi. Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Menu de groupe à partir de 15 personnes menus à partir de 35 € / pers. Accueil des groupes (jusqu'à 200 personnes). Terrasse extérieure. Terrasse couverte. Ssalle intérieure.

À la tête de l'un des plus beaux sites de Villefranche-sur-Mer se trouve la famille Vanini, déjà à la direction des restaurants Paloma Beach, Paloma Cantine et Gigi à Nice. Ce petit bijou à l'abri des regards surplombe la rade et offre une vue époustouflante depuis les toits de la gare maritime. Côté cuisine, on apprécie la fraîcheur des produits et le poisson pêché du jour cuisiné avec justesse, créativité, ils sont grillés entiers et préparés en filets à table. Les pâtes, rissotos, viandes, volailles et sashimis sont eux aussi soignés. L'accueil et le service, professionnels et sans fausse note, participent à faire de ce lieu une des plus belles adresses du coin.

LA MÈRE GERMAINE
9, quai Amiral-Courbet ✆ 04 93 01 71 39
www.meregermaine.com
contact@meregermaine.com

Maître Restaurateur. Fermé à partir du 11 novembre 2018 jusqu'au 11 février inclus. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 55 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 120 pers intérieur + terrasse extérieure). Terrasse. Voiturier. Parking public à proximité.

L'histoire a débuté en 1938 alors que les marins de la VI[e] flotte nord-américaine allaient se restaurer chez Germaine Halap qui venait d'ouvrir avec son époux Louis Brau, un militaire, leur restaurant face à la mer. La patronne devint alors une vraie maman, surnommée affectueusement « mom » Germaine par ces matelots, officiers et sous-officiers qui trouvaient là réconfort du cœur et du ventre... Depuis, l'histoire continue ! Si Germaine n'est plus là, l'établissement est toujours aux mains de la même famille : après Josiane, la fille cadette, et son époux Rémy, c'est aujourd'hui leur fils Thierry qui reprend les rênes, aidé de son aîné en cuisine. Leur préoccupation première reste la qualité de la restauration faisant de cette enseigne déjà renommée un haut lieu gastronomique. Si quelques viandes figurent sur la carte comme le filet de bœuf de Bavière rôti aux pétales d'ail grillé, les poissons et les fruits de mer sont mis à l'honneur : bouillabaisse (2 personnes minimum), saint-Pierre à la plancha, gambas rôties risotto façon paella, chips de chorizo et coulis de persil à l'ail frais. Pour terminer, optez pour la poire pochée à la vanille Bourbon, cœur de marron léger et crumble.

LE SERRE
16, rue de May ✆ 04 93 76 79 91

Ouvert toute l'année. Tous les jours le soir. Carte : 20 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 18 € (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés.

Au cœur de la vieille ville de Villefranche-sur-Mer se niche une petite adresse authentique et charmante. Dans une ambiance conviviale où officie une équipe dynamique et efficace, découvrez une cuisine simple et familiale aux accents méditerranéens. Ici, des entrées aux desserts, tout est fait maison. Des assiettes copieuses, une atmosphère agréable, une salle à la décoration chaleureuse et une jolie terrasse posée dans la rue piétonne... Une cantine où l'on mange et on échange à (re) découvrir de toute urgence !

LA TRINQUETTE
Port de la darse – 30, avenue du Général-de-Gaulle ✆ 04 93 16 92 48
la.trinquette@orange.fr

Ouvert tous les jeudi et vendredi de 17h à 22h, le samedi de 10h à 22h et le dimanche de 10h à 16h. Réservation recommandée. Prix moyen à la carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Animation. Accueil de groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Dans la descente vers la fabuleuse darse de Villefranche-sur-Mer, découvrez un espace original qui allie le plaisir du palais à celui de l'oreille. La Trinquette est un restaurant qui vous fera goûter les spécialités de la maison à l'instar des raviolis niçois, du loup frais grillé, des linguines à la provençales sans oublier les délicieux morceaux de charcuterie et les fromages du Mercantour. La Trinquette est aussi un lieu d'animations dynamiques qui propose régulièrement un café des sciences ou un café philo, des cours de préparation culinaire ou d'œnologie, des spectacles et des concerts de rock ou de pop folk, de jazz, de samba, de bossa nova, de rhythm & blues ou de musique instrumentale du monde. Un lieu pour voyager à table avec une vue sur les voiliers ancrés dans le port des flots sereins de la Méditerranée.



Vue depuis la corniche.
© SIME

Le gîte

LA FIANCÉE DU PIRATE***
Moyenne Corniche
8, boulevard de la Corne d'Or
✆ 04 93 76 67 40
www.fianceedupirate.com
info@fianceedupirate.com

Ouvert toute l'année. Check in 14h/22h. Check out avant midi. Langues parlées à l'accueil : anglais, italien, français. 15 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner buffet : 12 € (par jour et par personne ; 9 € -12 ans). Lit supplémentaire : 30 € (forfait lit bébé 10 €). Parking (gratuit devant l'hôtel). Chambre double jardin à partir de 80 €. Double vue mer à partir de 100 €. Triple à partir de 120 €. Quadruple à partir de 140 €. Le Pavillon de la Fiancée (2 personnes) à partir de 110 €. Le Pavillon du Pirate (3 ou 4 personnes) à partir de 150 €. Chien accepté : 15 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Spa extérieur.
Si la bâtisse toute de rouge vêtue à l'extérieur est facilement repérable depuis la route, passé la porte d'entrée, la lumière et les couleurs chaudes du Midi prennent le relai. Les chambres décorées avec goût offrent une vue splendide sur Saint-Jean-Cap-Ferrat et la rade de Villefranche-sur-Mer. L'environnement est très calme et propice à la détente. Toutes les chambres disposent d'un écran plat, de la climatisation, du téléphone, du WiFi et d'une salle de bains ou d'une douche privée. Celles situées à l'étage affichent de beaux volumes tandis que celles du rez-de-jardin, très coquettes, sont plus petites. Certaines bénéficient également d'un petit jardin privatif donnant sur la piscine avec vue panoramique sur la baie ! La Fiancée du Pirate est un havre de paix situé à moins de 5 minutes du port de Villefranche-sur-Mer. Les propriétaires vivent sur place et ont insufflé un nouvel élan à cet établissement que l'on peut qualifier de ravissant.

HÔTEL DE LA DARSE**
Port de la Darse
32, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 01 72 54
www.hoteldeladarse.com
info@hoteldeladarse.com

Fermé de début novembre à fin février. Accueil jusqu'à 21h30 (22h de mai à septembre) (langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien, espagnol). 21 chambres (100 % non fumeur). Petit déjeuner : 10,50 €. Lit supplémentaire : 13 €. Taxe de séjour : 0,70 € par personne et par jour. Chambre vue mer avec balcon à partir de 83 € (110 € en haute saison). Chambre vue port de plaisance à partir de 77 € (98 €). Chambre vue jardin une personne à partir de 61 € (82 €) et deux personnes à partir de 70 € (90 €). American Express. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de boissons. Tv satellite, Canal +. Terrasse.
C'est une adresse familiale très bien placée avec une position dominante sur la rade de Villefranche. Les chambres de l'hôtel disposent pour la plupart d'un balcon avec vue sur la Grande Bleue, le port de plaisance ou sur le jardin. Le confort est moderne et les équipements appropriés (planche et fer à repasser mis à disposition). Les petits déjeuners sont servis sur la grande terrasse face à la Méditerranée. Un bar est également à votre disposition pour siroter un verre. C'est le paradis avec la rade de Villefranche-sur-Mer à contempler à toute heure du jour. Elle est pas belle la vie ?

HÔTEL PATRICIA**
310, Avenue de l'Ange-Gardien
Pont Saint-Jean
✆ 04 93 01 06 70
www.hotel-patricia.riviera.fr
hotel.lavillapatricia@gmail.com
Lignes de bus 100 et 81, arrêt Pont Saint-Jean

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. 12 chambres. Petit déjeuner buffet : 10 €. Parking ouvert (privé gratuit en basse saison et 5 € par jour en haute saison). Chambre économique à partir de 68 € (85 € en haute saison). Chambre supérieure climatisée à partir de 78 €. Suite élégance à partir de 90 €. Junior suite (ou chambre triple), vue mer et montagne ou vue jardin provençal à partir de 100 €. Location serviette de plage 5 € par jour. Chambre économique à partir de 68 €. Chambre supérieure charme et Chambre supérieure charme twin à partir de 78 €. Animaux acceptés (8 € par jour (sur demande)). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Bain bouillonnant. Terrasse.
Ce petit établissement accueillant, intime et discret installé dans une jolie maison provençale est intégralement rénové : literie est neuve, peintures et

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure

décoration revues, parquet au sol… On se croirait dans une chambre d'hôtes de charme ! Autre atout non négligeable : une belle vue sur la baie de Villefranche-sur-Mer et un emplacement proche de la mer. On est à cinq minutes à pied des plages et de Beaulieu-sur-Mer. À la belle saison, vous flânerez aisément au petit déjeuner au soleil dans le ravissant patio intérieur. Accueil sympathique assuré par des propriétaires qui optent pour une démarche éco-responsable dans les produits utilisés pour le petit-déjeuner et l'entretien. Un excellent rapport qualité-prix pour le quartier.

■ **HÔTEL VAUBAN*****
11, avenue du Général de Gaulle
✆ 09 62 64 25 66
http://hotel-vauban-villefranche.com
direction.hotellevauban@gmail.com
Ouvert toute l'année. 14 chambres. Petit déjeuner : 9 € (offert pour les enfants). À partir de 125 € la nuit.
L'hôtel Vauban est un ravissant hôtel familial, récemment rénové et niché dans un jardin à quelques minutes à pied de la mer et de la vieille ville. Les chambres, décorées avec élégance s'orientent soit face à la mer ou sur le petit jardin coquet à souhait. Celles orientées en rez-de-jardin disposent d'un lit double, d'une salle de bain, et d'un accès au jardin privé. Celles qui bénéficient de la vue mer ont un lit double, une salle de bain, et un joli balcon équipé. Un remarquable « nid douillet » au cœur de la station de Villefranche-sur-Mer.

■ **HÔTEL WELCOME******
3, quai Amiral-Courbet
✆ 04 93 76 27 62
www.welcomehotel.com
resa@welcomehotel.com
Fermeture annuelle fin novembre/mi-décembre. Accueil 24h/24 (langues parlées : anglais, italien, espagnol, allemand, français). 35 chambres. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 18 € (continental en chambre ou buffet véranda à 18 € par personne et par jour). Lit supplémentaire : 28 € (en basse saison. 46 € en moyenne et haute saisons). Toutes les chambres possèdent un balcon et la vue mer. Service conciergerie 24h/24. Chambre double Classique de 149 € à 235 €. Senior Suite de 480 € à 857 €. Garage avec service voiturier sur réservation uniquement : 30 € par jour en basse saison et 46 € par jour en haute saison. American Express, Diners Club. 2 chambres accessibles aux PMR en catégorie supérieure. Animaux acceptés (chien 17,50 € par jour). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Sauna. Wine Pier ouvert tous les jours toute l'année sauf le 24 décembre.
Face à la mer, cet hôtel de charme a été fréquenté par le poète Jean Cocteau qui, sur un dessin laissé à l'Hôtel, affirme y avoir passé le «meilleur de sa vie». Toutes les chambres ont un style différent. Fonctionnelles et climatisées, elles sont confortables avec accès Internet et ADSL. Accès WiFi gratuit pour les clients, mini bar, TV satellite, clim, W.C et salle de bains, toutes les chambres sont également équipées de baignoire. Confort, supérieures et suites possèdent une jolie vue sur la mer. Le Wine Pier, un excellent bar à vins présent sur place et s'ouvrant sur la terrasse extérieure face à la mer, vous permettra de contempler les couchers de soleil tout en savourant un verre de spiritueux avec des concerts de musique live chaque vendredi et samedi soir. Le dimanche, il est possible de profiter d'un excellent brunch jusqu'en début d'après-midi. Saluons aussi l'accueil fabuleux du personnel, attentif et chaleureux.

Loisirs

■ **RAND'EAU ÉVASIONS**
Port de la Darse
32, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 06 18 79 62 33
www.randeauevasion.com
contact@randeauevasion.com
Tous les jours sur réservation, le matin ou l'après-midi. Rendez-vous à 9h ou à 14h. Baptême plongée 55 €. 1 baptême + 1 randonnée subaquatique : 75 €. Baptême longue durée : 100 €. Discover Scuba Diver (2 plongées) : 140 €. Scuba Diver Padi (3 plongées) : 310 €. Sortie plongée sous-marine dès 8 ans. Location matériel à partir de 5 €.
Cette équipe de moniteurs Brevetés d'Etat vous proposent de découvrir les richesses de la Méditerranée par une simple balade sur le sentier sous-marin ou en plongée sous-marine pour plus de sensations. Amateurs, chevronnés ou curieux, toutes les sorties se font en petits groupes et sont encadrées : plongées simples, safaris plongée (2 plongées dans la sortie), plongées profondes, plongées sur épaves, plongées sur sec, plongées sur tombant, plongées en grotte, plongées de nuit, plongées nitrox... Possibilité de louer le matériel sur place.

■ **YOLE DE VILLEFRANCHE**
Les voûtes de la Darse
16, quai de la Corderie
Pavillon Beaudoin
✆ 06 65 77 76 26
www.yolevillefranche.com
yole.villefranche@gmail.com
Ouvert toute l'année. Date des sorties publiées au moins 2 mois avant sur le site web. Inscription sortie en mer sur le site web. Sorties en rade de Villefranche et alentours. La yole navigue habituellement chaque week-end de 9H30 à midi, suivi (si souhaité) d'un repas sur la terrasse et, parfois, d'une nouvelle sortie en après-midi.
Envie de prendre le large ? Montez à bord de cette sublime reconstitution historique de 1716 et partagez un pur moment de convivialité pour une balade à voile ou en aviron dans la rade de Villefranche-sur-Mer et ses environs. Pour la voile, le chef de bord vous délèguera à chacun une « mission » pour faire de cette sortie en mer un instant unique. Vous apprendrez quelques techniques de voile, notamment à vous diriger par rapport au sens du vent mais aussi à travailler en équipe ! Des sorties exceptionnelles lointaines sont également organisées : Brest, Venise, Morbihan, Léman, Gênes, Saint-Tropez, Serre-Ponçon, Toulon, Marseille... Les prix sont abordables : à l'abordage !

Bateau

DARK PELICAN
Port de la Santé
6, quai Amiral-Courbet ✆ 04 93 01 76 54
www.darkpelican.com
contact@darkpelican.com
Ouvert tous les jours. Du 1er avril au 15 octobre (uniquement sur rdv l'hiver). À présenter impérativement pour location : pièce d'identité – Caution (chèque, CB) – Permis côtier (original).
À quelques minutes de Nice dans le port de Villefranche, Dark Pelican propose une location de bateaux sans permis, ou avec permis, à l'heure, la 1/2 journée ou à la journée, et également des bateaux avec skipper, afin de naviguer de Monaco jusqu'aux îles de Lérins. Sans permis : capacité de 5 personnes, coques de 4,50 m et 5 m. Avec permis : capacité de 6 à 12 personnes, au choix gamme Prestige coques de 9 m à 13 m, Cat Camarat coques open de 5,45 m à 7,15 m, Seapioneer semi-rigide de 5 m, Master 730 open ou Arimar 730. Vous naviguerez de la frontière italienne aux îles de Lérins. L'enseigne loue aussi des kayaks. À noter que Dark Pelican propose également des bateaux à la vente.

EASY BOAT BOOKING
2, quai de l'Amiral Courbet ✆ 06 64 05 20 93
www.easyboatbooking.com
easy@easyboatbooking.com
Ouvert tous les jours. Location de 130 € à 5 000 € selon la durée et le type de bateau.
Cette agence de location de bateaux vous propose un large choix sur toute la Côte d'Azur à la demi-journée, journée ou semaine selon vos besoins : semi-rigide, catamaran, péniche, moteur, voilier, yacht... Une charte du skipper Eazy Boat Booking vous sera présentée, et il vous sera possible de louer tout ou presque ! Un Cigarette boat pouvant aller jusqu'à 60 nœuds pour rallier Saint-Tropez à 5 amis ? Possible ! Un voilier pour 7 ? Encore possible ! Un yacht de 27 m avec un immense deck permettant à 20 passagers de prendre des bains de soleil ? Toujours possible ! On peut même louer des yachts de plus de 60 m, c'est vous dire, mais ceux-là, on les laissera aux plus aguerris... Bonne découverte !

Sorties

WINE PIER
Welcome Hôtel
3, quai A. Courbet ✆ 04 93 76 27 67
www.wine-pier.com
winepier@welcomehotel.com
Ouvert tous les jours toute l'année sauf le 24 décembre de 7h15 à 23h30 en hiver et 1h30 en été. Musique live chaque vendredi et samedi soir. Le petit-déjeuner buffet est servi tous les jours de 7h15 à 10h15. Brunch le dimanche de 10h15 à 13h. Salon de thé. Assiettes de charcuterie.
Également propriétaire du charmant Hôtel Welcome qui voit défiler de prestigieux clients à l'instar de Jean Cocteau, Isodora Duncan ou Kiki de Montparnasse, la famille Galbois vous accueille aussi avec le sourire au Wine Bar. Situé en rez de quai, la chaleureuse décoration, le service convivial et l'ambiance *cosy* permettent de passer un moment agréable tout en dégustant un verre de vin face à la mer. La carte est notamment signée Max Minto, maître sommelier de l'Union de la Sommellerie Française. Vous avez ainsi le choix entre des vins français issus de petits et grands vignobles, entre une vingtaine de millésimes d'armagnacs sans oublier les incontournables cocktails et quelques improvisations du barman à découvrir chaque jour. Les gourmands apprécieront le plateau de fromages affinés ou de charcuterie fine. Enfin, profitez chaque fin de semaine des soirées musicales.



Vue sur la ville.

© RICHARD TAYLOR



CÔTE OUEST

ANTIBES ★★★

Fondée par les grecs aux alentours du V^e siècle avant J-C, Antibes, ou Antipolis, fut pendant longtemps une plaque tournante terrestre et maritime avant de devenir la place forte du royaume de France face au Comté de Nice et de Savoie. Fort d'un essor commercial qui s'étend sur plusieurs centaines d'années et d'une histoire riche et mouvementée, la ville dispose de nombreux monuments et de fortifications qui raviront aussi bien les amateurs d'histoire que les promeneurs cherchant une alternative à la très touristique Nice. On aime ainsi déambuler dans les ruelles étroites de la vieille ville, admirer les bateaux amarrés au port de plaisance, se perdre dans le quartier du Safranier et se laisser bercer par les odeurs et les bruits du marché provençal. On s'arrête quelques instants au gré des terrasses des places ombragées et l'on apprécie le charme d'un lieu hors du temps. L'été, Antibes ne manque pas non plus d'arguments : touristes et locaux se mêlent sur les nombreuses plages de sable fin (la Gravette au pied des remparts, le Ponteil et la Salis en amont du cap d'Antibes, la Garoupe et ses eaux turquoise) pour profiter du soleil et de la chaleur. Ceux pour qui Côte d'Azur rime avec culture seront également ravis de pouvoir s'éloigner des sentiers battus en découvrant les fastes de la villa Eilenroc, la majesté du Fort Carré ou encore les trésors du musée Picasso, l'artiste ayant été, comme tant d'autres, un amoureux de cette jolie ville dont les remparts massifs de dressent au-dessus de la Méditerranée. La « perle de la Côte d'Azur » est un surnom qui convient bien à Antibes.

■ **OFFICE DE TOURISME D'ANTIBES-JUAN-LES-PINS**
42, avenue Robert-Soleau ✆ 04 22 10 60 10
www.antibesjuanlespins.com

De janvier à mars et d'octobre à décembre : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h00, le dimanche de 9h à 13h (fermé le dimanche en janvier et en novembre). En juillet et août : du lundi au dimanche de 9h à 19h. D'avril à juin et en septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche de 9h à 13h. Label Tourisme & Handicap. Système d'aide à l'audition. Structure classée 4 étoiles en charge de l'animation et de la promotion de la ville. Brochures et informations gratuites multilingues.

Autre adresse : 60 chemin des Sables – 06160 Juan-les-Pins ✆ 04 22 10 60 01 - Fax 04 22 10 60 09

Points d'intérêt

■ **FORT CARRÉ**
Avenue du 11 Novembre ✆ 04 92 90 52 13
www.antibes-juanlespins.com
mairie@ville-antibes.fr
Ligne 14
Ouvert toute l'année. De novembre à janvier du mardi au samedi ouvert de 10h à 12h30 et de 13h30 à 16h30. De février à mai du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de



Le sentier littoral de la Garoupe

Ce sentier littoral pédestre, appelé le Sentier des douaniers, permet de découvrir la pointe sud du Cap d'Antibes ainsi que le sanctuaire de Notre-Dame-de-la-Garoupe. Les 5 km de balade débutent à la plage de la Garoupe, où des places de parking sont mises à disposition des automobilistes. Suivez l'anse aux eaux turquoise de la Garoupe sur le chemin tapissé de dalles en pierre, puis contournez le Cap Gros sur le chemin en terre, en profitant de la vue saisissant sur les massifs alpins verdoyants aux sommets immaculés, qui contrastent avec le bleu marine de la Méditerranée. Une porte, fermée lors des coups de mer, permet d'atteindre un sentier en pierre qui escalade des falaises blanches aux roches aiguisés comme des couteaux. Les passages plats alternent avec des escaliers parfois abruptes, ce qui donne à la marche un caractère sportif. D'un côté, vous apercevez les villas majestueuses de richissimes propriétaires, et de l'autre vous contemplez la mer, à perte de vue. Un rempart marque la deuxième partie de la balade, plus ombragées, parfois tortueuse. Elle donne accès à de jolis spots de snorkeling, aux magnifiques jardins de la Villa Eilenroc, à la plage spectaculaire de la Faux d'argent puis à la baie des millionnaires pour un bain bien mérité. Le chemin remonte ensuite à l'intérieur du Cap pour revenir à la Garoupe, en empruntant de petites routes goudronnées bordées de pins d'Alep et de belles demeures.

13h30 à 17h. De novembre à janvier du mardi au samedi de 10 h à 12h30 et de 13h30 à 16h30. De février à mai du mardi au dimanche de 10 h à 12h30 et de 13h30 à 17h. De juin à octobre du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14 h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (demandeurs d'emplois, personnes handicapées, etc). Adulte : 3 €. Sur réservation uniquement. Familles nombreuses, étudiants, retraités : 1,50 €. Visite guidée (sur réservation – Durée : 1h30). Fiches d'aide à la visite disponibles en plusieurs langues à l'accueil.

Situé sur la presqu'île Saint-Roch, le fort est bâti sur un rocher culminant à 26 m au-dessus du niveau de la mer. Entouré d'un parc protégé de 4 ha et devenu propriété du Conservatoire du Littoral, il fut construit sur ordre du roi Henri II pour servir de sentinelle et de poste de défense d'Antibes, dernier port français avant la frontière avec le comté de Nice. Son chemin de ronde s'élève à 43 m et offre une vue panoramique à 360 degrés. Sa construction s'est déroulée en plusieurs temps : la tour centrale en 1550 puis les quatre bastions en 1570. Le fort ne fut envahi partiellement qu'une fois en 1592 par l'armée du duc de Savoie. Vauban termina la ceinture fortifiée et le site demeura stratégique jusqu'au XIX^{e} siècle. Quand Nice fut rattachée à la France, il fut déclassé militairement. Au pied du fort, l'armée installa des casernes et un centre de formation sportif militaire de haut niveau qu'elle céda ensuite au Ministère des Sports en 1967. Laissé à l'abandon, le fort fut restauré par des bénévoles entre 1979 et 1985. La ville d'Antibes le racheta en 1997, l'ouvrit au public en 1998 et installa des infrastructures sportives au pied des remparts. Depuis, des concerts et diverses manifestations sont organisés dans l'amphithéâtre en plein air.

MARINELAND

RN 7 - Route de Nice
306, avenue Mozart ✆ 08 92 42 62 26
www.marineland.fr

Fermeture annuelle du 7 janvier 2019 au 9 février 2019. Octobre, novembre, décembre, février et mars de 10h30 à 17h (18h le week-end). Avril, mai, juin de 10h à 19h. Juillet, août de 10h à 23h. Septembre de 10h à 19h. Adulte : 39 € (sur internet : 19,90 €). Enfant (de 3 à 12 ans) : 32 € (sur internet : 19,90 €). Pack famille de 3 à 5 personnes à partir de 89 €. Pass annuel illimité à partir de 39,90 €. Location de poussette : 5 € / jour. Chèque Vacances. Location de fauteuils roulants. Emplacements sur le parking. Parcs accessibles aux poussettes et aux personnes à mobilité réduite sauf Adventure golf et Aquasplash. Sanitaires adaptés. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations. Hôtel Marineland resort 3 étoiles. 95 chambres dont 5 suites. Entrée au parc + 2 jours et 1 nuit à partir de 78,40 € par personne. Parking 7,50 € par jour (forfait).



Créé il y a plus de 30 ans, Marineland est le plus grand parc marin d'Europe, avec plus de 4 500 spécimens recensés. Malgré les polémiques nées après les inondations dramatiques survenues en 2015, sa vocation est de sauvegarder la faune marine en faisant découvrir au public les richesses et la diversité du monde marin dans ses dimensions pédagogiques, ludiques et spectaculaires. En témoigne la place accordée à l'information avec la création récente d'un cinéma 5D, nous plongeant dans l'univers des animaux marins. Les orques évoluent ici dans un bassin de 40 millions de litres d'eau pour 11 mètres de profondeur avec une vitre de 64 mètres de long permettant une vision sous-marine. L'espace de 2 200 m² qui accueille les ours polaires est unique en Europe : il est constitué de bassins d'eau de mer et d'eau douce, de plantes de prairie, de rochers, de lacs et de cascades créant des abris ombragés. Le tunnel des requins traverse sur 30 mètres de long un aquarium géant rempli avec près de 2 millions de litres d'eau qui offre un face-à-face étonnant avec les squales. Des spectacles avec dauphins, orques et otaries rythment les journées et de nombreuses autres espèces sont visibles dans les différents aquariums et bassins : phoques, manchots, raies, méduses, poissons… On aime ou on n'aime pas le concept Marineland, mais il demeure une activité incontournable lors d'un séjour sur la Côte d'Azur.

MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE
Bastion Saint-André ✆ 04 93 95 85 98

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi ainsi que le 1er janvier, le 1er mai, le 1er novembre et le 25 décembre. Ouvert de novembre à janvier du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h. De février à octobre, du mardi au dimanche : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Horaires sujets à modification (se renseigner avant de venir). Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €. Tarif réduit : 1,50 € (étudiants, personnes de plus de 65 ans, familles nombreuses, groupes, enseignants sur présentation d'un justificatif). Billet combiné de 10 € donnant accès à l'ensemble des musées municipaux et valable 7 jours consécutifs.

Le bastion Saint-André, fortification militaire construite par Vauban en front de mer, offre un panorama superbe sur la vieille ville et le Cap d'Antibes depuis la terrasse. Il abrite depuis 1963 le musée d'archéologie dont les collections constituées par Romuald Dor de la Souchère pour le Château Grimaldi qui fut le premier musée d'histoire de la ville. Dans les galeries voûtées rénovées, un parcours retrace les origines d'Antibes pendant l'Antiquité. Des séries de céramiques et de vases peints témoignent du commerce entre les peuples méditerranéens. On aborde ensuite le cadre urbain de la cité avec des mosaïques, des enduits peints et une monumentale fontaine en marbre. On finit sur les faubourgs de la ville, évoqués notamment par les vestiges d'un hameau découverts à quelques kilomètres.

MUSÉE PEYNET ET DU DESSIN HUMORISTIQUE
Place Nationale
✆ 04 92 90 54 29
www.peynet.com/vf/pages/musees.php

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi ainsi que le 1er janvier, le 1er mai, le 1er novembre et le 25 décembre. Ouvert de novembre à janvier du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h. De février à octobre, du mardi au dimanche : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (et pour certains publics). Adulte : 3 €. Familles nombreuses, étudiants, retraités, PMR, groupes 1,50 €.

Le musée propose de découvrir les œuvres de Raymond Peynet, créateur des célèbres « Amoureux ». Résidant à Antibes et ami du maire de l'époque Pierre Merli, il a fait don à la ville d'une importante et riche collection. On y découvre les différentes facettes de l'artiste, illustrateur pour la presse et le théâtre, ses lithographies et affiches (qui rappellent qu'il a débuté dans la publicité), des porcelaines, des bijoux mais également des poupées copiées et des automates qui animaient les vitrines des grands magasins parisiens. Ce musée s'est depuis ouvert aux dessinateurs humoristiques contemporains en 1995 et présente des expositions consacrées – entre autres – à Faizant, Plantu, Dubout, Blachon, Mordillo, Piem… Le musée propose ponctuellement des présentation « événementielles » de dessins pouvant se rapporter aux fêtes de fin d'année, à l'été, à la fête de la Musique, etc. Un voyage au pays de l'amour et de l'humour dont on ne se lasse pas.

MUSÉE PICASSO, ANTIBES
Château Grimaldi
Place Mariejol
✆ 04 92 90 54 28

Fermé le lundi ainsi que le 1er janvier, le 1er mai, le 1er novembre et le 25 décembre. Ouvert du 16 septembre au 14 juin de 10h à 13h et de 14h à 18h. Du 15 juin au 15 septembre : de 10h à 18h. Exceptionnellement fermé du 18 au 28 septembre 2018. Nocturnes en juillet et août, le mercredi et le vendredi jusqu'à 20 h. Gratuit jusqu'à 18 ans (et pour certains publics). Adulte : 6 €. Familles nombreuses, étudiants, retraités 3 €. Label Tourisme & Handicap. Attention : le musée sera exceptionnellement fermé du 18 au. Visite guidée. Boutique. Animations. Le Café du Jardin propose des boissons dans le jardin face à la mer.

Le site où se niche le musée est superbe : au sein du château Grimaldi, qui fut la résidence d'une branche de la famille au Moyen Âge avant d'être transformé en hôtel de ville durant la révolution française. De 1820 à 1924, il servira de caserne. Le château est ensuite acquis par la ville d'Antibes en 1925 pour abriter un musée historique et archéologique régional. Vingt ans plus tard, Romuald Dor de La Souchère, son conservateur, invite Pablo Picasso à y installer son atelier : l'artiste, très épris de la Côte d'Azur et de son arrière-pays, accepte cette offre et se met au travail avec entrain. À son départ, Picasso laisse en dépôt certaines de ses œuvres créées sur place. Il s'agit de dessins et de peintures telles que *La Joie de vivre*, *Satyre, faune et centaure au trident*, *Le Gobeur d'oursins*, *La Femme aux oursins*, *Nature morte à la chouette et aux trois oursins*, *La Chèvre*… Dans les années qui suivent, les collections du musée s'enrichissent d'autres créations du génial artiste, notamment de céramiques conçues dans l'atelier Madoura de Vallauris. En 1966, le site prend le nom de musée Picasso, la première institution de France à s'intituler ainsi. Une autre collection du musée est également consacrée à

Nicolas de Staël. Ce peintre d'origine russe était un homme tourmenté qui se suicida à Antibes en 1955. À mi-chemin entre la figuration et l'abstraction, ce grand maître de la couleur a créé des tableaux à l'intensité singulière. Grâce à un don de sa veuve puis à des acquisitions, le musée peut aujourd'hui présenter une belle sélection de ses œuvres. Pour terminer, l'art moderne tient une place importante dans ce beau musée, notamment représenté par des pièces issues d'une donation effectuée par la Fondation Hans Hartung et Anna-Eva Bergman ainsi que par des tableaux ou des sculptures d'autres artistes. La plupart des tendances de ces cent dernières années sont présentes à travers des créations d'Arman, Jean-Michel Atlan, Balthus, Ben, Vincent Bioulès, Pierre Buraglio, Pol Bury, Alexander Calder, Louis Cane, Denis Castellas, César, Eduardo Chillida, Antoni Clavé, Robert Combas, Olivier Debré, Daniel Dezeuze, Max Ernst, Albert Gleizes, Henri Goetz, Simon Hantaï, Christian Jaccard, Yves Klein, Jean Leppien, Alberto Magnelli, Robert Malaval, Paul Mansouroff, Georges Mathieu, Amedeo Modigliani, Zoran Mušič, Francis Picabia, Jean-Pierre Pincemin, Martial Raysse, Sarkis, Daniel Spoerri, Claude Viallat… Après votre visite, vous apprécierez certainement d'aller prendre un verre dans le café du musée situé au cœur d'un jardin ombragé qui offre une vue superbe sur le cap d'Antibes. Sachez que l'Association des amis du musée Picasso d'Antibes organise régulièrement des projections et des conférences consacrées à des artistes modernes dans divers lieux de la ville.

Le couvert

ALBERT 1ER

46, boulevard Albert-1er
Angle bord de mer ✆ 04 93 34 33 54
www.restaurant-albert-1er.com
contact@restaurant-albert-1er.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 22h. 22h30 l'été . Réservation recommandée. Menus de 29 € à 35 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule midi du lundi au vendredi : 17,50 € (plat du jour + dessert + ½ eau ou 1 verre de vin ou 1 bière 15 cl + 1 café) et 18,90 € (6 huîtres ou 6 crevettes roses ou petite friture Joël's + plat du jour + ½ eau ou 1 verre de vin ou 1 bière 15 cl + 1 café). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking de l'Ilette à 300 m. Voiturier sur demande. Banc de fruits de mer. Poissonnerie. Livraisons.

Emmenée par Michaël Mô, cette grande maison de famille est spécialiste des poissons sauvages et des fruits de mer, et s'est même adjoint sa propre poissonnerie «Chez Mô» à l'entrée du restaurant. À sa carte, citons la soupe de poissons maison, les saint-Jacques fraiches snackées aux asperges vertes gratinées au parmesan, beurre blanc, le pavé de loup rôti sur peau, coquillages et légumes en marinière parfumée à la badiane, la paella de la mer (un grand classique Albert 1er) sans oublier les poissons sauvages entiers BIO extra-frais, le homard bleu et la langouste du vivier ! Quelques viandes régaleront aussi les amateurs de cuisine traditionnelle française comme le carré d'agneau rôti au miel et thym avec tatin de légumes, le magret de canard de la ferme du Pountoun rôti au four, sauce bigarade aux kumquats, avec son riz parfumé aux légumes, et, bien sûr, l'incontournable tartare de bœuf. Côté desserts, mention spéciale au mi-cuit maison au chocolat, aux fameuses crêpes « Grand-mère » flambées au Grand Marnier sans oublier les succulentes profiteroles à la glace vanille accompagnées de chocolat chaud et de chantilly. Cuisine raffinée, accueil chaleureux, terrasse, grande véranda lumineuse et confortable, le tout idéalement situé entre les remparts et le Cap d'Antibes, avec vue mer. Une belle adresse.

L'ARAZUR

8, rue des Palmiers ✆ 04 93 34 75 60
www.larazur.fr
restaurant@larazur.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le mercredi soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Carte : 60 € environ (entrée autour de 18 €, plat autour de 29 €, dessert autour de 9 €). Formule du midi : 34 € (entrée + plat + dessert. 29 € : entrée + plat ou plat + dessert). Menu Dégustation à 60 € comprenant Amuse Bouche, Première Entrée, Deuxième Entrée, Poisson, Viande, Dessert. Chèque Restaurant.

Dans ce restaurant de charme, on s'installe dans une salle confortable qui fait face à la cuisine et, lorsque les beaux jours arrivent, on profite de la jolie terrasse pour déguster une cuisine créative qui change au fil des jours garantissant ainsi la fraîcheur des produits, tous issus du marché. Lucas et Jeanne Martin vous proposent des plats élaborés et généreux comme le filet de bœuf montbéliard, écrasé de pommes de terre ratte du Touquet, sauce au vin rouge et échalote confite. Côté dessert, l'originalité continue avec des truffes au chocolat noir, orange confite et sorbet passion. Un lieu authentique et convivial où les saveurs se mélangent pour le plaisir des gourmets et des gourmands.

AUTOUR DU JARDIN

5, rue Sade
Vieille-ville ✆ 04 93 34 64 74
www.restaurant-lejardin.fr
lejardinantibes@wanadoo.fr

Fermé annuel en décembre et janvier (avec ouverture seulement pour les fêtes de fin d'année). Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 38 € (entrée + plat + dessert). Carte : 22 € environ (pour un plat). Formule du midi : 19,50 € (plat + Dessert). American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Idéalement situé à deux pas du marché provençal d'Antibes, voici un restaurant aux teintes dorées, provençales et ensoleillées qui offre un jardin ombragé insoupçonnable où l'on s'installe les soirs d'été pour profiter d'un peu de fraîcheur. Côté cuisine, le Chef célèbre les saveurs traditionnelles françaises dans des compositions originales. La carte affiche de nombreux poissons et quelques viandes, autant de plats raffinés rehaussés par de succulents desserts traditionnels en fin de repas. Quand on ajoute l'accueil prévenant et charmant... Tout y est !

■ **BRASSERIE FOCH**
20, boulevard Gustave-Chancel
✆ 04 93 33 69 29
www.brasserie-foch.fr
contact@brasserie-foch.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 17h et de 18h30 à 22h ; le dimanche de 11h à 15h. Réservation recommandée. Menu unique à 25 € (entrée + plat + dessert). Carte : 15 € environ (le plat). Menu enfant : 10 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Situation stratégique (face à la médiathèque), décoration moderne et cosy aux tons rouge et noirs, ambiance et accueil chaleureux, le tout au service d'une cuisine du marché simple et goûteuse à prix doux, il n'en fallait pas plus pour faire de la Brasserie Foch la nouvelle adresse qui monte dans le centre d'Antibes.Toutes les occasions sont bonnes pour s'y rendre : boire un verre sur la petite terrasse extérieure exposée plein sud, se restaurer entre amis en salle ou prendre son repas d'affaires au calme sur la mezzanine. Ici, toute la cuisine est fait maison. La carte peut satisfaire tous les goûts et tous les âges : tartares, burgers, salades, pâtes, poissons, viandes et succulents desserts ! L'établissement propose également une formule petit déjeuner imbattable, donne la possibilité de privatiser l'étage et propose aux groupes des programmes de soirées (jazz, magie, etc.).

■ **BRASSERIE L'ALCYON**
13, avenue du 11-Novembre
✆ 04 93 34 07 42
brasserie-alcyon@orange.fr
♿ N
Ouvert toute l'année. Le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi, le mercredi et le dimanche le midi. Menu unique à 26 € (entrée + plat + dessert). Entrées autour de 15 €, plats autour de 20 €, desserts autour de 10 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 13,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Parking public Port Vauban en face du restaurant. Soirées musicales occasionnelles.
Cette adresse située sur le port Vauban se positionne dans le registre des saveurs de la mer avec ses plateaux de fruits de mer dont les délicieuses huîtres Marennes-Oléron, les crustacés choisis avec soin et les poissons cuisinés selon arrivage : filet de daurade à la crème de truffes noires, steak de thon aux saveurs d'Espagne, poêlée de poissons (thon, saumon, daurade)… L'esprit brasserie se retrouve avec la salade Cæsar au saumon frais, quelques viandes à la carte (entrecôte grillée, tartare, souris d'agneau...), des pâtes et des raviolis, sans oublier d'onctueuses coupes de glaces. La salle intérieure fait la part belle aux grands espaces tandis que la jolie terrasse arborée et ombragée est un petit havre de paix où il fait bon passer du temps. Pour couronner le tout, le service est impeccable.

■ **LE BRÛLOT**
3, rue Frédéric-Isnard
Vieil-Antibes
✆ 04 93 34 17 76
www.brulot.fr
lebrulotancien.antibes@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi de 16h à 23h ; du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 16h à 23h. Menus de 23,90 € à 44,90 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée + plat ou plat + boisson ou plat + dessert). Plat du jour : 12,9 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Depuis plus de vingt ans, c'est en toute simplicité que Goran accueille avec sa joyeuse équipe ses clients entre les vieux murs de cette adresse du vieil Antibes chargée d'histoire. On y déguste une cuisine provençale copieuse dédiée aux viandes et aux poissons frais du jour, cuits au feu de bois : magret de canard entier, côte de bœuf, entrecôte, loup, rougets du pays, daurade, gambas... À la carte variée s'ajoutent des menus étudiés et un plat du jour, qui font l'attrait de ce restaurant authentique et chaleureux. Un excellent rapport qualité/prix.

■ **LE CHAUDRON**
18, rue Sade
✆ 04 93 34 67 37
Ouvert toute l'année. Chaises hautes disponibles. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 11 €. Menu du jour : 14,90 € (plat + dessert + café).
Une salle aux murs en pierres et à la lumière tamisée... Le décor de cette charmante adresse est posé. Installé au cœur du vieil Antibes, cet établissement propose une cuisine authentique et traditionnelle faite à partir de produits frais et de qualité. Le restaurant, avec peu de table à son actif, est un vrai cocon et un havre de



tranquillité dans l'agitation antiboise. Côté cuisine, la carte est variée et délicieuse. À l'affiche on retrouve risottos et tartares selon les envies du chef ainsi que des viandes et autres spécialités provençales. Des plats de qualité concoctés avec amour et connaissance du métier et un service attentionné. Tombez dans Le Chaudron et laissez-vous séduire par ses mets savoureux.

■ LE CAFÉ DES CHINEURS
28, rue Aubernon
✆ 04 93 34 57 58
N

Fermé généralement entre novembre et décembre. Basse saison : ouvert tous les jours le midi et jusqu´à 22h. Haute saison : tous les jours le midi et jusqu´à 23h. Menu unique à 24 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15 € (plat du jour, dessert et café). Vin au verre. Plat du jour : 12 €. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (de 20 à 25 personnes au maximum). Terrasse. Parking payant à 20 mètres.
Installée sur une charmante place du vieil Antibes, à deux pas du port et de la plage, cette adresse profite de la vie animée de ce quartier pittoresque. La carte et les ardoises affichent des suggestions du jour et des plats traditionnels variés. Si en été le lieu est baigné de soleil, en hiver la jolie terrasse se couvre permettant ainsi de profiter tout le long de l'année d'agréables pauses goûter autour des pâtisseries maison dont le célèbre millefeuille très prisé par les fidèles ! En soirée, l'ambiance authentique de la vieille ville attire les clients avides de convivialité.



Brasserie - Restaurant
Café des CHINEURS
28, rue Aubernon
ANTIBES
Tél. 04 93 34 57 58
Fax 04 93 34 63 44

LA CAFETIÈRE FÊLÉE
Vieil Antibes
18, rue du Marc
✆ 04 93 34 51 86
www.lacafetierefelee.com
fiju@lacafetierefelee.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Ouvert le midi du mercredi au samedi et le soir du mardi au samedi. Fermé le dimanche, le lundi et le mardi midi. Réservation recommandée. Menu unique à 46 € (amuse-bouche + entrée + plat + dessert). Carte : 40 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 29 € (entrée + plat + dessert. 25 € : entrée + plat ou plat + dessert. Assiette gourmande : 23 €). Menu Découverte : 39 € comprenant entrée + wok thaï + dessert. Menu Fusion : 48 € comprenant entrée + spécialité + dessert. Chèque Restaurant. Vente à emporter.
La rue du Marc, nichée dans le vieil Antibes et proche de la rue James-Close, a inspiré le nom de cette adresse de charme où officie Julien Fiengo, chef trentenaire au parcours riche de belles tables azuréennes. Dans sa maison authentique, entre exotisme et tradition, il concocte une cuisine gastronomique inventive et parfumée, aux tonalités asiatiques. Ici, le fait-maison est une marque de fabrique. Les assiettes à la présentation soignée et épurée dévoilent une cuisine fusion franco-asiatique étonnante et savoureuse : magret de canard Label Rouge fourré au foie gras, maki de daurade à la tomate confite et tapenade, tartare de bœuf à la Thaï coupé au couteau, moriawasé de thon rouge tandoori et espadon fumé ou encore presa de Pata Negra ibérique laquée au miel aztèque. Une belle variété de woks à la thaï et de desserts complètent une carte dont les noms de chaque plat inspirent au voyage et à l'exotisme. Le prix en vaut largement la chandelle.

CHARLIE'S
4, rue du Championnet
✆ 09 81 73 93 82
www.fish-and-chips-antibes.com/
contact@charlies-antibes.com
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 15h ; du jeudi au samedi de 19h à 0h. Carte : 18 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 6,60 € (fish and chips ou nuggets + dessert + boisson / 7,60 € avec un burger). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Voici une petite adresse à découvrir dans le centre d'Antibes. Le Charlie's est un établissement rétro au caractère anglo-saxon bien trempé, joliment décoré avec des objets assez atypiques comme des cantines militaires faisant office de rangement, de vieilles machines à écrire, des affiches, publicités et autres plaques d'immatriculation d'un autre âge. L'attrait du Charlie's reste avant tout ses spécialités américaines et britanniques comme le Fish and Chips maison, copieux à souhait, ou encore des burgers succulents dont le pain est à tomber par terre. La carte n'est pas immense, tout comme la salle (mieux vaut réserver le soir), mais tout est fait maison avec des produits de qualité. En plus, le service est chaleureux et les sourires sont francs. On y revient avec plaisir !

LA CLOSERIE
8, boulevard Dugommier
✆ 04 93 34 09 92
contact@patisserie-cottard-antibes.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Vin au verre. Plat environ 20 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Salon de thé. Cours de pâtisserie sur réservation (programme à consulter en ligne). Parking Poirier à 50 mètres.
Ce lieu magique transformé pour en faire un concept trois en un, pâtisserie-restaurant-école, est la fusion du savoir-faire entre Andréa, la compagne, et son pâtissier chocolatier, maître des lieux, le célèbre Christian Cottard. Le restaurant offre une jolie terrasse ensoleillée où l'on se restaure de gravelax de saumon, de raviolis chinois à la vapeur, de tartine façon burger, jambon cru, champignon et gratiné de Comté, ou encore blanquette de lotte et crevettes à l'estragon. Une carte variée où la qualité est à l'ordre du jour. Mais ce qui prime, c'est évidemment le sucré et la farandole des desserts maison s'enrichit des spécialités succulentes et chocolatées de la pâtisserie.

DON CAMILLO
33/35, rue Vauban ✆ 04 93 34 21 09
www.restaurantdoncamillo.com
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir (dernier service à 23h). Carte : 30 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 10 €. Pizza au feu de bois 15 € environ. Dessert 8 € environ. Ce restaurant typiquement italien idéalement placé en lisière du vieil Antibes fait référence aux nombreux films de Fernandel que l'on retrouve un peu partout sur les murs. Il propose, en plus d'un accueil convivial et d'une atmosphère chaleureuse, une carte complète avec de belles viandes, des produits de la mer, de généreuses assiettes de pâtes, quelques spécialités comme la méga brochette de filet de bœuf. Les pizzas sont évidemment la spécialité maison ; savoureuses à souhait, elles nous transportent de l'autre côté de la frontière transalpine. Les desserts permettent de finir en beauté dans un intense moment de gourmandise. Don Camillo organise également des événements avec divers menus et animations.

LE DON JUAN
17, rue Thuret ✆ 04 93 34 58 63
Maître Restaurateur. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menu unique à 39 € (entrée + plat + dessert). Carte : 50 € environ (plat + dessert). (pièces de viande).
Dans le Don Juan chez Florent, on déguste une cuisine provençale à base de poissons, fruits de mer ou également végétarienne. Dans ce bel établissement à la salle cosy aux couleurs noires laquées, les spécialités tournent autour des macaronis au homard, petits farcis niçois et fleur de courgettes, tartare de crabe coulis de courgette ou loup en croûte de sel, avec de petits légumes croquants. Chaque jour, des suggestions proposent de généreuses pièces de viande. En dessert, on appréciera le subtil et léger tiramisu, une valeur sûre !

EFFET MER NOUVEAU
Boulevard Charles Guillemot
Juan les Pins ✆ 04 93 33 54 18
Voir page 131.

LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT
14, rue Saint-Esprit ✆ 04 93 34 50 12
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermetures annuelles en novembre, février et juin. Basse saison : du jeudi au lundi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30. Haute saison : le lundi et le mercredi de 19h15 à 21h30 ; du jeudi au dimanche le midi de 12h15 à 13h30 et le soir de 19h15 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 92 € à 142 € (entrée + plat + dessert). Carte : 120 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 42 € (plat + dessert. 48 € : entrée + plat. 55 € : entrée + plat). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Parking privé (7 € service voiturier) et parkings à proximité. 1 étoile au guide Michelin.
Classé une étoile au guide Michelin, le Figuier de Saint-Esprit est une adresse Antiboise incontournable où évolue Christian Morrisset, maître cuisinier de France. Entouré de sa fidèle brigade, ce Chef cuisinier et pâtissier régale les papilles de ses convives avec des produits frais au service d'une cuisine provençale à la créativité débordante. Un espace lounge-bar donnant sur les remparts du Vieil Antibes permet à la clientèle de prendre un verre avant de rejoindre la salle du restaurant et le patio couvert où trône le fameux figuier. Au programme des réjouissances des perles gatronomiques comme le turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes « Tuber Mélanosporum », la poitrine de pigeonneau royal d'Anjou « façon Wellington », les saint-Jacques de la Baie de Morlaix rôties sur leurs pommes de terre cheyenne ou encore le foie gras frais de canard des Landes cuit au torchon. D'esprit, cette table n'en manque pas, et d'admirateurs non plus.

LA GALERIE AUBERNON
3, rue Aubernon ✆ 04 93 74 59 25
Ouvert du jeudi au samedi de 12h à 22h et du dimanche au mercredi de 12h à 18h. Carte : 20 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 13 € (suggestion : 17 €). Terrasse.
A deux pas du marché provençal, voici une adresse qui propose une cuisine simple mais savoureuse. L'accueil y est toujours chaleureux et les plats généreux : pizzas, crêpes et galettes, viandes, poissons frais du jour et les fameuses bruschettas. Il y a du choix. Tout est fait maison, de l'entrée au dessert. Les assiettes sont copieuses et les tarifs raisonnables pour la Côte d'Azur. En groupe ou en petit comité, chacun trouve son bonheur et repart rassasié. Alors la prochaine fois que vous irez au marché, vous saurez où vous arrêter pour manger.

GOLDEN BEEF
1, avenue Général-Maizière ✆ 04 93 34 59 86
www.golden-beef.fr
N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 13 € (plat + dessert). Plat du jour : 13,50 € (plat + dessert ou plat + boisson à 14,90€). Pièce de bœuf de 18 € (onglet 250g.) à 55 € (T-Bone 600g.). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier midi et soir.
Ce restaurant à viandes s'inscrit dans la plus pure tradition du « steak house » américain. Vous pourrez ainsi déguster

une épaisse pièce de viande de bœuf des USA, Black Angus, d'Aubrac, du Limousin, d'Argentine ou même du Japon, sélectionnée, maturée et grillée dans les règles de l'art, avec l'accompagnement et la sauce de votre choix. Également à la carte : tartares, carpaccios, salades, burgers et quelques poissons, sans oublier un large choix de pizzas. Côté sucré, cheesecake, tiramisu et fondant au chocolat pour terminer en beauté. Deux terrasses permettent d'apprécier le cadre situé à l'abris des remparts, à quelques mètres du bord de mer, l'une pour le restaurant et l'autre pour le Wine Bar qui propose une cuisine bistrot agrémentée de beaux cocktails et de tapas.

■ LA KANAILLE
35, cours Massena
✆ 04 92 90 28 71
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 16h et de 17h à 0h30 ; le dimanche de 9h à 14h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Vin au verre. Terrasse. Animations.
La Kanaille porte bien son nom, puisqu'il y règne un véritable esprit bistrot et bon enfant ! Dès l'extérieur, les tables hautes attirent l'œil et l'on a envie de s'installer sur la petite terrasse (chauffée si besoin). Mais à l'intérieur s'ouvre un décor très alléchant, avec tout le pan de mur derrière le bar qui sert de cave à vins ! Au total, plus d'une cinquantaine de références que le propriétaire, souriant et agréable, se fera un plaisir de vous conseiller. On a choisi le Chinon, mais on aurait aimé tous les goûter tant les conseils étaient avisés. Et pour accompagner cela, quoi de mieux que des petites « Kanailleries » (des entrées à partager) ou bien un véritable bon plat de cuisine française ? Un sans-faute pour ce petit établissement familial où la joie et la bonne humeur s'invitent à toute heure.

■ L'ENOTECA
6, rue Aubernon ✆ 04 93 34 03 90
Ouvert tous les jours de 17h à 2h30. Plat autour de 20 €, tapas autour de 15 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Si l'espace bar à vin, élégant, branché et chaleureux, s'ouvre sur la rue au cœur du vieil Antibes, l'espace restaurant, quant à lui, se blottit au cœur d'une salle voutée au charme cosy. Côté wine bar, on s'installe sur les tables mange-debout face au comptoir, devant la baie vitrée ou dans les recoins à l'ambiance tamisée. Guidé par des conseils passionnés, on s'initie à la dégustation de vins fort bien choisis, associés aux assiettes dégustation qui déclinent fromages affinés, foie gras, saumon ou charcuteries fines. L'instant gourmand se prolonge à l'heure du dîner dans la très jolie et romantique salle voûtée. En privilégiant l'accord parfait entre le verre et l'assiette, cette adresse de charme comble les amateurs d'un art de vivre élégamment gourmand, célébré ici avec passion.

■ LOU CANCAN
6, avenue Guy de Maupassant ✆ 04 93 61 12 80
www.loucancan.fr – resa@loucancan.fr
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 11h45 à 15h et de 18h45 à 0h. Service non-stop en juillet et en août de 17h30 à 2h30. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (entrée + plat). Plat du jour : 13 € (16 € avec le dessert. Tous les vendredis, Aïoli à la Provençale : 16 € – avec dessert : 19 €). Pâtes autour de 20 €. Salades 15 € environ. Pizza 15 € environ. Viande et poisson autour de 20 €. Dessert maison 9 € environ.
De belles assiettes servies dans un décor Provençal : mobilier et poutres de bois, fresques murales rappelant les paysages de la Côte d'Azur, salle et bar en brique... Tout évoque la chaleur du Sud de la France jusque dans les assiettes : salades, pâtes, pizzas rouge et blanche, couscous, burger, viandes, fondue bourguignonne, poissons et fruits de mer. La carte est vaste. Les desserts, classiques mais très gourmands, sont faits maison pour la plupart. On sort de ce restaurant rassasié et le cœur gorgé de soleil, il n'y a plus qu'à prendre un bain de mer !

■ LE MALOUNA
9, avenue du 11 Novembre ✆ 04 93 34 98 62
lemalouna@gmail.com
Ouvert tous les jours de 9h à 22h. Menu unique à 24,50 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15 € (entrée ou dessert + plat du jour + café (plat du jour à 10 €)). Accueil des groupes.
Service non-stop pour ce restaurant situé au niveau du port d'Antibes qui propose une cuisine traditionnelle familiale inspirée du terroir, tout en offrant également les classiques d'une brasserie : pizzas à la pâte maison et viandes en tout genre comme le tartare frais à la minute ou le magret de canard. Mention spéciale pour les moules marinières, un véritable succès des papilles tout en fraîcheur, ou les salades composées, avec une vraie belle composition qui fait le succès de la maison depuis de nombreuses années ! Des suggestions à l'ardoise sont également proposées quotidiennement selon l'inspiration du chef. En profitant du joli cadre, vous serez servi dans la grande salle rénovée, avec la possibilité de manger au comptoir dans une ambiance conviviale et chaleureuse. N'hésitez pas à faire un tour sur la grande terrasse couverte fermée l'hiver pour profiter de la vue tout en restant au chaud, ou alors ouverte l'été pour se restaurer à l'ombre ! Un lieu simple et agréable, comme on aime.

■ MAMALU
11, cours Masséna
✆ 04 93 34 40 07
Ouvert du mardi au jeudi de 19h30 à 22h ; du vendredi au dimanche de 12h à 15h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 21 €. Carte : 25 € environ. Terrasse. Vente à emporter.
Idéalement située à quelques pas du marché provençal, cette petite table italienne propose une escapade culinaire des plus goûteuses dans un cadre cosy. La quinzaine de places blotties dans une salle pleine de charme avec ses meubles de brocante se serrent près de la cuisine ouverte. Maître et maîtresses des lieux, Lucas et Marzia, partagent leur accent et leur passion du bon. Au mur, les cadres en ardoises dévoilent les plats aux incontournables saveurs du pays ami : pâtes fraîches, linguine aux vongole, vitello tonnato, assortiment d'antipasti, mozzarella di buffala, assiettes de fromages et de charcuteries… Les objets chinés et le petit coin épicerie ajoutent à la convivialité des lieux aux airs de cantine chaleureuse pour amateurs de dolce vita. Dommage que la qualité du service soit inégale, selon les jours et les humeurs.

MAMO LE MICHELANGELO
3, rue des Cordiers ✆ 04 93 34 04 47
www.michelangelo-mamo.com
Fermeture annuelle en janvier. Fermé le dimanche et le lundi. Ouvert midi et soir du mardi au samedi. Tenue correcte exigée. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ (entrée + plat + dessert). Pâtes 20 € environ, pizza 19 € environ, antipasti 20 € environ, poisson 10 € les 100 gr. Accueil des groupes. Terrasse. Parking payant à proximité.
Entre les murs de pierres de cette ancienne cave du domaine Ott où s'entremêlent les couleurs, les saveurs et la convivialité de l'Italie, Mamo, le pittoresque maître des lieux calabrais, reçoit depuis toujours les grands noms du monde artistique et les anonymes avec la même chaleur. Sa *trattoria* proche du port Vauban dispose de plusieurs petites salles conviviales au décor élégant. Antipasti, pizzas, risottos et pâtes fraîches déclinent des saveurs italo-provençales que viandes et poissons adoptent également (escalope à la milanaise, osso bucco…). La carte des vins et la farandole de desserts maison baladent elles aussi du côté de l'Italie. Produit roi des tables à l'accent italien, la truffe fraîche parfume ici les pâtes et risottos, mais également le « Mamo burger » composé de pain maison, charolais haché et foie gras frais maison. Ce mariage de saveurs précieuses façon « sandwich de luxe » est un clin d'œil qui tend à confirmer que « les Italiens sont des Français de bonne humeur » comme l'affirmait Cocteau !

LE MISTINGUETT
NOUVEAU
15, Chemin du Crouton
✆ 04 93 95 14 67
♿N
Ouvert toute l'année. Brunch le dimanche de 11h à 15h. Basse saison : tous les jours de 9h à 0h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 2h. En basse saison, cuisine ouverte le soir du jeudi au samedi. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 12 €. Formule Express : 14 € (1 plat + 1 verre ou un café). Formule Mistinguett : 15 € (1 plat + 1 verre + 1 café). Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Au cœur d'Antibes, si un type d'établissement manquait à l'appel jusqu'à présent, c'était bien une brasserie dans le plus pur style des bistrots parisiens. C'est désormais du passé avec la création de ce nouveau restaurant, joliment décoré et idéalement situé au pied des remparts, entre le port de plaisance et les ruelles de la vieille ville. La carte, réduite mais excellente, révèle une cuisine française variée concoctée avec des produits frais : viandes, poissons, salades, omelettes et croque-monsieur en tête. Renouvelés chaque jour, les plats à l'ardoise permettent de déguster des mets traditionnels mais aussi des spécialités provençales ou étrangères. Cerise sur le gâteau : des desserts maison, un accueil décontracté, un service impeccable et des serveurs prévenants. En somme, un bon rapport qualité-prix.

LE NACIONAL
61, place Nationale ✆ 04 93 61 77 30
www.restaurant-nacional-antibes.com
♿N
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 40 € à 70 €. Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Patio. WIFI gratuit pour les clients.
Ce restaurant *wine bar* à la décoration bien sentie avec, en son centre, une jolie fontaine, possède deux espaces distincts dédiés à la gastronomie, dans la plus pure tradition italienne, et à l'univers du vin dont s'occupe le très sympathique sommelier de l'Énotéca, Christian Belmanne. Au restaurant, on apprécie des viandes rouges issues des meilleurs races, notamment le Chateaubriand de Galice, des viandes cuites au four à 850° C avec temps de repos mais également des burgers, des poissons, des pizzas, des salades, des planches de charcuterie et de fromages, ou encore des risottos. Au *wine bar*, un choix intéressant de vins au verre et de tapas est proposé.

L'OURSIN
16, rue de la République ✆ 04 93 34 13 46
https://www.restaurant-oursin.fr/
contact@loursin.com
Ouvert du mardi au samedi le midi de 9h à 14h15 et le soir de 19h à 22h ; le dimanche de 9h à 14h15. Menus de 26,50 € à 33 € (entrée + plat + dessert. Uniquement en semaine en soirée). Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 € (plat + dessert + café). Plateau de fruits de mer de 38 € à 118 €.
On embarque ici pour un agréable voyage en mer Méditerranée : hublot, boiserie, cordage, carte... La salle est magnifiquement décorée ; on se croirait dans un navire d'époque ! Dans cet espace atypique ou en terrasse, on se délecte de spécialités copieuses et raffinées de poissons entiers, de fruits de mer, de crustacés, d'une succulente mini-bouillabaisse qui fait l'unanimité auprès de la fidèle clientèle ou encore d'un aïoli. Il est possible d'acheter vos plateaux de fruits de mer à emporter. Quelle que soit l'option choisie, la fraîcheur est au rendez-vous et le service chaleureux. Une excellente adresse.

RESTAURANT LE 44
44, boulevard Albert-1er ✆ 09 73 29 41 85
www.le44riviera.com
contact@le44riviera.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 46 € à 79 € (entrée + plat + dessert). Carte : 65 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 25 €. Formule du midi : 29 € (entrée + plat + dessert). American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.
C'est sur le boulevard Albert 1er, à mi-chemin entre le Cap d'Antibes et la vieille ville, que Jérôme Clavel a ouvert en juillet 2016 son restaurant dédié à la haute gastronomie. Après un parcours auprès de grands Chefs étoilés (Stéphane Raimbault, Nicolas Masse, Joël Robuchon...) qui lui ont transmis l'amour des produits frais et de saison, son talent et sa créativité on fait le reste pour lui permettre de décrocher en seulement 3 mois le titre de Maître Restaurateur. Dans la salle moderne et épurée ou sur la terrasse animée, on savoure

les créations tout en finesse de ce jeune Chef, particulièrement scrupuleux sur les producteurs avec lesquels il travaille. Il en ressort une cuisine méditerranéenne authentique qui sublime à merveille le produit, qu'il s'agisse de viandes, de poissons ou de risottos, pour le plus grand plaisir de nos sens.

■ PANE E VINO
2, boulevard Marechal-Leclerc
✆ 04 93 34 00 21
www.panevino.fr
contact@panevino.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 28 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Pizzas autour de 13 €. Terrasse.
L'Italie s'invite à table chez Pane e Vino ! Cet agréable restaurant de bord de mer situé face à la pointe de l'Îlette et au cap d'Antibes offre une carte alléchante qui décline des plats généreux et savoureux aux accents transalpins : antipasti, pizza, tartare de daurade, risotto aux cèpes, fritto misto, cannelloni ricotta et épinards, bucatini alla calabrese, milanaise de veau et le fameux vitello tonnato... Des assiettes ensoleillées aux couleurs du Sud que l'on déguste tranquillement dans une ambiance des plus conviviales.

■ POMODORO
11, rue du Migrainier
✆ 04 93 34 57 12
quymey@hotmail.com
Ouvert du mercredi au lundi de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Pizzas : entre 11 € et 17 €. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes).
Au cœur du vieil Antibes, cette enseigne rend hommage au fruit qui lui sert de nom : la tomate (*pomodoro* en italien), véritable symbole de la cuisine transalpine mise ici à l'honneur sous toutes ses formes. Dans la salle aux murs peints en rouge, on s'attable pour manger de savoureuses pizzas, lasagnes et pâtes (certaines sont sans gluten). Une cuisine simple, sans prétention, et qui a le mérite d'être goûteuse. L'accueil est familiale et chaleureux à l'image de notre pays voisin : l'Italie !

■ LE P'TIT CAGEOT
5, rue du Docteur-Rostan
✆ 04 89 68 48 66
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 35 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 25 € (plat + dessert). American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.
Au cœur du Vieil Antibes, le P'tit Cageot peut accueillir jusqu'à trente couverts dans un décor mêlant poutres et pierres apparentes. La carte de ce bistrot chaleureux change régulièrement, au gré du marché et des produits de saison tandis que l'équipe diffuse son sourire et sa bonne humeur en salle. On se laisse tenter par la cuisine colorée et généreuse du chef, Maître-Restaurateur, qu'il s'agisse de plats de viandes ou de poissons, tous très réussis. Côté desserts, le choix fait saliver ; on est tout aussi ravi une fois les avoir dégustés. Une adresse pleine de charme à découvrir de toute urgence !

■ RESTAURANT LE J
17, avenue du Docteur Dautheville
✆ 04 93 74 15 14 www.restaurantlej.fr
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Plats de 16 € à 22 € le midi. American Express, Chèque Restaurant. Parking. WiFi gratuit pour les clients. Terrasse.
Dans la lignée de la nouvelle vague bistronomique, le Restaurant Le J suit le courant en proposant une cuisine authentique et raffinée à des prix raisonnables. Les plats sont créatifs et travaillés avec soin, inspirés par les nombreux voyages effectués par les patrons : mi-cuit de thon, ribs de porc marinés, salade Caesar, poisson cru à la tahitienne, quesadillas, foie gras à la vanille de Tahaa, crémeux chocolat blanc et fruit de la passion ou encore coulant au chocolat de Guayaquil. Une carte des plus alléchantes. De quoi satisfaire ses papilles dans un cadre chic en toute convivialité. Les plats changent au fil de la journée et du temps. Bref, on y revient !

■ LA TABLE DE NICOLAS
7, rue James-Close ✆ 04 92 94 07 31
www.latabledenicolas.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Carte : 18 € environ (pour un plat). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert. Formule complète à 18 €). Menu Dégustation : 28 €. Parkings à proximité.
Lovée dans l'une des ruelles les plus typiques du vieil Antibes, la Table de Nicolas fait partie de ces adresses où le soleil est partout, de l'assiette jusqu'à l'accueil souriant et chaleureux. Dans la salle intérieure aux pierres apparentes, on se régale d'une cuisine généreuse du sud qui varie en fonction des saisons : viandes, poissons, légumes croquants et autres spécialités méditerranéennes. A la carte également, des pizzas (uniquement le soir) et des pâtes parfaitement sublimées. Tout ici est fait maison, de l'entrée au dessert. Et la cuisine se veut résolument ensoleillée !

■ THE GREEN BURGER FACTORY
36, rue des Revennes ✆ 04 92 93 88 52
https://thegreenburgerfactory.com/
Réservation vivement recommandée. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 22h. Carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 10 € (burger + frites + boisson). Formule : 14,50 € (formule Green Burger : burger + frites + boisson). 17,50 € (formule Green Gourmande : burger + frites + entrée ou dessert + boisson). 16,50 € (formule Green Healthy : salade + dessert + boisson). Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Lorsqu'un food truck décide de se sédentariser, ça donne The Green Burger Factory. Au menu de ce minuscule établissement caché au détour d'une ruelle du vieil Antibes : des burgers, salades, frites, soupes, Buddha bowl et desserts entièrement faits maison et élaborés avec des produits issus de l'agriculture biologique. Privilégiant les circuits courts pour leur approvisionnement, le gérant de l'établissement et sa cheffe garantissent certains plats sans gluten et vegan qui font leur réputation. Le falafel burger et la mousse au chocolat valent effectivement le détour. À tester, d'autant que l'accueil est très professionnel.

LE TRANSAT
17, avenue du 11-Novembre
✆ 04 93 34 20 20
contact@letransat-restaurant.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 33 € (entrée + plat + dessert). Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 17 € (plat + dessert). Formule du midi : 14 € (plat du jour + dessert du jour). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Ouverte face au port Vauban depuis 1988, la constance de cette adresse antiboise attire les locaux et les touristes depuis plus de 20 ans. L'ambiance de brasserie chaleureuse s'inspire du luxe des yachts présents sur le port et le parquet miel foncé et tables nappées de blanc ou la veranda en teck s'accordent à l'accueil convivial assurée par une équipe fidèle et complice. La carte riche et complète opte pour les saveurs traditionnelles et provençales : petits farcis niçois, pâtes, viandes, poissons... Côté dessert, la crêpe Suzette et les autres créations maisons à base de fruits, de chocolats et de crèmes comblent les gourmands amateurs de traditions respectées !

LE VAUBAN
7 bis, rue Thuret
Vieille-Ville
✆ 04 69 00 13 23
www.levauban.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 70 €. Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 25 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil handicapés, sauf pour les sanitaires. Accueil des groupes (45 personnes maximum). Parking payant à proximité.

Le meilleur moyen d'apprécier l'intéressante cuisine du chef Raymond Cornelissens et de sa compagne Jenny Brégand est d'opter pour le menu dégustation, qui comprend 2 entrées, un poisson, une viande, un dessert, et qui peut être accompagné de 4 verres de vins, ce qui vous permet également de découvrir de nouveaux domaines viticoles. Vous dégusterez peut-être aussi les spécialités de la maison : joue de bœuf à l'orange, accompagné de carotte fane et artichaut violet, gigot d'agneau de lait et asperges rôties, risotto à la truffe de Bourgogne, filet de bœuf Rossini, sans oublier le plateau de fromages du marché provençal, installé confortablement dans un cadre cosy et élégant, avec ses tables joliment dressées. Une excellente table antiboise, où vous êtes accueilli avec le sourire.

LES VIEUX MURS
25, promenade Amiral-de-Grasse
✆ 04 93 34 06 73
www.lesvieuxmurs.com
contact@lesvieuxmurs.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 18h45 à 22h. A partir de 14h30 : le restaurant propose sa carte «La Mérenda façon LVM». Réservation recommandée. Menus de 36 € à 56 € (de nombreux menus proposés midi et soir). Carte : 45 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 20 €. Vin au verre. American Express. Pas d'accès aux commodités pour les fauteuils roulants. Accueil des groupes (salle à l'étage jusqu'à 37 personnes et salle au rez-de-chaussée jusqu'à 65 personnes). Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique. Places de parking public payant devant le restaurant. Service voiturier midi et soir. Service traiteur.

Décoration raffinée aux tonalités chaudes, terrasse extérieure très agréable sur les remparts, face à la mer, donnant sur l'une des plus belles vues de la Côte d'Azur, le restaurant Les Vieux Murs est une véritable institution à Antibes ! Côté cuisine, entre terre et mer, les mets goûteux et cuisinés minute de Stéphane Arnal sont au diapason : un régal. Les savoureux desserts viennent clôturer cette délicieuse carte. De nombreux menus sont proposés, pour toutes les bourses, comme le menu des gourmets, qui permet, à petit prix, de découvrir le savoir-faire du chef, ou le menu pétillant, pour deux personnes, qui est accompagné d'une bouteille de Champagne Blanc de Blanc Mumm de Cramant. Un espace boutique est à votre disposition où vous pouvez acheter de nombreux produits italiens de Terre Bormane et Tartuflanghe : vinaigre et crème balsamiques, huiles d'olive extra-vierge, condiments, riz et pâtes et quelques accessoires.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

Le Village
Restaurant
31, rue James Close - 06600 Antibes
Tél. 04 93 34 19 66
levillageantibes@gmail.com



■ **LE VILLAGE**
31, rue James-Close
✆ 04 93 34 19 66

Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi. De 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 28,90 €. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 15 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Dans l'atmosphère de « village » si typique du vieil Antibes, ce restaurant porte bien son nom. La salle lumineuse est égayée de jolies fleurs éparpillées un peu partout. Le petit coin cosy au fond et sa grande table est idéal pour des dîners entre amis, un peu à l'écart de la salle principale. Les tables sont dressées avec soin, on s'y installe pour tester le travail du Chef Thierry Jouve qui propose une cuisine traditionnelle aux accents provençaux, entre terre et mer. A noter d'excellentes tartes aux fruits en dessert, qui se déclinent selon les saisons. Des suggestions quotidiennes à l'ardoise viennent compléter la carte. Ajoutez à cela une belle carte de vins à des prix modérés et un accueil des plus chaleureux !

Le gîte

■ **HÔTEL BAIE DES ANGES******
770, chemin des Moyennes-Breguières
✆ 04 92 91 82 00
www.thalazur.fr/hotel-baiedesanges
antibes@hotel-baiedesanges.com

116 chambres (+ 46 logements en résidence)). Chambre double de 110 € à 210 € ; suite de 180 € à 300 €. Pension complète : 94 € (hors boisson). Demi-pension : 56 € (hors boisson). Petit déjeuner : 18 €. Parking fermé. Navette payante pour des escapades au cœur de la vieille ville. 5 chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (20 € en supplément). Wifi gratuit. Restaurant L'Angélus de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (22h l'été). Carte 75 € environ. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Salle de cardio-training. Centre Thalazur Thalassothérapie et Spa Espace beauté by Thalgo et institut de soins capillaires René Furterer.

Niché entre mer et montagne, surplombant la baie des Anges, cet hôtel entièrement rénové dispose de chambres spacieuses, et de suites junior et famille réparties entre deux bâtiments reliés par une galerie de verre. Toutes les chambres possèdent une terrasse individuelle avec vue sur les Alpes ou la Méditerranée. L'établissement combine de multiples espaces pour la détente et les loisirs en libre accès : deux piscines extérieures dont une chauffée, une piscine intérieure d'eau de mer chauffée à 32°C, sauna, hammam, bains bouillonnants et salle de cardio-training. Le restaurant de l'hôtel installé sous une agréable véranda offre une cuisine riche en saveurs méditerranéennes composée au gré des saisons ainsi qu'une cuisine diététique. Les vastes terrasses permettent de profiter dès les beaux jours de la vue imprenable tout en savourant un bon repas. Une résidence est intégrée à l'hôtel sur trois niveaux avec un accès direct au centre de thalassothérapie. Tous les studios et appartements sont confortables, climatisés et équipés d'une kitchenette, d'une salle de bains, de W.C séparés et d'un balcon-terrasse.

■ **MAS DJOLIBA*****
29, avenue de Provence
✆ 04 93 34 02 48
www.hotel-djoliba.com
contact@hotel-djoliba.com

Logis (3 cheminées). Ouvert de mi mars à début novembre. Accueil jusqu'à 22h30 (langues parlées : français, anglais, allemand). 13 chambres. Chambre simple de 70 € à 120 € ; suite de 280 € à 330 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (buffet). Parking (gratuit et fermé à 22h dans l'enceinte de l'hôtel). Lit bébé 10 €. American Express, Chèque Vacances. Non accessible aux personnes à mobilité réduite. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite.

Situé dans un quartier calme, à 10 minutes à pied du centre-ville et à 500 mètres de la plages de sable du Ponteil, cette grande maison de maître construite en 1920 gérée par Delphine et Mike est nichée dans un parc verdoyant. Elle dispose de chambres spacieuses et de belles suites, de grand confort, dont certaines avec vue sur la mer ou jardin privatif, toutes décorées dans un style différent. La belle piscine vous permettra également de bons moments détente, au calme loin des enseignes surpeuplées de la côte d'Azur.

■ **LE PONTEIL****
11, impasse Jean Mensier ✆ 04 93 34 67 92
www.leponteil.com – info@leponteil.com

Fermé généralement entre décembre et janvier. Réception ouverte de 8h30 à 22h. 12 chambres. Chambre simple de 85 € à 128 € ; chambre double de 130 € à 150 €. Petit déjeuner : 8 € (en salle uniquement – sans gluten, sur réservation +2 €). Parking fermé : 5 €. Visa, MasterCard, Maestro, Visa Electron et V Pay acceptées. Chèque Vacances. Connexion Internet. Wifi gratuit. Quelques chambres sont climatisées.

À quelques pas des ruelles du vieil Antibes, au bout d'une impasse paisible, à 200 mètres de la plage du Ponteil et à 10 minutes à pied du centre ville, cette villa provençale des années 1920 est entourée d'un agréable jardin. Les chambres, sobrement décorées et confortables, sont réparties dans toute la propriété. Elles assurent calme et tranquillité pour un séjour de détente garanti. Pascal Gianni et son épouse veillent à préserver un accueil chaleureux et attentionné dans cet établissement familial qui met à disposition de ses clients un service de transfert, chauffeur privé, depuis l'aéroport Nice-Côte d'Azur et des locations de voiture (tarif sur demande). Préférez la formule en forfait (chambre/petit déjeuner/parking) pour faire des économies.

■ **ROYAL ANTIBES****
16, boulevard Maréchal-Leclerc
✆ 04 83 61 91 91
www.hotelroyal-antibes.com

Fermé généralement entre janvier et février. Accueil 24h/24 (langues parlées : français, anglais, italien, russe). 39 chambres. Chambre double de 135 € à 215 € ; suite de 535 € à 850 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Garage : 20 € (gratuit en basse saison, parking fermé et sécurisé). Accès illimité offert au Fitness Studio de 7h à 23h. American Express. Animaux acceptés (20 € / nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. 2 restaurants. Café Royal ouvert toute l'année et tous les jours de 7h30 à 22h et Royal Beach, ouvert uniquement en saison. Spa Cinq Mondes. Plage privée située en face de l'hôtel (ouverte d'avril à septembre). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions.

Situé face à la mer et disposant d'une plage privée, cet établissement haut de gamme propose des chambres, appartements et suites, dont une suite royale avec vue mer à 180°. Son design ultra contemporain qui connote les lignes d'un bateau conjugue le raffinement et la transparence du verre à la force du béton brut et gris. Une architecture novatrice et longiligne qui marque le bord de mer antibois, et une déco qui se démarque dès l'entrée grâce à sa cour intérieure et son mur végétal. L'esprit d'écoute, de service et de bonne humeur est associé à la haute qualité de cette adresse atypique à la fois résidence, hôtel, plage et spa. Deux restaurants, le Royal Beach, ouvert l'été sur la plage, et le Café Royal, ainsi qu'un lounge bar avec terrasse extérieure, et le spa Cinq Mondes sont des espaces de bien-être et d'accueil, également ouverts à la clientèle extérieure.

Loisirs

■ **ADVENTURE GOLF**
306, avenue Mozart ✆ 08 92 42 62 26

Pendant les vacances scolaires : ouvert mercredi, samedi et dimanche de 12h à 18h. De mai à début juillet : tous les jours de 15h à 19h. Juillet et août : tous les jours de 15h à minuit. Hors saison : de 12h à 17h. Fermeture annuelle de début novembre à début février. Entrée : 11,50 € (8 € sur Internet. Adulte handicapé, étudiant, senior, famille nombreuse : 9,50 €). Enfant : 10 €. (7 € sur Internet). Gratuit pour les enfants de – de 3 ans. Restaurant. Boutique.

Dans un cadre apaisant, le parc propose trois parcours de mini-golf de 18 trous à choisir selon le niveau de difficulté voulu : facile, medium ou expert, ce dernier niveau étant réellement relevé. Autant dire que les enfants y trouvent leur compte autant que leur parents ! Les golfeurs en herbe jouent dans un décor inspiré des aventures imaginées par Jules Verne dans des livres mythiques tels que « l'île mystérieuse, voyage de la Terre à la lune ou 5 semaines en ballon ». Rassurez-vous, il ne faut pas 90 jours pour faire le tour de cette activité familiale en plein air, on peut même dire que chaque niveau se termine relativement vite. Heureusement, vous pourrez célébrer votre victoire à la terrasse du Club House. Les soirs d'été, le lieu gagne en magie.

■ **ANTIBES BATEAUX SERVICE**
300, chemin de la Suquette
✆ 06 15 75 44 36
www.antibes-bateaux.com
antibesbateauservice@free.fr

Ouvert toute l'année. L'équipe est présente sur le quai du Port Vauban de Pâques à fin octobre. En hiver, ouvert sur réservation 48h à l'avance en fonction de la météo. Permis bateaux toute l'année. Ouvert le dimanche. Location de bateau sans permis : dès 160€ la demi journée et 300€ la journée. Bateau Open : dès 120€ la demi journée et 200€ la journée. Semi rigide : dès 120€ la demi journée et 200€ la journée.

Si vous rêvez de vous faire une balade en mer en famille ou entre amis, le temps d'un après midi ou d'une journée, c'est possible grâce à Antibes Bateaux Service, une société de location de bateaux à taille humaine, créée il y a 20 ans par un couple de passionnés. La flotte est composée de bateaux à moteur scindés en 3 catégories : les sans permis, les coques dures (appelées Open) et les coques semi-rigides. Les locations se font à la demi-journée (matin ou après-midi) et à la journée. Le départ se fait du port Vauban à partir duquel plusieurs zones de navigation sont possibles : la baie des milliardaires, le Cap d'Antibes, les Iles de Lérins et, potentiellement, tout le littoral azuréen de Menton à St Tropez en fonction de la motorisation du bateau choisi. Antibes Bateaux Service est aussi une école agréée pour passer votre permis côtier, et ceci toute l'année, avec son propre bateau école. L'équipe, professionnelle et spontanée, est présente physiquement sur le quai, tout au bout du Port Vauban à Antibes (avant le porche pour entrer dans la vieille ville). Elle vous oriente en fonction de vos goûts et de votre budget grâce à une grille tarifaire abordable. Une adresse très futée pour s'évader en mer.

■ **CÔTÉ PLONGÉE**
8, boulevard Maréchal Juin
Parking plage du crouton (Cap d'Antibes)
✆ **06 72 74 34 94**
www.coteplongee.com
Ouvert de mai à novembre. 7 jours sur 7 de 8h à 18h. Explorations et formations à 8h30 et 14h. Initiations à 11h et à 16h. Une fois par semaine, plongée crépusculaire à 18h et plongée de nuit sur rendez-vous. Baptême de plongée – classique, 1 plongée 60 € – long, 1 plongée 95 €. Forfait découverte, 2 plongées courtes pour 110 €. CB non acceptée. Chèque Vacances.
L'équipe de Côté Plongée propose toutes les activités sous-marines, de jour comme de nuit, sur les sites de plongée d'Antibes, Juan-les-Pins, Golfe-Juan et Cannes. Le centre est situé à la pointe du Cap d'Antibes, sur le port du Crouton. Rapidement accessible avec une embarcation rapide, les sites de plongée sont particulièrement adaptés pour des promenades palmées ou la plongée avec bouteilles. Au cœur d'un relief très varié on découvre des espèces diverses et une petite épave originale. Les enfants (dès 8 ans) sont encadrés par des professionnels expérimentés brevetés d'état qui proposent également des plongées d'explorations, des baptêmes, des formations plongée internationales, du secourisme, des plongées d'orientation, des plongées de nuit… Pour les non plongeurs, possibilité de louer des kayaks à 1 ou 2 places. La côte ouest du Cap est idéale pour cette pratique.

Location de deux-roues

■ **HOLIDAY BIKES**
93, boulevard du Président Wilson
✆ **04 93 61 51 51**
https://www.loca-bike.fr
C'est le royaume des deux-roues ! Des vélos aux scooters en passant par les gros cubes (125 cc et 600 cc) et jusqu'aux vélos électriques, vous pouvez tout louer auprès de Holiday Bikes à des prix très raisonnables. Vous pouvez d'ores et déjà réserver votre location en ligne. Le site est très bien conçu, en français et anglais. La livraison est possible à votre hôtel, votre appartement ainsi qu'à l'aéroport. Accueil toujours très sympa de toute l'équipe.

Détente, forme

■ **THALAZUR ANTIBES**
770, chemin des Moyennes-Bréguières
✆ **04 92 91 82 00**
http://antibes.thalazur.fr/
Cure 6 jours à partir de 375 € jusqu'à 895 € / personne. Séjour 1 à 5 jours à partir de 173 €. Prix avec soin(s) + nuitée(s) + demi-pension(s). Autres tarifs disponibles sur le site Internet.
Cet établissement de renom, rénové en 2013 et niché dans les hauteurs de la ville, à l'écart, baigne dans un univers où règnent la douceur, le calme et la volupté. Les 116 chambres de l'hôtel Baie des Anges profitent d'une vue exceptionnelle sur la baie des Anges et le massif alpin du Mercantour et d'une décoration lumineuse où le bois côtoie des matières transparentes jouant avec la lumière. Vous pourrez profiter le temps d'une cure (à la journée ou sur plusieurs jours) de cette ambiance onirique pour vous ressourcer. Le spa, véritable invitation à la plénitude avec son atmosphère beige, parme et mauve, met à votre disposition un bain bouillonnant, un sauna, un hammam, des piscines extérieures ainsi que deux bassins intérieurs d'eau de mer chauffée équipés de cols de cygne, de sièges bouillonnants et de jets sous-marins pour parfaire votre détente. L'espace cardio-training, les espaces beauté et la tisanerie sont d'autant de services supplémentaires pour purifier votre corps et votre esprit. Vous pourrez également bénéficier des conseils des professionnels et de l'offre de restauration, équilibrée et généreuse ; les chefs de cuisine développant le concept des « Cinq S » : produits de Saison, cuisinés Sainement avec Simplicité, remplis de Saveurs dans des Situations géographiques exceptionnelles.

Sorties

ABSINTHE BAR
25, cours Masséna
✆ **04 93 34 93 00**
nikolazik@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h pour la boutique et jusqu'à 00h30 les vendredis et samedis pour le bar. Fermé les dimanches après-midi en basse saison. De 7 € à 10 € le verre d'absinthe. Plusieurs anisettes et bières aromatisées à l'absinthe.
A l'angle du cours Masséna et de la rue Sade dans le vieil Antibes, la boutique Balade en Provence propose la vente d'absinthe, de pastis et de produits gourmands régionaux. Au sous-sol, la cave voûtée joliment aménagée abrite un bar à absinthe unique avec un mobilier en étain daté de 1860. On découvre cette boisson jadis muse des artistes puis presque oubliée à laquelle le propriétaire des lieux redonne vie en proposant près de 50 sortes d'absinthes à la carte ainsi que la plus belle collection visible en France de fontaines à absinthe, de verres, d'affiches et d'objets anciens en sirotant ce spiritueux dans un cadre suranné et chaleureux. À noter que la consommation est de trois verres maximum par client, accompagnés d'un morceau de sucre. Des soirées piano bar sont organisées tous les vendredis et samedis. Il y règne une ambiance assez incroyable ; chaque client peut piocher dans les couvre-chefs mis à disposition, s'enivre de la musique, discute avec ses voisins et se laisse griser. A essayer absolument.

■ **LE B.A.M.**
6, rue des Palmiers
✆ **06 28 65 23 46**
lebam.vieilantibes@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 17h à 2h30. Restauration. Animations. Concerts.
Au cœur du vieil Antibes, Michael Llazer et Bretrand Collart ont pris les commandes d'une nouvelle *place to be*. Le B.A.M. vous accueille sur trois niveaux dans un cadre cosy et soigné, tout en proposant un concept unique et varié. Tout d'abord, le Bar à Manger, avec à la carte des tapas faits maison ou des planches gourmandes qui se marient subtilement avec une belle sélection de vins. Mais aussi la Boîte à Musique en sous-sol, où l'on découvre une véritable scène pouvant recevoir des DJ ou des soirées en tout genre. Un très beaux mélange pour passer d'agréables moments.

■ **ANTIBES LAND**
301, route de Biot ✆ 09 81 37 68 03
www.antibesland.fr
info@antibesland.fr
Du 13 avril au 6 juin, ouvert les vendredi à 20h, les samedis, les dimanches et les jours fériés dès 14h. Du 7 Juin au 5 Juillet, ouvert tous les jours de 20h à 00h30, les samedis de 17h à 1h30 et les dimanche de 15h à 00h30. Du 6 Juillet au 31 Août, ouvert tous les jours de 17h à 1h30, et les dimanches de 15h à 1h30. E. Entrée gratuite puis manèges à partir de 2,50 €. Parking payant surveillé : 2 €.
Situé à côté du parc Marineland, Antibes Land est le plus grand parc d'attractions de la Côte d'Azur. Avec plus de 30 attractions et des nouveautés chaque année, il ravit petits et grands dans une ambiance de fête foraine et à travers trois univers de jeux : « Fun » pour les petits, « Ensemble » pour les familles et « Gooo » pour les plus téméraires. Il y en a vraiment pour tous les goûts : trampolines, manèges, petit train, maison du rire, palais des glaces, toboggan, voitures électriques, mur d'escalade, train fantôme, simulateur 3D, jeux vidéo, bouées à moteurs, bulles gonflables, coaster aquatique, pendule géant, centrifugeuse, plateau tournant, nuage volant, booster et bien d'autres manèges à sensations fortes. Des stands gourmands (snack, glacier, etc.) sont également là pour se restaurer, mais mieux vaut ne pas manger avant les manèges les plus extrêmes !

■ **LE GOÛT-THÉ**
13, rue Aubernon
✆ 04 92 95 72 15
jeromesalvi@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 9h à 18h. Menu bagel 10 €. Menu salade : 12 €. Breakfast 10 € environ. Brunch à partir de 17 €. Chèque Restaurant.
Cet établissement joliment décoré avec du mobilier en bois, des objets vintage, un revêtement mural aux formes géométriques et aux couleurs claires, a changé de propriétaire en avril 2018. C'est dans une ambiance *cosy* que l'on peut toujours tester des *brunchs* le week-end, des gâteaux fait maison (cheesecake, muffin, cookie, cupcake...), des salades, smoothies colorés et autres jus de fruits. Pour les amateurs de thés, une large gamme est proposée à la carte. Une adresse qui avait du pep's et qui proposait des produits et une cuisine de qualité, mais qui semble avoir perdu de sa superbe.

■ **CASINO JOA LA SIESTA**
Route du Bord-de-Mer
✆ 04 93 33 31 31
Casino ouvert tous les jours de 10h à 4h. Pièce d'identité obligatoire. Jeux traditionnels ouverts à partir de 21h. Restaurant ouvert du lundi au jeudi, dimanche et jours fériés de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Vendredi, samedi et veille de jours fériés de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Plat du jour 15 €. Formule du jour (entrée + plat + vin ou plat + dessert). Menu à l'ardoise et menus de groupes dès 35 €. À la carte, plats à partir de 15 €. De mai à septembre, discothèque Siesta Beach Club ouverte du mercredi au dimanche de 19h à 2h. Tenue correcte exigée. Parking gratuit 300 places.
Jouer, Oser et s'Amuser, telle est la devise qui se cache derrière acronyme du JOA Casino La Siesta. Mais ici, vous serez servis : à la fois casino avec machines à sous et jeux traditionnels, night-club et restaurant, cette institution en bord de mer situé entre Antibes et Marina Baie des Anges est desservi par un vaste parking gratuit. Il offre de belles pistes de danse, une décoration subjuguante et des terrasses à ciel ouvert avec vue sur la Méditerranée. En saison estivale, des milliers de clubbers de tous les âges dansent jusqu'au petit matin dans cet espace unique sur la Côte d'Azur. Ambiance garantie ! À noter que le casino programme régulièrement de nombreuses animations et des tournois.

ONEWAY CAFÉ NOUVEAU
21, Impasse Andreossy
✆ 06 82 10 78 23
contact@onewaycafe.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 9h à 17h ; le samedi de 9h à 15h. Wifi gratuit. Terrasse. Cave. Grossiste.
Voici une adresse cachée, fûtée comme on les aime. Le propriétaire, grossiste en boissons Antibois, vient d'ouvrir ce petit café situé en plein cœur du vieil Antibes. Dans une ambiance cosy, il vous fera découvrir, avec le sourire, un large choix de cafés et de thés provenant de tous horizons, à déguster sur place ou à emporter. Les amateurs de bières testeront également quelques jolies trouvailles (sa clientèle anglophone en atteste) et les amateurs de whiskys pourront acheter des merveilles provenant des quatre coins du monde.

■ **PÂTISSERIE COTTARD**
8, boulevard Dugommier
✆ 04 93 34 09 92
www.patisserie-cottard-antibes.fr
contact@patisserie-cottard-antibes.fr
♿ N
Pâtisserie-chocolaterie-restaurant. Pâtisserie ouverte du lundi au samedi de 8h30 à 19h et le dimanche de 9h à 13h. Restaurant ouvert du lundi au samedi, le midi (hors jours fériés). Jardin. Terrasse. Cours de pâtisserie (planning à consulter). Parking Poirier à 50 m. Wifi. Boutique.
Depuis 1989, la maison Cottard est une véritable institution à Antibes. Le maître des lieux, Christian Cottard, maître artisan pâtissier, a eu l'idée de transformer, avec la complicité de sa compagne Andréa, ce repaire pour gourmands et gourmets pour en faire un concept trois en un, pâtisserie-restaurant-école. Le restaurant offre une jolie terrasse ensoleillée où l'on se restaure d'une cuisine fraiche et de qualité. La carte varie en fonction des saisons et en point d'orgue la farandole de desserts maison combleront les plus gourmands. Côté pâtisserie, on ne résiste pas aux gourmandises signées Christian Cottard, toutes issues d'une production artisanale de qualité, réalisées à l'aide d'ingrédients nobles rigoureusement triés sur le volet.

RESTAURANT - PÂTISSERIE - ÉCOLE



CHRISTIAN COTTARD

8,boulevard Dugommier - 06600 Antibes

Tél. 04 93 34 09 92 - www.patisserie-cottard-antibes.fr









■ **THE HOP STORE**
38, boulevard d'Aguillon
✆ **04 93 34 15 33**
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 0h. Haute saison : tous les jours de 10h à 2h. Pinte de bière à 6 €. Tapas le soir à 5 €. Plat du jour et plat à l'ardoise entre 10 € et 11 € (Burgers, fish & chips, salades, omelette, viandes, croque-monsieur, etc.). Chèque Restaurant. Terrasse. Animations. Concerts (groupes pop-rock locaux). Retransmissions sportives sur grand écran.
L'esprit chaleureux et festif de ce pub irlandais au mobilier et à la décoration en bois caractéristique, c'est la marque de fabrique de The Hop Store. Si, le soir, les chopes de bière y coulent à flots dans un brouhaha assourdissant, cette institution située sur l'avenue la plus animée du vieil Antibes, au pied des remparts, est aussi couru pour ses rencontres sportives diffusées sur écran géant et ses concerts live à l'ambiance déjantée le weekend. The Hope Store propose également des tapas et plats copieux (salades, grillades, burgers et autres fish & chips), qu'il est possible de commander à l'heure du déjeuner, de l'apéritif et du dîner. En journée, la vaste terrasse ensoleillée accueille les touristes et les familles dans une ambiance conviviale et décontractée. En soirée, les étudiants et les équipages anglophones des bateaux se rassemblent pour faire monter la température, piaffer, chanter et danser jusqu'au milieu de la nuit, contribuant à l'atmosphère «so Irish» de cet établissement Antibois incontournable malgré un service quelquefois maladroit.

■ **WELCOME BAR**
33-35, rue Vauban
✆ **06 27 83 55 70**
Ouvert du mercredi au samedi. De 18h à 5h du matin. Assiette Tapas à partir de 8 €.
Un nouveau concept pour ce qui était avant l'Ekinox : cet ancien club est devenu le Welcome Bar. Situé juste à coté du restaurant le Don Camillo, il propose des *afterworks*, des tapas, des *happy hours* ainsi qu'une discothèque pour danser jusqu'au bout de la nuit. Ici, on ne s'ennuie pas d'autant que des soirées à thèmes sont régulièrement organisées pour marquer les différentes étapes de l'année : Beaujolais nouveau, Halloween... Tous les vendredis et samedis : concert en live.

Emplettes

■ **BALADE EN PROVENCE**
25, cours Massena
✆ **04 93 34 93 00**
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h.
Cette enseigne possède deux visages : d'un côté, il y a une boutique gourmande où sont présentés tous les produits du terroir, des huiles d'olive en passant par les tapenades, les liqueurs et les savons. De l'autre, au sous-sol dans une belle salle voûtée, il y a un bar à absinthe. Une adresse incontournable quand on sort à Antibes ! Véritable hommage à la fée verte, le patron collectionne ici tous les objets liés à ce précieux breuvage. Laissez-vous plonger dans cet univers hors du temps.

■ **BOULANGERIE JEAN-PAUL VEZIANO**
2, rue de la Pompe
✆ **04 93 34 05 46**
www.lepain-jpv.com
jpv@lepain-jpv.com
Ouvert du mercredi au dimanche de 6h à 13h et de 16h30 à 18h30. Fermetures hebdomaires les lundis et mardis.
Dans cette boulangerie tenue de père en fils depuis 1924, on vient autant pour voir Jean-Paul Veziano, personnage très sympathique et haut en couleurs, que pour acheter ses pains traditionnels délicieux et ses douceurs sucrées/salées. Outre le pain qu'il a créé en forme de calice, le choix est grand parmi les variétés (noix, olives, ou épeautre, entre autres). Ne manquez pas de goûter les spécialités locales : pissaladière, gressins maison, tourte de blettes ou encore fougassettes à la fleur d'oranger. Un véritable régal !

■ **CAVE MILLE ET UNE QUILLES**
17, boulevard Albert-1er
✆ **04 93 34 77 70**
Ouvert le lundi de 11h à 19h30 ; du mardi au jeudi de 9h à 19h30 ; le vendredi et le samedi de 9h à 21h.
Avant tout spécialisée dans les productions biologiques, la Cave des Mille et Une Quilles propose donc une sélection de vins responsables produits par des viticulteurs soucieux de l'environnement. Bizarrement, une grande partie de la population imagine que le vin produit sans pesticide est moins bon que celui produit avec... On marche sur la tête ! Ici, vous pourrez découvrir ces productions, certes encore minoritaires, mais qui constituent sans aucun doute l'avenir de la viticulture. Vous pourrez même y déjeuner en terrasse !

■ **LE COMPTOIR D'EDGAR**
4, rue Lacan ✆ **04 93 34 54 29**
Ouvert toute l'année de 10h à 21h. Epicerie fine. Coffee shop. Art de la table.
Posée au cœur du vieil Antibes, cette épicerie fine et art de la table mettra tous vos sens en éveil autour d'une découverte sybarite des plus intenses ! En véritable maître des lieux, Yann vous accueille avec sourire et gentillesse. Il vous invite à goûter directement dans sa boutique quelques uns de ses beaux et bons produits. Laissez-vous surprendre par les huiles d'olives, les huiles parfumées, les vinaigres, la collection de conserverie haut de gamme, les confitures, les épices ou encore le surprenant éventail de produits apéritifs. Sans oublier la délicieuse charcuterie corse, ibérique, italienne et française au parmesan, au fenouil ou aux truffes... Dans cette valse des saveurs, vous serez également séduits par le mélange d'une déco authentique avec quelques notes contemporaines, où domine le bois des vieux cageots bien agencés mêlé à la pierre. Le Comptoir d'Edgar propose enfin à l'heure

Retrouvez le sommaire en début de guide

du déjeuner de belles assiettes de dégustation, de fins sandwichs gourmets et, en dessert ou pour du thé, de bien d'autres délicieuses bouchées sucrées.

■ COUTELLERIE DU VIEIL ANTIBES

19, place Nationale ✆ 04 93 34 81 22
coutellerie-du-vieil-antibes.fr
coutelleriepages@hotmail.com
Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Le dimanche de 10h à 13h au mois d'août uniquement. Prestation d'aiguisage et d'entretien des couteaux.
C'est dans sa petite boutique du vieil Antibes que Bernard Pagès partage avec vous sa passion des belles lames. Les couteaux sont ici mis à l'honneur en offrant l'excellence d'une large gamme. On en découvre ainsi de toutes sortes : automatique, papillon, de cuisine, de collection... mais aussi des ciseaux, des sabres, des épées ainsi que des rasoirs traditionnels, coupe-chou. Et si le propriétaire des lieux vous conseille avec enthousiasme et amabilité, des services d'aiguisage et de réparation sont également proposés. Un savoir-faire rare au cœur d'Antibes.



GELATERIA DEL PORTO

4, rue Aubernon ✆ 07 66 32 08 74
www.gelateriadelporto.com
contact@gelateriadelporto.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 12h à 20h. Haute saison : tous les jours de 12h à 22h. Voir le profil Facebook pour connaitre les horaires du moment. CB et chèques non acceptés. Vente à emporter.
Ce glacier est depuis longtemps LA référence à Antibes. Récemment, avec le départ du propriétaire qui a fait sa renommée, on pouvait craindre le pire. Heureusement, la nouvelle équipe – qui travaillait depuis plus d'un an à ses côtés – fait aussi bien, ce qui n'est pas le plus mince exploit ! Il faut dire qu'elle a su conserver intacte la saveur des glaces et autres sorbets, tout en apportant sa petite touche, autant au niveau des goûts qu'en matière de décoration puisque les locaux ont été rénovés. Vous doutez encore ? Il suffit d'aller tester, vous ne serez pas déçus.

■ LA JOIE DE LIRE

2, rue de la République Antibes
✆ 04 93 34 01 45
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Chèques non acceptés.
Derrière une façade qui ne paye pas de mine mais qui met exergue les séances de dédicaces à venir, cette librairie est bourrée de charme. Au rez-de-chaussée, sont proposés toutes sortes de magazines, de journaux et de revues, ainsi qu'un large panel d'articles de papeterie. Les clients se pressent dans les rayons et filent à la caisse aussi vite qu'ils sont arrivés. En sous-sol, l'atmosphère évolue vers plus de calme et de sérénité. Loin de la foule, cet étage semble être figé dans le temps. C'est une petite caverne aux merveilles pour qui aime lire. Certes, sa surface ne permet pas un choix d'ouvrages très conséquent mais elle permet une sélection qualitative d'ouvrages variés qui valent qu'on y prête la plus grande attention. Aucun style n'est négligé, qu'il s'agisse de best-sellers, de romans plus confidentiels, de livres jeunesse, de titres de littérature anciens ou plus contemporains. L'équipe se fait un plaisir à vous conseiller, à vous donner ses coups de cœur et, surtout, elle vous consacre le temps dont vous avez besoin, avec bienveillance.

■ LIBRAIRIE MASSENA

8/10, avenue Robert Soleau ✆ 04 93 34 25 50
www.librairiemassena.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h.
Située à deux pas de la Place de Gaulle, dans le cœur d'Antibes, la Librairie Massena, anciennement Librairie Privat Sorbonne, propose un accueil chaleureux et un vaste espace, lumineux et épuré, où sont présentés des milliers d'ouvrages. Les amateurs de lecture seront servis : littérature générale, jeunesse, bandes dessinées, comics, mangas, vie pratique, loisirs, tourisme, voyages, arts et spectacles, religion et ésotérisme, entreprise, économie, droit, sciences humaines et sociales, sciences ainsi qu'ouvrages scolaires, parascolaire, dictionnaires et autres encyclopédies, il y en a pour tous les goûts, et toutes les envies. Des espaces de détente sont aménagés pour que la clientèle puisse feuilleter quelques pages, des accessoires de loisirs créatifs sont mis en vente et, comme de tradition, des séances de dédicaces et des rencontres avec les auteurs sont régulièrement programmées.

■ MIS EN SCÈNE

23, rue Thuret ✆ 04 93 34 02 07
misenscene06@orange.fr
Ouvert du lundi au mercredi de 14h30 à 18h ; le jeudi et le vendredi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le week-end de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Mis en scène, c'est la boutique de cadeaux à Antibes. Florence propose un grand choix d'objets de déco originaux, insolites et tendances qui font le bonheur des amateurs de clins d'œil ! Tableaux, coussins et cendriers vintages côtoient des « horloges-coucous », des porte-clés, des stylos, des calepins, des accroche-sacs et bien d'autres encore, tous chinés et sélectionnés avec passion pour leur originalité. Une caverne d'Ali Baba au cadre contemporain pour tous ceux qui cherchent le cadeau qui fera mouche !

■ **LE PRALIN**
7, boulevard Albert-1er
✆ 04 93 34 30 55
Ouvert le lundi matin et du mardi au dimanche de 9h15 à 19h.
Tenue par la même famille depuis 1968, cette chocolaterie a pour spécialités les chocolats d'artisans locaux, les chocolats traditionnels et de fabrication artisanale comme les orangettes et les rochers, très prisés par la clientèle fidèle. La maison propose également des fruits confits, des marrons glacés maison ainsi que des spécialités de confiserie. Vous pourrez aussi déguster sur place un thé sélectionné par vos soins parmi la cinquantaine affichée à la carte de la fameuse marque Mariage Frères que vous accompagnerez de pâtisseries ou de confitures et gelées aux saveurs traditionnelles ou plus originales à l'image de celle aux citrons verts et jaunes parfumée à la vodka. La maison réalise également un excellent chocolat chaud à l'ancienne avec chantilly, épais et savoureux !

Marchés

■ **MARCHÉ PROVENÇAL**
Cours Masséna
De septembre à fin mai du mardi au dimanche de 6h à 13h. De juin à fin août tous les jours de 6h à 13h..
Ce marché est sans conteste l'un des plus beaux et des plus populaires du littoral azuréen. C'est aussi une étape incontournable lors d'un passage à Antibes. Locaux et touristes s'y retrouvent pour goûter et évaluer tous les produits frais locaux. Les parfums et arômes du terroir de Provence et de Corse s'entremêlent dans une profusion de couleurs. Fleuristes, maraîchers, poissonniers, charcutiers, fromagers... Les étals se déploient sous la superbe halle métallique située au cœur de la vieille ville, un quartier animé et incontournable, avec d'un côté la mairie et de l'autre le musée Picasso. Le marché est agréablement bordée de bars, restaurants et boutiques de spécialités régionales, pour se restaurer après les achats.

CAP D'ANTIBES

Magnifique presqu'île, symbole de la Côte d'Azur et point de jonction sublime entre Antibes et Juan-les-Pins, le cap d'Antibes est un site privilégié et résidentiel où la végétation méditerranéenne a conservé toute sa place. En faire le tour en voiture ou en vélo par la route du bord de mer ou à pied par le sentier des douaniers est un enchantement. Côté est, les pics du Mercantour enneigés contrastent avec la Méditerranée. Côté ouest, les sommets de l'Estérel se dressent au-dessus des îles de Lérins. Souvent, une mer d'huile aux eaux topaze caresse le sable fin du littoral, parfois, des flots saphir se cassent contre des roches blanches aiguisées comme des lames. A travers la verdure qui forme un écran naturel, on devine certaines propriétés somptueuses soigneusement protégées. Le palace Eden-Roc, enchâssé dans un domaine de 8 ha, en fait partie. Il est sans conteste le plus beau fleuron du cap qui accueille les stars et les VIP du monde entier, notamment lors du Festival International du Film de Cannes. Inauguré en juin 1870, l'Américain Gordon Benett l'a relancé bien plus tard en sponsorisant les premières courses automobiles. Agrandi en 1914, il est devenu avec le Negresco à Nice et le Carlton à Cannes, l'archétype des somptueux palaces de la Côte d'Azur.

Points d'intérêt

■ **JARDIN BOTANIQUE DE LA VILLA THURET**
90, chemin Raymond ✆ 04 97 21 25 00
www6.sophia.inra.fr/jardin_thuret
thuret-paca@inra.fr
En été de 8h à 18h. En hiver de 8h30 à 17h30. Le jardin est fermé les weekends et jours de fête. Durée de la visite de 1h30 à 3h à définir lors de la réservation. Visite guidée.
En plein cœur du Cap d'Antibes, à mi-chemin entre Antibes et Juan-les-Pins, le parc botanique est un jardin d'acclimatation géré par l'Institut national de recherche agronomique (INRA) créé en 1865 par le botaniste Gustave Thuret. Séduit par le climat et la nature sauvage du cap, il acheta un terrain de 5 hectares sur lequel il étudia l'acclimatation des plantes exotiques. Le jardin n'a rien perdu de sa mission principale et on découvre ainsi des collections d'arbres et d'arbustes en cours d'expérimentation (1 600 espèces) pour tester leur adaptation aux conditions méditerranéennes.

■ **VILLA EILENROC**
460, avenue L.D. Beaumont ✆ 04 93 67 74 33
Ouvert toute l'année le 1er et le 3ème samedi de chaque mois et tous les mercredis après-midi de 14h à 17h. Entrée gratuite du 1er octobre au 31 mars. 2 € par personne le reste de l'année. Gratuit jusqu'à 12 ans.
La Villa Eleinroc vaut le détour lors d'une balade à Antibes. C'est un château français de style néoclassique entouré d'un parc de 11 hectares situé au cœur du cap d'Antibes. Construit par l'architecte Charles Garnier entre 1860 et 1867 qui l'a baptisé « Eilenroc », anagramme de Cornélie, le prénom de son épouse, ce lieu composé d'un parc et d'une villa sont ouverts à la visite. Le parc aux essences rares et méditerranéennes, d'où émanent calme et sérénité, bénéficie de très belles échappées sur la mer.

Le couvert

■ **RESTAURANT DE BACON**
664, boulevard de Bacon ✆ 04 93 61 50 02
www.restaurantdebacon.com
♿ N
Fermé du 1er novembre au 1er mars. Fermé le lundi toute la journée et le mardi au déjeuner. Ouvert le reste de la semaine. Réservation recommandée. Menus de 55 € à 85 € (entrée + plat + dessert). Carte : 120 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Au sommet de la Garoupe

Si le sommet du plateau de la Garoupe vaut le détour pour son panorama unique à 180° qui s'étend du massif de l'Esterel jusqu'à Nice, en passant par Juan-les-Pins et Antibes, avec, en toile de fond, le moyen pays et les montagnes des Alpes du sud, son charme repose aussi sur les deux monuments qu'il abrite.

- **La Chapelle** : joyau du Cap d'Antibes, la chapelle de la Garoupe permet d'admirer deux fresques entièrement restaurées, l'une réalisée en 1948 par le peintre Édouard Collin et l'autre par Jacques-Henri Clergues en 1952-53. Classée à l'inventaire des Monuments Historiques et lieux de culte.
- **Le phare** : c'est l'un des plus puissants de la région : du haut de ses 103 mètres et avec une portée de 65 km pour les bateaux. Le Phare de la Garoupe se situe au sommet du plateau de la Garoupe et domine le Cap d'Antibes. On ne peut malheureusement plus y accéder même s'il est toujours visible de l'extérieur.
- **Le bistro** : A Bon Port qui accueille le pèlerin qui vient faire une halte spirituelle, l'Antibois qui vient prendre de la hauteur sur sa ville, le voyageur qui veut découvrir la côte depuis un sommet unique. C'est aussi une boutique où vous pourrez trouver des souvenirs et objets religieux.

Pour accéder au sommet de la Garoupe, vous pouvez opter pour la voiture (parking gratuit) où tenter la montée à pied. La marche est courte et abrupte depuis la plage de la Salis, en traversant les pentes du bois (20 min), et plus douce mais plus longue depuis le littoral Juanais, par la route (30 min depuis la plage des Ondes).

Voiturier. Boutique. Parking privé.

Créé en 1948, cette institution du cap d'Antibes recensée par le guide Michelin est située à côté de la plage de la Salis, dans un cadre exceptionnel. Dirigée par la famille Sordello, l'accueil qui est réservé aux clients est en tout point parfait. Vous aurez le plaisir de vous régaler en terrasse avec le meilleur de la pêche locale : homards, rougets, daurades, turbots, pageots, etc. Vous apprécierez la fameuse bouillabaisse, le filet de loup sauvage en papillotte, les ravioles de langouste dans son fumet ou encore le chapon façon grand-mère… Les desserts sont excellents, à l'image du mille-feuille tiède. Et pour accompagner ce beau moment gustatif face à la mer, une carte des vins très riche.

■ **PLAGE KELLER – RESTAURANT LE CÉSAR**
1035, chemin de la Garoupe
✆ 04 93 61 33 74
Voir page 132.

■ **RESTAURANT EDEN-ROC**
Boulevard J.-F. Kennedy ✆ 04 93 61 56 63
www.hotel-du-cap-eden-roc.com

Ouvert tous les jours de mi-avril à fin octobre de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h. Pour le petit-déjeuner de 7h30 à 10h30. Une tenue correcte est exigée. Pour le dîner, les messieurs sont priés de porter chemise manches longues, chaussures fermées et pantalon. Réservation recommandée. Vin au verre. Buffet du midi : 98 €. Le midi : Menu du marché à 85 € et Menu « Le temps d'un déjeuner » à 125 €. Le soir : Menu découverte à 160 € et Menu dégustation à 195 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Parking.

Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, mettez-vous à la place des célébrités qui fréquentent ce palace d'exception et prenez place sur la terrasse en teck, véritable proue, face à cette baie magique de Juan-les-Pins soulignée par les îles de Lérins verdoyantes et les sommets ocre du massif de l'Esterel. L'équipage, constitué du trio Arnaud Poëtte, chef exécutif, Olivier Gaïatto, chef des cuisines, et Lilian Bonnefoi, chef pâtissier-chocolatier, se chargera de vous faire voyager gustativement avec des mets d'excellence, Saint-Pierre meunière au beurre de trompettes de la mort, agneau en croûte de poivre, carottes au whisky et caviar d'aubergines... Magique !

■ **RESTAURANT LES PÊCHEURS ET RESTAURANT LE CAP**
10, boulevard Maréchal-Juin ✆ 04 92 93 13 30
www.ca-beachhotel.com
contact@ca-beachhotel.com

Relais & Châteaux. Restaurant gastronomique Les Pêcheurs ouvert tous les jours midi et soir en haute saison (fermé le lundi soir en basse saison). Restaurant Le Cap ouvert uniquement le midi d'avril à octobre puis tous les midis et soirs entre juin et septembre. Réservation recommandée. Menus de 85 € à 150 € (entrée + plat + dessert). Carte : 100 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Au restaurant de plage Le Cap, prix moyen à la carte 30 € (poisson entier cuit au four jusqu'à 120 €). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Parking extérieur gratuit. 1 étoile Michelin.

Le niçois Nicolas Rondelli, ancien disciple d'Alain Llorca, officie dans les cuisines de l'hôtel Relais & Châteaux Cap d'Antibes Beach. Le restaurant gastronomique Les Pêcheurs propose un registre culinaire tourné vers la mer avec des poissons entiers de la pêche locale et des crustacés au gril ou au four, tout en ajoutant une touche exotique qui donne aux plats des saveurs originales. Le restaurant de plage Le Cap, lieu idéal pour déjeuner ou dîner les pieds dans le sable face à la Grande Bleue, offre de son côté une carte aux accents méditerranéens plus simple, et donc plus abordable, mais toujours aussi raffinée et savoureuse : salades, viandes et poissons grillés en tête.

Le gîte

■ **CAP D'ANTIBES BEACH HÔTEL*****
10, boulevard Maréchal-Juin ✆ 04 92 93 13 30
www.ca-beachhotel.com
contact@ca-beachhotel.com

Relais & Châteaux. Fermé du 15 octobre au 31 mars. 35 chambres dont 2 aménagées PMR. Accueil 24h/24 (langues parlées : français, anglais, espagnol, italien, allemand). Chambre double de 225 € à 570 € ; suite de 1 290 € à 3 325 €. Petit déjeuner : 15 € (continental). Lit supplémentaire : 25 € (lit bébé ou pour enfant de – de 5 ans : gratuit). Garage : 25 € (par voiture et par jour). Parking extérieur gratuit. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (25 € / nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants gastronomique étoilé Les Pêcheurs et restaurant de plage Le Cap. Vente de produits. Spa Summer Beach Wellness. Bassin sensoriel extérieur chauffé. Plage. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Excursions.

Idéalement situé, sur la face ouest du Cap d'Antibes qui fait face aux contreforts du massif de l'Esterel, cet hôtel à l'architecture contemporaine est merveilleusement intégré dans la végétation, avec son jardin ourlé par une plage de sable fin qui glisse lentement dans la mer. Il offre des chambres luxueuses et confortables qui s'ouvrent sur des terrasses et jardins privatifs. Un espace entièrement dédié aux massages et aux soins esthétiques est également mis à disposition de la clientèle. Deux étapes gourmandes sont à votre disposition, la table gastronomique Les Pêcheurs avec sa belle terrasse, ainsi que le restaurant de la plage privée Le Cap.

■ **CASTEL GAROUPE*****
959, boulevard de la Garoupe ✆ 04 93 61 36 51
www.castel-garoupe.com
castel-garoupe@orange.fr

Ouvert de début mars à début octobre. Réception ouverte de 7h30 à 22h30. Langues parlées : Français, Anglais, Allemand, Italien. 23 chambres (standards ou confort, 4 studios et 2 appartements). Chambre double à partir de 140 € ; studio / appartement de 158 € à 295 €. Petit déjeuner : 12 € (20 € après 10h). Lit supplémentaire : 50 € (25 € pour un lit bébé). Parking fermé (extérieur, gratuit). Tennis : 20 € / heure. American Express. Animaux acceptés (sur demande, sauf piscine et terrasse). Réceptions et mariages. Wifi payant. Service de ménage. Tv satellite.

Cet établissement paisible cerné d'un grand jardin fleuri affiche une architecture provençale et un décor élégant. Il doit sa renommée à un cadre exceptionnel ; celui du Cap d'Antibes, avec son spectaculaire chemin des Douaniers et la plage de la Garoupe, son sable fin et ses eaux turquoise. Ces merveilles sont situées à moins de 100 mètres, le rêve. Si l'hôtel ne possède pas de restaurant, il propose les kitchenettes dans certains appartements, ce qui facilite les séjours de moyennes et longues durées. Les chambres, studios et appartements avec loggia ou balcon, sont bien équipées et s'accordent aux besoins des familles dans un lieu convivial avec piscine, tennis et terrain de pétanque. La terrasse où le petit-déjeuner est servi aux beaux jours, le bar et le salon TV avec cheminée, participent à la convivialité des lieux.

■ **HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC*****
Boulevard J.-F. Kennedy ✆ 04 93 61 39 01
reservation@hdcer.com

Green globe. Membre du groupe Oetker Collection. Distinction Palace. Fermé d'octobre à mi avril. Accueil 24h/24 (langues parlées : français, anglais, espagnol, allemand, italien). 118 chambres. Chambre double à partir de 600 € ; suite à partir de 1 400 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 220 €. Garage (gratuit, comme le parking couvert). Villa Eleana à partir de 8900 €. Villa Les Cèdres à partir de 5900 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Eden-Roc et grill et lounge bar Eden Roc. Ouvert 7j/7, midi et soir, de mi-avril à mi-octobre. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna. Spa Sisley.

Cet établissement de prestige est l'un des palaces les plus mythiques de la Côte d'Azur. Il profite d'un environnement verdoyant, à la pointe ouest du cap d'Antibes, et d'une vue imprenable sur les îles de Lérins et l'Esterel. De tout temps, cet emplacement privilégié, ainsi que son architecture élégante, lui a valu d'être le cadre de grandes productions du 7e art. Le bâtiment principal, construit en 1871, entièrement rénové et modernisé, a conservé son caractère authentique, des chambres aux salles de réception. Quant au Pavillon Eden Roc, bel édifice Napoléon III construit en terrasse sur la mer, à flanc de rochers, il bénéficie d'une suite avec bain bouillonnant sur une terrasse de 250 m2, et abrite toujours le restaurant Eden-Roc. La piscine d'eau de mer, creusée dans les rochers, rappelle à chaque instant aux visiteurs le caractère unique de l'établissement, comme les courts de tennis à l'ombre des pins d'Alep. Une référence.

HÔTEL LA JABOTTE**
13, avenue Max-Maurey
✆ 04 93 61 45 89 – www.jabotte.com

Ouvert toute l'année. Langues parlées : français, anglais, italien. 9 chambres. Chambre double à partir de 206 € ; suite à partir de 129 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking (sur réservation). Location de vélos. Prêt de kayak et service de tuk-tuk. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés (en supplément 10€). Séminaires. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (cuisine fraîche exclusivement proposée aux clients de l'hôtel). Vente de produits. Canal +. Sauna. Animations. Instruments de musique à disposition. Vélos et kayaks gratuit.

Situé au début du cap d'Antibes à 50 m de la plage de la Salis et à l'écart de l'agitation, ce ravissant boutique-hôtel abrite sept chambres ouvertes sur le jardin et deux situées à l'étage de la villa. Le fuchsia et l'orange illuminent la salle intérieure où sont servis les petits-déjeuners en hiver. Le patio extérieur arbore fièrement un magnifique

mimosa et bon nombre de petites plantes entretenues avec soin. Les chambres charmantes de rez-de-chaussée, colorées et volontairement sans TV, s'ouvrent sur le jardin où se mêlent quiétude et parfums floraux. La suite, à l'étage de la villa, déploie un charme des plus romantiques et ravit les famille. L'été, un chanteur avec guitare acoustique vient jouer une fois par semaine. Une adresse atypique à conseiller vivement pour un séjour en amoureux.

■ **IMPÉRIAL GAROUPE*****
770, chemin de la Garoupe ✆ 04 92 93 31 61
www.imperial-garoupe.com
cap@imperial-garoupe.com

Relais & Châteaux. Fermé du 15 octobre au 24 avril. Accueil 24h/24 (langues parlées : français, anglais, italien, allemand, russe). 34 chambres (ainsi qu'un appartemment et une villa privative ;). Chambre double de 360 € à 780 € ; suite de 746 € à 1 180 €. Petit déjeuner : 38 € (en basse saison – inclus en haute saison). Lit supplémentaire : 85 €. Garage (gratuit et parking fermé gratuit). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (25 € par nuit (petit chien)). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants Le Pavillon et Le Pavillon Beach. Maitre restaurateur. Vente de produits. Tv satellite. Sauna. Excursions (sur demande).
Bénéficiant d'une situation privilégiée, en plein cœur du cap d'Antibes, sur sa face Est, ce Relais et Châteaux donne un accès aux eaux turquoise de l'anse de la Garoupe. Il propose un cadre verdoyant avec profusion de fleurs, une véranda et une orangeraie, une architecture de style méditerranéen, des couleurs chatoyantes, des chambres confortables et raffinées (comme les salles de bains en marbre rose du Portugal) avec vue sur les jardins et la piscine, toutes dotées d'un balcon ou d'une terrasse. Pour ne rien gâcher, sont mis à disposition des visiteurs un espace bien-être avec sauna, une table de massothermie et deux restaurants : le Pavillon, gastronomique cuisine méditerranéenne, et le Pavillon Beach, qui est situé sur la plage privée de l'hôtel.

Emplettes

■ **LE CHÂTELARD 1802**
22, rue de la République – ANTIBES
✆ 04 93 68 34 01
www.le-chatelard-1802.com/fr
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
L'histoire du Châtelard commence en 1802 avec la famille Montaud, producteur de lavande et lavandin en Provence de père en fils. A la fin des années 1990, l'entreprise définit sa propre gamme de produits en se basant sur son histoire, son expérience, son amour pour la lavande et sa parfaite connaissance de cette plante emblématique. Retrouvez la gamme complète de ses produits (sachets senteurs, parfums, savons et eaux de toilette) dans la boutique. Des produits idéaux pour parfumer naturellement sa maison ou son linge mais également pour offrir.

JUAN-LES-PINS ★★★

Si Juan-les-Pins ne rivalise pas avec Antibes, sa voisine en matière de beautés architecturales, elle n'est reste pas moins une charmante station balnéaire avec sa belle esplanade qui offre une vue imprenable sur les îles de Lérins, sa longue plage de sable fin où se pressent les bonnes tables et bars à cocktails, et son petit centre dynamique où les cafés, glaciers et boutiques de vêtements abondent, pour le plus grand plaisir des visiteurs. Et puis, la ville peut se targuer de couchers de soleil à couper le souffle sur le massif de l'Esterel. En outre, on ne peut dissocier la commune de Juan-les-Pins de la musique jazz, qui fit sa grande notoriété en s'installant ici dans les années 1920 suivant ainsi le sillage des touristes américains et les flonflons des premiers charlestons. Devenue lieu de rendez-vous des grands noms du jazz à l'image de Sydney Bechet, vinrent aussi Claude Luther, Lionel Hampton, Ella Fitzgerald, Duke Ellington, Dizzy Gillespie, Charly Parker, Stéphane Grappelli, Michel Petrucciani et tant d'autres, la ville organise chaque année au mois de juillet, la manifestation « Jazz à Juan » qui attire les amateurs du monde entier tout autour de la pinède Gould où l'animation nocturne est intense.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

■ **VISIOBULLE**
Ponton Courbet – Boulevard Charles Guillaumont
✆ 04 93 67 02 11
www.visiobulle.com
info@visiobulle.com
Ouvert d'avril à septembre. Promenade commentée à la découverte des fonds marins de 1h environ. Départs tous les jours sauf intempéries. Avril, mai, juin et septembre : 11h, 13h30, 15h, 16h30. Juillet et août de 9h25 à 18h. 13 € adulte et 6 € enfant de 2 à 11 an. Tarifs normaux : 15 € adulte et enfant : 7 €. Pas de réservation.
Le Visiobulle attend ses passagers au ponton Courbet sur le front de mer juanais. Naviguer le long des côtes du cap d'Antibes et admirer confortablement les fonds marins à travers une coque en verre, voilà ce que promet l'heure d'escapade nautique proposée à bord de ce bateau jaune au look étonnant. Sa bulle de verre effleure les roches et les herbiers de posidonie peuplés de poissons, d'oursins et d'étoiles de mer. Elle assure également une vision sous-marine des fonds de la baie des milliardaires dont on admire sur le parcours les villas de rêve cachées dans la pinède et les falaises qui cernent l'Eden Roc, palace des stars. Après avoir doublé l'écueil du Rascouis et le phare de l'Ilette à la pointe ouest du cap d'Antibes, le retour sur Juan-les-Pins offre un large panorama sur le massif de l'Estérel et ses roches rouges, sur les îles de Lérins et la pointe de la Croisette à Cannes. Une sortie ludique, pédagogique et originale !

Le couvert

AUX ENFANTS TERRIBLES
5, boulevard Charles-Guillaumont
✆ 04 92 38 05 81
www.auxenfantsterribles.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 1h30. Cuisine ouverte tous les midis toute l'année et les soirs en week end ; en saison de mai à octobre tous les midis et tous les soirs. Carte : 40 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 11,50 € (plat + glace + boisson). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Aux Enfants Terribles est une jolie brasserie chic tendance « bistronomie » qui se dresse fièrement face à la mer à l'entrée ouest de Juan les pins. Ce nom évocateur de Jean Cocteau affiche une décoration alliant styles rétro et contemporain dans une atmosphère élégante. On aime la grande terrasse extérieure qui s'ouvre par le toit dès que le soleil pointe le bout de son nez. La carte change tous les 15 jours. Ici, on ne travaille que les produits frais, c'est une marque de fabrique ; le propriétaire est un puriste en la matière. On aime la profondeur de la carte avec des salades aux woks variés et un large choix de pâtes, de poissons et de viandes. On aime aussi la belle sélection de vins dont de grands crus au verre à des prix raisonnables grâce à une cave sous azote qui protège le vin de toute oxydation et garantit sa conservation optimale. L'établissement est aussi un lieu convivial pour se retrouver à l'apéritif, en after beach ou after work selon vos envies ! On aime enfin l'accueil qui est à l'image du patron : avenant, professionnel et toujours souriant. Une excellente adresse à découvrir.

■ **L'AMIRAL**
7, avenue de l'Amiral Courbet
✆ 04 93 74 29 71
www.restaurant-amiral-antibes.fr
restaurantlamiral7@gmail.com
Fermeture annuelle début janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 44 € à 65 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ (pour un plat). Formule : 29 € (entrée + plat + dessert). Terrasse.
A quelques encablures de la mer, dans une rue en retrait de l'agitation balnéaire de Juan-les-Pins, l'Amiral apparaît comme une petite pépite semi-gastronomique, une parenthèse de douceur qui réjouira vos papilles ! La carte, qui revisite les spécialités méditerranéennes françaises et transalpines, est soigneusement élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison. Les plats sont raffinés, élégants, sublimés par une carte des vins particulièrement riche et audacieuse. La terre et la mer sont mises à l'honneur mais le Chef propose également des plats végétariens et d'autres sans gluten. Les desserts résonnent à l'unisson avec le reste de la carte ; ils sont délicieux. Le service est impeccable, discret et chaleureux. Une adresse à découvrir sans plus tarder !

■ **LE BORD DE MER CHEZ VINCENT**
Galerie Eden-Beach
11, Boulevard Edouard-Baudoin
✆ 04 28 31 69 25
www.restaurant-chez-vincent.fr
contact@restaurant-chez-vincent.fr
Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 22 € environ (plat). Suggestion du jour : 27 € (environ). Pizzas autour de 14 €. Pas d'espace intérieur, tables en extérieur uniquement. Terrasse sur le sable.
Vincent, le patron, est aussi en cuisine et la salle est toujours... à l'extérieur ! Midi et soir pendant les beaux jours, on déjeune et on dîne non-stop les pieds dans le sable au bord de l'eau avec vue sur la baie de Juan-les-Pins et sur les îles de Lérins. L'équipe au service est fidèle à l'adresse depuis longtemps et on la comprend ! Outre le choix varié de pizzas, les plats essentiellement tournés vers la mer se déclinent à l'ardoise selon les arrivages du jour. On opte notamment pour les poissons du pays servis grillés ou pour les salades créatives. Côté dessert, on ne boude pas une coupe de glace en dessert, ce qui ajoute un peu de soleil encore lorsqu'on profite de la terrasse les pieds dans le sable.

■ **MAMMA MIA**
37, boulevard Charles Guillaumont
✆ 06 15 54 30 39
michalet.franck06@gmail.com
Fermé en janvier généralement. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ (plat). Pizza entre 10 € et 15 €.
Ce restaurant à l'ambiance simple mais conviviale est tenu par deux cuisiniers ayant déjà travaillé dans des restaurants étoilés. Dynamiques, ils sont désireux de faire goûter à leur clientèle une cuisine variée, fraîche et bien travaillée, dans un décor sobre et élégant. Les plats sont généreux

et délectables : poissons entiers ou en filets, pizzas, belles viandes, délicieuses pâtes ainsi que de bonnes omelettes. Les desserts «faits maison» sont classiques et gourmands : mousse au chocolat, tiramisu, profiteroles, îles flottantes... Le restaurant dispose également d'une belle sélection de vins médaillés. Mamma Mia porte bien son nom : on s'y régale !

■ LA PASSAGÈRE
Hôtel Belles Rives
33, boulevard Édouard-Baudoin
✆ 04 93 61 02 79
www.bellesrives.com
info@bellesrives.com
Maîtres Cuisiniers de France. Fermé généralement en janvier. 1 au guide Michelin. Ouvert du mercredi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Menus de 105 € à 130 € (entrée + plat + dessert). Carte : 120 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Boutique. Animations. Parking.* Dans un cadre rénové avec toujours en toile de fond l'horizon de la Grande Bleue, le Chef Aurélien Véquaud distille une cuisine de terroir méditerranéen, goûteuse, harmonieuse et maîtrisée. Il s'est notamment illustré avec son menu invitation au voyage, qui sublime les trésors sous-marins locaux. Chaque produit est élaboré de façon à en extraire la quintessence et à faire ressortir ses particularités, qu'il s'agisse de poissons, de crustacés ou encore de ravioles, de gnocchis ou de fromages frais. Les desserts du chef pâtissier suivent également cette ligne directrice saupoudrée de tonalités exotiques. À savourer, dès les beaux jours, face aux îles de Lérins, sur la plus belle terrasse d'hôtel en Europe, primée aux « Prix villégiature awards ».

■ PLAGE DES ÎLES
41, Boulevard Charles Guillaumont
✆ 04 93 93 34 94
Voir page 131.

■ SO NEWS CAFFÉ
Esplanade Palais
60, Chemin des Sables ✆ 04 89 68 90 55
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Jam sessions le mercredi soir. Live ou karaoké les jeudis et vendredis soirs. Samedi soir boîte de nuit. Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 12,50 € (boisson + plat + café). Pizza à partir de 10 €. Parking payant à proximité. Le News Caffé est un lieu festif où il fait bon déguster un cocktail en terrasse, savourer un dîner dans la salle lumineuse et colorée ou bien profiter du samedi soir quand le café change d'ambiance pour devenir une boîte de nuit. Des sessions de jazz sont organisées le mercredi soir et des *lives* sont joués sur scène le jeudi et le vendredi soir, quand il ne s'agit pas d'une soirée karaoké. Côté table, la spécialité de la maison est le saumon ponzu, une sauce japonaise à base d'agrumes japonais, de sauce soja, de yuzu, d'algues et de sucre. On y sert également de bons plats de pâtes, du poisson frais et de beaux morceaux de viandes. Pour la touche sucrée, on peut compter sur les desserts maison. Détente et plaisir assurés !

■ RESTAURANT CAP RIVIERA
13, boulevard Édouard-Baudoin
✆ 04 93 61 22 30 – www.cap-riviera.fr
Maître Restaurateur. Fermé de début novembre à fin décembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 42 € (entrée + plat + dessert). Carte : 50 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 28 € (entrée + plat ou plat + dessert du lundi au samedi). La pêche selon arrivage pour 2 personnes : 88 € la pièce de 1 kg. Homard et langouste grillés sur commande. Accueil des groupes. Terrasse. Cet élégant établissement en bord de mer possède un emplacement privilégié, à deux pas de la pinède et du cap d'Antibes. Déjeuner face aux îles de Lérins ou dîner les pieds dans l'eau en assistant au coucher de soleil rend vraiment ces instants magiques. La cuisine de saison, traditionnelle, ne manque pas de raffinement : poissons, viandes, salades, risottos et ravioles.

■ TI TOQUES
9, avenue Louis-Gallet ✆ 04 92 90 25 12
Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Ouvert le dimanche midi. Menus de 19 € à 39 €. Carte : 35 € environ (entrée + plat). 15 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Menu végétarien : 28 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Climatisation. wi-fi. Un cadre agréable et intimiste, une cuisine généreuse et savoureuse ainsi qu'un service impeccable vaut un sans faute pour cette adresse. Les plats sont simples et élaborés à partir de produits frais. Les assiettes bien dressées en raviront plus d'un : on y trouve des fruits de mer, de belles viandes en sauce, des pâtes mais aussi des plats végétariens.



■ **ULTIMO**
2, boulevard Baudoin
✆ 04 93 61 22 46
http://ultimo-juanlespins.fr/fr
Ouvert toute l'année. 7j/7 midi et soir de 6 h à 2 h (en haute saison) ; Service en continu toute la journée. Carte : 25 € environ (entrée + plat). Menu enfant : 13 € (plat + dessert). Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Formule à 15 € : plat + un verre de vin. Formule à 16 € : plat + un verre de vin + dessert du jour. Chèque Restaurant. Terrasse.
La cuisine de cet établissement Juanais se veut traditionnelle. La carte qui se décline à l'ardoise propose une belle déclinaison de salades (Caesar, niçoise, italienne..), des viandes (escalope milanaise, à la crème, tartare de bœuf....) mais aussi des poissons (filet de loup, moules marinières, tartare de saumon à l'asiatique...) et différents woks (volaille, végétarien...). Quelques pizzas complètent l'offre ainsi que des clubs sandwiches concoctés par le Chef. L'Ultimo est aussi un bar à tapas, à partager (calamars, accras, chipirons, petits boudins...) avec un happy hours tous les soirs de 18h à 20h. Cette brasserie propose enfin des glaces Barbarac – célèbres sur le port de St Tropez, crêpes et gaufres, sur place ou à emporter !

Le gîte

■ **GARDEN BEACH HÔTEL******
15-17, boulevard Édouard-Baudoin
✆ 04 92 93 57 57
www.hotel-gardenbeach.com
contact@hotel-gardenbeach.com

Fermé d´octobre à avril. Accueil 24h/24. 175 chambres (dont 17 suites. 100 % non fumeur). Chambre double à partir de 99 €. Petit déjeuner buffet : 25 € (au restaurant). Lit supplémentaire : 65 €. Parking fermé : 28 € (service voiturier). Langues parlées à l'accueil : français, italien, anglais, russe, allemand. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Le Bonsaï : carte autour de 35 €. Parking offert pendant le déjeuner ou le dîner. Garden Beach Spa. Piscine intérieure chauffée. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions.
Le Garden Beach Hôtel reste l'un des rares « resorts » de la Côte d'Azur qui offre à ses clients une multitude d'activités. Il bénéficie d'une situation privilégiée les pieds dans l'eau s'ouvrant directement sur la plage, tout en étant au cœur des rues commerçantes et proche de la pinède Gould. Côté hôtellerie, les chambres d'un beau volume peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes et sont réparties en 3 catégories selon l'orientation (vue mer, jardin ou pinède). Il y a également des suites, supérieures ou deluxes. Toutes sont équipées d'écrans plats, le mobilier est épuré et contemporain, certaines profitent d'un balcon ou d'une terrasse. Côté loisirs, l'hôtel offre un large choix : une plage privée avec un ponton pour les activités nautiques dès le mois d'avril, un centre de fitness et une piscine intérieure chauffée toute l'année. Au restaurant La plage, le chef propose une carte inventive et créative aux saveurs méditerranéennes. Profitez également du spa pour des massages du corps ou du visage, un soin des mains et des pieds... un moment de pure détente.

■ **HÔTEL ALEXANDRA****
15, rue Pauline ✆ 04 97 21 76 50
www.hotelalexandra.net
contact@hotelalexandra.net

Ouvert toute l'année. 20 chambres. Chambre double de 71 € à 116 € ; suite de 107 € à 179 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (continental, servi dans le jardin. Gratuit pour les -4 ans). Langues parlées à l'accueil : français, anglais, allemand, hollandais et espagnol. Wifi. Restaurant Au jardin d'Alexandra. Dîner uniquement. Possibilité d'une demi-pension pour 26€ supplémentaires par personne. Possibilité de transfert à l'aéroport international de Nice Côte d'Azur.
À 300 m de la plage et tout proche du centre ville mais posé à l'abri de l'agitation dans une rue calme, cet hôtel de grand charme daté du XIX[e] siècle est classé « bâtiment remarquable » du patrimoine architectural de Juan-les-Pins. Récemment rénovées, les chambres réparties sur deux étages dévoilent un décor différent pour chacune et sauront vous accueillir seul, en couple ou en famille. Elles bénéficient d'un grand confort, d'un balcon ou d'une terrasse et offrent un cadre lumineux aux tons doux. Le petit-déjeuner est servi dans Le « jardin d'Alexandra » dont le bar propose des rafraîchissements en soirée, avant de déguster à l'heure du dîner des plats aux accents provençaux qui déclinent les produits de saison.

■ **HÔTEL BELLES RIVES*******
33, boulevard Édouard-Baudoin
✆ 04 93 61 02 79
www.bellesrives.com
info@bellesrives.com

Fermé de janvier à mars. Small Luxury Hotels. Prix Villégiature 2016 : Meilleur Hôtel de Charme en Europe. Accueil 24h/24. 43 chambres (certaines fumeurs). Chambre double de 198 € à 600 € ; suite de 800 € à 2 500 €. Petit déjeuner : 32 € (environ). Lit supplémentaire : 90 € (environ). Parking : 35 € (extérieur fermé, par jour et par véhicule). Conciergerie clefs d'or. Langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Italien, Allemand, Russe. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant La Passagère. Vente de produits. Espace de massages en chambre ou sur la plage, cours de natation, coach privé, naturopathie, cartes de jogging, location de bateaux. Tv satellite. Animations. Excursions.
Dressé au-dessus de la mer, ce superbe bâtiment des années trente qui fut la demeure de Scott et Zelda Fitzgerald offre le maximum de charme et de confort : lambris d'acajou et style bateau, chambres Art-Déco toutes différentes, dotées d'un balcon et de salles de bains luxueuses. Salon, piano-bar Fitzgerald pour

démarrer ou terminer la soirée en toute sérénité, plage privée de sable fin, avec embarcadère pour les activités nautiques et l'accostage des bateaux, grande terrasse avec vue panoramique sur les îles de Lérins, une multitude de services et un restaurant gastronomique «La Passagère» animé avec brio par le chef Aurélien Véquaud, sont autant d'atouts pour passer un séjour de rêve.

■ HÔTEL JUANA*****
19, avenue Georges-Gallice ✆ 04 93 61 08 70
www.hotel-juana.com
reservation@hotel-juana.com

Fermé de novembre à décembre. Small Luxury Hotel. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Italien, Allemand). 40 chambres (certaines fumeurs). Chambre double de 160 € à 420 € ; suite de 380 € à 1 300 €. Petit déjeuner : 30 € (environ). Lit supplémentaire : 80 € (environ). Parking : 30 € (par jour et par véhicule – 15 € par jour et par véhicule de janvier à mars). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Bistrot terrasse. Libre accès à la Plage Belles Rives. Massages en chambre. Ateliers d'œnologie animés un samedi par mois par Aymerick Verdy, Chef Sommelier. Tv satellite. Hammam. Excursions.
C'est un pur bijou Art déco, dont la façade, classée par les Monuments historiques attire tous les passionnés d'architecture. À un mobilier luxueux s'ajoute un équipement très haut de gamme avec les services d'un 5 étoiles, dans le respect de la grande tradition hôtelière française. Chambre classique, avec ou sans terrasse, vue pinède ou vue mer, le choix est là pour vous combler. La plage et toutes ses activités nautiques, est à seulement 100 mètres (plage privée du Belles Rives). Quel que soit le moment de la journée, vous profitez de la piscine en marbre d'un blanc immaculé, du hammam ou de la salle de fitness. Le restaurant est devenu un bistrot chic où se mêlent les saveurs du sud et du terroir.

■ HÔTEL LE PRÉ CATELAN***
27, avenue des Palmiers ✆ 04 93 61 05 11
www.precatelan.com
info@precatelan.com

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. Réception ouverte de 8h à 20h (21h en été). Langues parlées : Français, Anglais, Italien, Allemand et Russe. 24 chambres. Chambre double de 66 € à 169 € ; studio / appartement de 143 € à 250 €. Petit déjeuner buffet : 17 € (10 € le continental. En chambre : 3 € supplémentaire). Lit supplémentaire : 20 €. Parking : 16 € (par jour et 9 € en basse saison). Visa, Mastercard, American Express. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (12 € par jour). Séminaires. Wifi gratuit. Vente de produits. Terrasse. Solarium. Tv satellite. Bain bouillonnant.
C'est à l'ombre des palmiers et à 200 m des plages de sable que se trouve cette charmante bastide provençale datant de 1920. Le cadre est idyllique et offre des chambres rénovées aux ambiances différentes. Les couleurs sont douces et chaleureuses. On s'y sent un peu comme chez soi et l'on peut même profiter d'un jacuzzi. Un vrai havre de paix en plein cœur de Juan-les-Pins et à quelques minutes à peine du vieil Antibes.

HÔTEL MADEMOISELLE***
12, avenue Docteur-Dautheville
✆ 04 93 61 31 34
www.hotelmademoisellejuan.com
info@hotelmademoisellejuan.com

Ouvert toute l'année. 14 chambres. Chambre double de 142 € à 200 € ; suite de 153 € à 276 €. Petit déjeuner : 13 €. Lit supplémentaire (sur demande). Terrasse. Jardin. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Salon de thé de 14h à 19h avec pâtisseries maison.
En plein cœur du centre-ville, à seulement 50 m des plages, l'hôtel Mademoiselle est une halte colorée qui vous ramènera certainement à vos rêves d'enfant. Les propriétaires, issus du milieu de la pub ont rénové les 14 chambres comme dans un conte de fée. Trois types de chambres de volumes différents de 14 à 30 mètres carrés : 2 chambres standards, 8 supérieures et 4 suites. Équipement de très bon niveau : TV led écran plat grand format, chaînes françaises et étrangères, wifi gratuit, climatisation, téléphone, mini bar, sèche-cheveux & sèche-serviette électrique… Info futée : petit patio agréable pour des petits déjeuners dès les beaux jours. La créatrice du lieu prépare avec amour votre petit déjeuner à base de jus de fruits fraîchement pressés... et le salon de thé vous attend toute la journée de 14h à 19h pour une pause sucrée, avec pâtisseries et autres douceurs. Une adresse totalement atypique. On adore !

■ HÔTEL SAINTE-VALÉRIE****
La Pinède
13, Rue de l'Oratoire ✆ 04 93 61 07 15
www.hotel-sainte-valerie.fr

Les Collectionneurs. Fermé de novembre à mars. Accueil 24h/24. 24 chambres. Chambre double de 180 € à 250 € ; suite de 450 € à 650 €. Petit déjeuner buffet : 20 € (en chambre 15 € par personne). Parking : 20 € (privé, la nuit). Wifi gratuit. Service de ménage. Bar lounge et snacking à la carte. Tv satellite. Bain bouillonnant. Transferts aéroport de Nice et héliport de Monaco sur demande.
Cette belle maison de famille, véritable havre de paix situé à 100 m de la mer et de la pinède de Juan-les-Pins, est nichée dans un parc ombragé à quelques pas de l'agitation du centre-ville. Passée l'entrée de l'établissement, vous êtes déjà séduit par le jardin fleuri aux couleurs de la Méditerranée. La piscine vous attend et les chaises longues vous invitent au repos. Les chambres et suites aux noms de fleurs, toutes décorées différemment, sont réparties entre deux villas. La décoration allie l'élégance et la sobriété, un doux mélange de couleurs provençales et un mobilier de très bon goût. Un hôtel de charme à conseiller vivement à une clientèle exigeante.

■ **LA VILLA******
Avenue Saramartel
✆ 04 92 93 48 00
www.hotel-villa-juan.com
contact@hotel-villa-cannes.com

Fermé de novembre à mars. 26 chambres (non fumeur). Chambre triple de 165 € à 265 € ; suite de 225 € à 425 €. Petit déjeuner buffet : 20 € (américain). Parking (gratuit). Langues parlées à l'accueil : Français et Anglais. Privatisation de l'hôtel possible sur demande. American Express, Diners Club. Wifi gratuit. Carte de déjeuner d'été en saison.
Une ravissante bâtisse cachée en plein cœur de Juan, qui abrite des chambres de caractère. Le bâtiment principal est décoré dans un style contemporain chic : de noir et d'or, de la tapisserie aux murs en passant par les meubles avec de grandes portes fenêtres s'ouvrant sur des terrasses – avec vue mer de surcroît au deuxième étage. Puis il y a un petit pavillon privatif de l'autre côté de la piscine où les six chambres donnent sur le jardin. Une déco sobre et élégante, à l'image de l'hôtel. À noter : un bar d'extérieur à côté de la piscine, ouvert de mai à septembre.

■ **VILLA NINA*****
5, rue Sainte-Marguerite
✆ 04 93 61 55 16
www.villaninahotel.com
info@villaninahotel.com

Fermé en novembre. Accueil jusqu'à 22h (langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Italien, Allemand). 15 chambres (100% non fumeur). Chambre double de 59 € à 129 € ; suite de 119 € à 209 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (continental). Parking public gratuit d'octobre à mai et 5 € par jour de juin à septembre. Bébés et enfants de moins de 7 ans non admis. Taxe de Séjour : 1,50 €. Chèques non acceptés. American Express. Connexion Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de produits.
Ayant beaucoup voyagé durant leur précédente vie, Stéphane et Nina ont acquis, au fil de leurs pérégrinations, des meubles, tableaux et objets de grande valeur qui confèrent au lieu, très fleuri, une allure élégante. Le patio extérieur, avec ses ravissantes petites tables multicolores, présente une collection remarquable de bonsaïs. C'est ici que vous prendrez votre petit déjeuner en été. Quant aux chambres, elles sont joliment aménagées et disposent d'un bon confort. La plupart ont vue sur la mer et certaines bénéficient en plus d'une terrasse ou d'un balcon. L'ambiance générale ressemble à celle que l'on retrouve dans les chambres d'hôtes.

Loisirs

■ **HOLIDAY BIKES**
34, avenue Auber
NICE
✆ 04 93 16 01 62
Voir page 208.

Sorties

■ **CASINO DE JUAN-LES-PINS**
15-17, boulevard Édouard-Baudoin
✆ 04 92 93 71 71
www.casinojuanlespins.com
Le casino est ouvert tous les jours de 10h à 4h du matin. Jusqu'à 5h du matin en juillet et août. Âge requis : 18 ans. Pièce d'identité obligatoire pour entrer aux salles de jeux. Tenue correcte exigée. Service voiturier. Le Restaurant Le Bistrot est ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Formule à 13,90 € : plat du jour + boisson. Formule à 17,90 € : entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert. Menu du jour à 20,90 € : entrée + plat + dessert. American Express. Les jeux traditionnels sont ouvert à partir de 21h. Parking du Garden Beach gratuit pour tous les clients du casino. Accès niveau - 3.
Ce casino situé dans le cœur de Juan-Les-Pins, à deux pas de la mer, vous promet de belles soirées et des nuits endiablées. Seul ou entre amis, plusieurs types de jeux s'offrent à vous : 115 machines à sous, dont le Mégapot qui cotise en simultané au jackpot commun de 42 établissements, vidéo rouleaux et vidéo poker, 14 roulettes électroniques et tous les jeux traditionnels comme la roulette anglaise, le Texas hold'em poker ou encore le black-jack. Nouveauté : le black-jack électronique. Vous pourrez également faire une pause gourmande au restaurant du Casino Le Bistrot (accès au restaurant par la salle des jeux, sur présentation d'une pièce d'identité).

LA SUITE
12, boulevard Ardisson
✆ 04 93 67 40 75
info@lasuite.bar
Concert live le vendredi. Terrasse, parking (payant) du Palais des Congrès. Tickets restaurants acceptés au déjeuner. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 18h à 0h30. Happy Hour de 18h à 19h. En juillet et août ouvert 7jrs/7. Assiettes et planches à partir de 12 €. Dessert à partir de 5 €. Terrasse. Restauration. Happy Hours de 18 à 20h.
Un style urbain et chic où l'on se retrouve entre amis pour déguster du bon vin accompagné d'assiettes de charcuteries, de fromages, de saumon ou de foie gras maison. La suite est un wine bar cosy, où l'on peut déguster un verre au calme en terrasse tout autant que faire la fête, car le lieu se veut convivial à l'image de ses propriétaires et de nombreuses soirées sont organisées : concert de musique live, diffusion d'événements sportifs, soirée à thèmes... Un établissement chaleureux et décontracté où il fait bon passer ses soirées. Une adresse fûté !

■ **LE VILLAGE**
Carrefour de la Nouvelle-Orléans
✆ 04 92 93 90 00
Entrée : 20 € (tarif étudiant 10 € selon les soirées).
C'est le rendez-vous des jeunes noctambules juanais ou des touristes. Beaucoup d'ambiance dans cette boîte de nuit branchée, les derniers tubes vous sont servis dès leur sortie. Amateurs de house, de rap US, de R'n'B,

d'électro et de techno se déchaînent sur les pistes. Eviter toutefois de quitter les lieux trop tard (ou plutôt trop tôt), car les bagarres sont fréquentes au petit matin aux abords de la discothèque...

Emplettes

RIVIERA GLACES CHEZ JEAN-MARC
136, boulevard Wilson
✆ 06 17 17 23 08
jmvoisin06@gmail.com
Ouvert tous les jours de 11h à 23h30. Terrasse. Vente à emporter.

Depuis qu'il s'est installé à Juan-les-Pins, le sourire et les bons mots de Jean-Marc Voisin sont toujours là, et c'est bon signe. Ses sorbets maison, à base de fruits frais de saison, possèdent toujours une saveur inégalable ; ils impriment sur les papilles le bonheur éprouvé quand on croque un délicieux fruit frais. Ses glaces aussi sont toujours un régal : yaourt, chocolat blanc, pistache, café ou malaga, même les parfums les plus classiques semblent revisités par la pureté des saveurs retrouvées. Si la petite terrasse ensoleillée de l'établissement affiche complet, on emporte pots ou cornets pour les déguster en marchant sur l'esplanade de Juan-les-Pins, avec la mer en toile de fond. L'un des meilleurs glaciers de la Cote d'Azur, sans aucun doute.

CAGNES-SUR-MER ★★

Située entre Cannes et Nice, Cagnes-sur-Mer est riche d'un patrimoine touristique et culturel exceptionnel. La ville se scinde en plusieurs districts : le Cros-de-Cagnes, plus vieille station de sauvetage en mer de la Côte d'Azur anciennement tournée vers la pêche et aujourd'hui vers les activités et les loisirs nautiques, l'esplanade du bord de mer avec ses 3 kilomètres de plage de galets et ses nombreux établissements culinaires, le centre-ville avec ses places animées et ses rues commerçantes, et le Haut-de-Cagnes, ce bourg pittoresque perché au sommet de la colline du château.
Ce quartier, classé site historique en 1948, culmine à 91 m d'altitude sur un éperon rocheux et regroupe l'essentiel de l'activité artistique de la commune et quelques bons restaurants. Cagnes a connu son époque la plus glorieuse sous le règne de Louis XIII lorsque son château-fort fut transformé par Jean-Henri Grimaldi en fastueuse résidence seigneuriale vers 1620, faisant de ce palais le plus fréquenté de la région. Transformé en musée depuis 1946, le château regroupe désormais un musée d'éthologie de l'olivier, un musée d'art moderne méditerranéen, des portraits de la chanteuse Suzy Solidor réalisés par quantité d'artistes de renom et accueille chaque été le festival international de la peinture, laissant la possibilité aux visiteurs d'apprécier les pièces exposées tout en profitant du château, de son architecture et de ses fresques.
Cagnes-sur-Mer est aussi connu pour avoir inspiré le célèbre peintre impressionniste Pierre Auguste Renoir qui s'y installa de 1903 jusqu'à sa mort en 1919. Attirés par la célébrité du maître, beaucoup d'artistes peintres amoureux de la lumière Méditerranéenne viendront aussi s'établir dans ce bourg pittoresque que l'on surnomme aujourd'hui le « Montmartre de la Côte d'Azur ».



© VILLE DE CAGNES-SUR-MER

Avenue des Oliviers, Cagnes-sur-Mer.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CAGNES-SUR-MER**
6, boulevard Maréchal-Juin
✆ 04 93 20 61 64
www.cagnes-tourisme.com

Bureau principal : ouvert en juillet et août, du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. De septembre à juin, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h. Label Tourisme & Handicap. Handicap moteur : parking réservé. Système d'aide à l'audition. Documentation consultable en braille moyen d'enregistrement à la conversation.
Le Bureau d'Information Touristique propose des visites guidées sur différents thèmes : Cros-de-Cagnes village de pêcheurs et traditions maritimes, Hippodrome de la Côte d'Azur : dans les coulisses du monde des courses, Les boules carrées : un jeu qui ne tourne pas rond…, Sous la lumière de Renoir, Haut-de-Cagnes, les mystères du Moyen Âge, Haut-de-Cagnes, le petit Montmartre de la Côte d'Azur, Sur les traces de Renoir à la découverte des 5 sens, Haut-de-Cagnes un village d'histoire, L'Olivier : secrets et saveurs de Provence ou encore La Côte d'Azur des peintres, sur les pas des grands maîtres.

◗ **Autres adresses :** Cros-de-Cagnes : 99, promenade de la Plage ✆ 04 93 07 67 08 • Haut-de-Cagnes : Place du Dr Morel ✆ 04 92 02 85 05

Points d'intérêt

Quoi de mieux qu'une balade en ville pour en découvrir ses plus beaux coins ?

◗ **Le Cros de Cagnes** a une âme spécifique, un charme particulier avec sa superbe petite chapelle et sa place Saint-Pierre, où le jeu de boules semble se pratiquer avec autant de respect et de passion qu'à Saint-Tropez. Célèbre pour l'aménagement récent de sa promenade du bord de mer, le Cros de Cagnes dispose d'un magnifique petit port de pêcheurs. Ici, les activités nautiques sont reines au travers de diverses associations : le Club Moana, créé en 1957 qui demeure à ce jour le plus ancien club de plongée de la Côte d'Azur ; l'amicale San Peïre dei Pescadou dou Cros (Amicale Saint-Pierre des pêcheurs du Cros) créée en 1994 qui a pour but de maintenir les traditions liées à cette profession. Cette association réalise de très belles manifestations dont celle de la coupe régionale de la rame traditionnelle au mois de mai. L'école de voile et le Cagnes Ski nautique Club sont également à découvrir.

◗ **Le haut de Cagnes** est marqué par un héritage culturel et artistique très riche, comme en témoigne encore le nom des rues et des ruelles ou les nombreuses galeries d'artistes. Un petit clin d'œil également au dernier potier de la ville, qui tient encore boutique, face à l'arrêt de la navette. Ce quartier est d'ailleurs surnommé le Petit Montmartre, pour sa magnifique identité culturelle qui s'inscrit dans l'histoire depuis le début du XX^{e} siècle. La situation dominante sur la ville est en effet identique à celle de Paris, la valeur artistique aussi : Foujita, Soutine, Villéri, Klein, Grigoriev, Vassilieff et Modigliani. C'est toujours un lieu artistique très vivant. Le Haut de Cagnes, c'est aussi le Château Musée Grimaldi (branche cousine de la famille Grimaldi de Monaco) avec une vue époustouflante sur l'ensemble de la ville et sur la Riviera française depuis le haut de la tour du château.

◗ **Polygone Riviera** : la ville offre également un centre de shopping à ciel ouvert idéal pour les balades, où se marient cinéma restauration et boutiques de luxe dans une architecture moderne très agréable à découvrir (voir notre encadré ci-après). Le Printemps y est aussi présent avec une offre variée et de grande qualité.

◗ **Enfin, impossible de parler de Cagnes-sur-Mer sans évoquer le musée Renoir** et l'attachement de ses habitants à ses fêtes traditionnelles : la fête des Mai (le 1er mai) qui rend hommage aux fleurs, la Stella Maris (qui rend hommage à la vierge protectrice des pêcheurs le dernier jour du mois de mai), la fête de la Saint-Pierre (qui rend hommage aux Pêcheurs, le 1er week-end de juillet) et la fête de la Saint-Roch (le 15 août qui est le patron de la ville de Cagnes-sur-Mer), la coupe du monde de boules carrées et la veillée de Noël, en costumes d'époque médiévale.

■ **CHÂTEAU-MUSÉE GRIMALDI**
Place du Château
Haut de Cagnes ✆ 04 92 02 47 35

Juillet et août de 10h à 13h et de 14h à 18h. Septembre, avril, mai et juin de 10h à 12h et de 14h à 18h. D'octobre à mars de 10h à 12h et de 14h à 17h. Fermé le mardi et les 25 décembre et 1er janvier. Billet couplé pour le château-musée et le musée Renoir dans la même journée 8 €. Navette gratuite n°44 depuis la gare routière du centre-ville toutes les 15 minutes 7j/7 jusqu'à 22h30 (00h30 de juin à septembre). Parkings gratuits à proximité. Visites guidées : mercredi, samedi et dimanche matin. Plusieurs visites d'une heure sont proposées en français ou en anglais. Tarif 4 €. Gratuit pour les moins de 26 ans.
Construite en 1309 pour Rainier Grimaldi, seigneur de Cagnes, cette bâtisse resta la demeure familiale des Grimaldi avant d'être acquise par la commune de Cagnes-sur-Mer en 1937. Le château fut alors transformé en musée, puis classé aux Monuments historiques en 1948. Sa silhouette de forteresse contraste avec des intérieurs lumineux et aériens issus des embellissements de l'époque baroque. Ne manquez pas : le patio entouré d'arcades, la porte Louis XIII avec encadrement de marbre surmontée d'un balcon d'honneur, le musée de l'Olivier, le plafond baroque de la grande salle, ainsi que l'ébouriffante vue à 360 degrés qui domine le littoral azuréen de Nice à Antibes et offre un panorama sur les contreforts des Alpes et le massif du Mercantour.

■ **MUSÉE RENOIR**
Chemin des Collettes
✆ 04 93 20 61 07
www.cagnes-tourisme.com
info@cagnes-tourisme.com

De juin à septembre de 10h à 13h et de 14h à 18h (jardins ouverts de 10h à 18h). D'octobre à mars de 10h à 12h et de 14h à 17h. D'avril à mai de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le mardi et les 25 décembre, 1er janvier et 1er mai. Gratuit jusqu'à 26 ans (et pour les cagnois). Adulte : 6 €. Billet couplé pour le musée Renoir et le château-musée Grimaldi dans la même journée 8 €. Visite guidée. Boutique.

Située au cœur d'un parc arboré d'oliviers centenaires de plus de 2ha, la maison du peintre Auguste Renoir, transformée depuis en un fabuleux musée, fut construite en 1908. Ce cadre magnifique, véritable oasis de verdure, de fleurs et de fruits, inspira le maître durant les onze dernières années de sa vie. En 1960, la ville de Cagnes-sur-Mer racheta la demeure pour la transformer en musée. L'ancienne petite ferme rustique qui était le seul bâtiment existant lorsque Renoir fit l'acquisition du domaine abrite aujourd'hui une salle de projection. La maison elle-même comprend à la fois des pièces de vie qui ont conservé leurs dispositions et leurs meubles d'origine et des salles d'exposition où sont présentés 14 tableaux de Renoir, 25 sculptures réalisées en collaboration avec Richard Guino et une cinquantaine d'œuvres dues à des artistes qui lui étaient proches.

Le couvert

LA BERGERIE
78, boulevard de la Plage Cros-de-Cagnes
✆ 04 93 31 54 47
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert le mardi soir en juillet et août. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Carte : 20 € environ (pour une crêpe salée et une sucrée). Formule du midi : 10 €. Terrasse.
Une crêperie dans le sud de la France ? Oui ça existe, et c'est même une franche réussite ! Dans la salle tout en long aux poutres apparentes et aux passages voutés, l'ambiance chaleureuse est posée. Cuisine ouverte, tables en bois et ardoises murales ajoutent à la convivialité d'un lieu où la galette (salée) et la crêpe (sucrée) déclinent des saveurs classiques, originales et parfois locales (crêpe niçoise, crêpe italienne...). Les autres spécialités, fondue savoyarde, raclette et fondue bourguignonne, réchauffent les gourmands en hiver. Les bolées de cidres artisanaux et les bières bretonnes accompagnent les repas pris en terrasse, dès les belles journées, sur ce bord de mer cagnois où la Bergerie rassemble ses troupeaux depuis plus de 35 ans déjà. Une valeur sûre !

LE BORDELAIS
54, boulevard Maréchal Juin
✆ 09 83 02 17 69
lebordelais.metro.rest
lebordelais06@gmail.com
Ouvert toute l'année. Le dimanche et le lundi de 9h à 16h ; du mercredi au samedi de 9h à 16h et de 18h à 22h. Carte : 15 € environ (pour un plat). Plat du jour : 10,50 €.
Le Bordelais est un très bon restaurant où l'accueil chaleureux du patron (dont vous devinerez aisément la ville d'origine) est tout aussi agréable que la qualité des plats. Pour vous restaurer, vous trouverez différentes options, variées et traditionnelles, avec également des options végétariennes. C'est très simple, il y en aura pour tous les goûts, on aime la diversité proposée et nous avions longtemps hésité entre la choucroute ou les moules marinières ! Finalement, on a pu goûter les deux et c'était délicieux, mais heureusement qu'on avait aussi gardé une petite place pour les desserts ! Possibilité d'organiser également des événements privés.


© VILLE DE CAGNES-SUR-MER

Château-Musée.

LA BOURRIDE
5, rue Capitaine-Frégate-Vial
Port de Cros-de-Cagnes ✆ 04 93 31 07 75
www.labourride.com
info@labourride.com

Maître Restaurateur. Fermeture annuelle entre février et mars. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Haute saison : du jeudi au lundi le midi ; du jeudi au mardi le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 42 € (entrée + plat + dessert). Carte : 50 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 34 € (entrée + plat ou plat + dessert (hors weekend et jours fériés)). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Ambiance piano Live tous les jeudis, vendredis, samedis et dimanches soirs. Vente à emporter.

La bourride, cette spécialité de poissons originaire de Sète, se sert également à Cagnes-sur-Mer, dans cette jolie maison bourgeoise située au port du Cros-de-Cagnes, qui offre un abri douillet, calme, dans le patio, à l'ombre des grands pins ou en terrasse, avec une vue imprenable sur le cap d'Antibes. La cuisine du chef, Hervé Kobzi, est largement tournée vers la mer, sans oublier quelques excellents plats de viande. Tous les poissons et crustacés – blanc de turbot à la fondue de poireaux et copeaux de chorizo ibériques, saint-Pierre, loup, civet de homard poché – déclinent ici toutes leurs saveurs, avec en vedette la bourride et la bouillabaisse. Côté vins, la carte mise sur les découvertes régionales.

AU BUREAU
421, avenue de la Santoline ✆ 04 93 20 62 99
www.aubureau-cagnessurmer.fr

♿ N

Ouvert du dimanche au jeudi de 9h à 0h ; le vendredi et le samedi de 9h à 2h. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert + boisson). Menu enfant : 8,90 € (plat + dessert + boisson). Formule du midi : 16,50 €. Happy Hour sur les bière du lundi au vendredi de 17h à 19h. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (privatisation possible). Terrasse.

Le restaurant Au Bureau, c'est avant tout une histoire de promesses : celle d'être l'un des meilleurs établissements du centre commercial Polygone Riviera, celle de vous transporter dans une atmosphère pub brasserie inspirée des pubs londoniens et celle de boire des bières de tout horizon en regardant les retransmissions sportives. Si les deux dernières citées sont tenues, la décoration étant réellement soignée, la cuisine et le service ne sont pas au niveau. On retiendra de cet établissement qu'il permet de goûter des plats de viande originaux, quelques burgers et des recettes typiques d'un brunch anglais avant de faire les boutiques, de jouer au casino ou de s'asseoir confortablement dans une salle de cinéma.

LA CABANE DE L'ÉCAILLER
24, avenue des Oliviers
✆ 04 93 31 68 60
www.lacabanedelecailler.com

♿

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 10h à 15h et de 18h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 45 € (entrée + plat + dessert). Carte : 55 € environ (plateaux de fruits de mer de 21 € à 145 €). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 17 € (entrée + plat ou plat + dessert ; entrée + plat + dessert à 22 € en semaine). Vin au verre. Bar à cocktails et apéro afterwork . Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Dans un cadre chic d'inspiration exotique, on déguste d'excellents poissons frais sauvages, de beaux plateaux de fruits de mer ainsi que tout un panel de crustacés de première qualité. Spécialiste des produits de la mer, ce restaurant possède une carte riche en poissons frais, crustacés vivants, fruits de mer en plateaux mais aussi quelques plats à base de viande, de pâtes et de risottos. Les poissons, issus de la pêche du jour, sont préparés devant vous et accompagnés par des légumes de saison. Le service est impeccable et l'accueil sympathique. Une adresse incontournable pour passer un moment convivial, frais, gourmand et iodé !

CAFÉ DE LA PLACE
1, place Charles-de-Gaulle
✆ 04 93 22 54 90

Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au samedi de 6h à 20h non-stop. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 14,90 € (plat du jour + dessert du jour + café). Suggestions : 12 € ou 13 €. Terrasse.

Ce restaurant est idéalement situé en plein cœur de la ville sur la place Charles de Gaulle et aux abords du marché. Ici on y mange à la fois de la pissaladière et des pan-bagnats à emporter comme la suggestion du chef en salle. Les plats sont élaborés avec des produits frais et locaux venus du marché et sélectionnés le matin par le chef. Il travaille essentiellement à l'ardoise. On y retrouve par exemple un mijoté de lapin façon niçoise ou encore un cœur de rumsteak accompagné de ses fleurs de courgettes. C'est une cuisine «de retour du marché», simple et familiale. A noter une très belle terrasse extérieure pour déjeuner au soleil dès les beaux jours ou pour un snack dans l'après-midi.

CHÂTEAU LE CAGNARD
Haut-de-Cagnes
54, rue Sous Barri ✆ 04 93 20 73 22
www.lecagnard.com
contact@lecagnard.com

Fermé de janvier à mi-février. Ouvert le soir uniquement du mardi au samedi. D'avril à septembre ouvert tous les soirs. Ouvert tous les jours à partir de 19h30. Réservation recommandée. Menus de 58 € à 72 € (hors boissons). Carte : 70 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (organisation événements privés et entreprises). Terrasse. Parkings au pied du village. Navette gratuite pour le Haut de Cagnes.

Ce restaurant gastronomique faisant partie du bel hôtel éponyme niché sur les hauteurs du Haut-de-Cagnes, dispose d'une lumineuse salle au plafond coulissant fait de 200 panneaux peints à la main, permettant de déjeuner ou de dîner à ciel ouvert. La belle terrasse embrasse le paysage du château de Villeneuve-Loubet jusqu'au cap d'Antibes. La cuisine, savoureuse et raffinée, s'appuie sur la déclinaison de saison de produits régionaux : raviole de confit de volaille, pêche du jour, dos de loup et salsifis braisés, bœuf à la plancha avec cèpes acidulés, dos de cerf et son pressé de pomme de terre confite, ou en dessert



la mangue et sa pistache, crumble chocolat / agrume. La sélection des vins accompagne à merveille le repas.

■ **DOMAINE DE COCAGNE**
Domaine Cocagne
30, chemin du Pain-de-Sucre ✆ 04 92 13 57 77
www.sandton.eu/cagnes
cocagne@sandton.eu
Ouvert tous les jours de 12h30 à 15h et de 19h à 22h. Petit-déjeuner de 8h à 10h30. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 59 € (entrée + plat ou plat + dessert / 4 plats pour le dîner). Carte : 45 € environ (entrée + plat + dessert).25 € (petit-déjeuner). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (minimum 10 personnes – maximum 25 personnes). Jardin. Terrasse. Parking.
Là-haut sur la colline, le prestigieux hôtel Sandton dispose d'un restaurant entièrement rénové ouvert à la clientèle extérieure. Loin des nuisances urbaines, vous pouvez déjeuner sur la terrasse à proximité de la piscine en appréciant une cuisine simple et légère ou dîner dans une ambiance plus feutrée pour déguster des plats gastronomiques. Le Chef Thijs Gelaude est passé par les plus belles tables étoilées de la côte Belge. Il saura vous surprendre par sa créativité au service des meilleurs produits biologiques de la côte d'Azur. Des plats adaptés aux végétariens, végétaliens, sans gluten ou sans lactose sont également préparés sur demande. Un excellent moment culinaire, sans aucun doute, ponctué de soirées thématiques comme le barbecue hebdomadaire.

■ **ÉLECTRIC CAFÉ**
12, place du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 20 88 29
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 5h30 à 20h. Carte : 15 € environ (plat). Chèque Restaurant. Terrasse.
En plein cœur de Cagnes-sur-mer, cette brasserie conviviale située sur une agréable place se veut avant tout chaleureuse et accessible. Ici, on se régale d'une cuisine simple et généreuse qui évolue au gré des saisons et de l'inspiration quotidienne du Chef. L'été, il fait bon savourer pizzas et tartare de bœuf accompagné de frites maison sur la terrasse ombragée. Des plats du jour égaient quotidiennement la carte du déjeuner. Le service est attentif et rapide.

■ **LE MAESTRO**
2, avenue de la Gaude
✆ 04 93 20 31 92
www.lemaestro.fr
contact@lemaestro.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 24 €. Carte : 11 € environ (pizza). Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 10,50 € (entrée + plat + dessert : 16 €). Chèque Restaurant. Vente à emporter.
Dans ce restaurant familial de Cagnes-sur-Mer à la décoration sobre et l'ambiance conviviale, on vient d'abord et avant tout se régaler des savoureuses pizzas cuites au feu de bois, toutes servies avec une garniture généreuse et une pâte bien fine. Outre leur choix varié, on retrouve des spécialités traditionnelles de viandes et de poissons, des grillades ainsi qu'un menu du jour élaboré par le Chef avec des produits frais et de saison. Quant à la carte des vins, efficace et sans chichi, elle fait la part belle à la Provence.

■ **LE MANOIR N'CO**
81, montée de la bourgade
✆ 04 93 73 43 29
info@manoirnco.fr
Fermé le mardi et le mercredi en basse saison. Ouvert tous les jours le soir de 18h30 à 21h. Ouvert le midi sur réservation au 06 64 65 04 72. Menus de 16 € à 20 € (entrée + plat + dessert). Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert).
Ce restaurant de charme datant de 1970 est situé au cœur du village de Cagnes-sur-mer, dans une authentique bâtisse de pierre. Vous y dégusterez une cuisine familiale française : salade de foies de volaille aux lardons, pignons de pin et fromage de chèvre, onglet de veau sauce au poivre, foie de veau poêlé, assiette de légumes de saison, penne à la crème de truffe et pignons de pin ainsi que de délicieux desserts maison : assiette de mignardises, sorbet citron au Marc de Provence, moelleux au chocolat et sa boule de vanille. Le vendredi soir, le restaurant organise des soirées musicales. Une adresse discrète, au calme, qui propose un cadre magnifique, des mets savoureux et un accueil chaleureux pour une poignée d'euros.

■ **LE PETIT NIÇOIS BIO**
99, promenade de la Plage ✆ 09 51 40 68 94
lepetitnicoisbio@free.fr
Maître Restaurateur. 100% Bio. Ouvert du jeudi au mardi de 8h30 à 15h. Ouverture tous les samedis soirs d'été à partir de 18h30. Carte : 15 € environ (pour un plat). Plat du jour : 12,80 € (environ).
Le petit niçois bio a, comme son nom l'indique, fait le choix d'une cuisine locale créative, élaborée à partir de produits 100 % frais, naturels et bio. Ici, tout est fait maison, des poissons aux spécialités azuréennes, en passant par les plats végétariens. Les assiettes sont généreuses et bien dressées. L'accueil est très agréable et souriant, les prix sont doux et en somme, on a l'assurance de passer un bon moment. Cerise sur le gâteau : si le soleil pointe le bout de son nez, la belle terrasse avec vue mer s'offre aux gourmands !

■ **AUX PLANCHES**
3, promenade de la Plage
✆ 04 93 20 23 02
restaurant-auxplanches.com
Fermé en janvier. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Carte : 40 € environ (entrée + plat). Plat du jour : 13,50 €. Burgers à 16 € et 19 €. American Express. Terrasse.
C'est face à la mer, sur la charmante promenade de la Plage, que Chloé, en salle, et Pierre, aux fourneaux, ont décidé d'installer leur adresse qui fait la part belle aux produits de saison. Le cadre est magnifique. Outre les suggestions du jour aux accents méditerranéens, le restaurant propose une cuisine moderne, simple et savoureuse au travers de planches de charcuterie et de produits de la mer, de poissons, de viandes, sans oublier les burgers maison. Côté dessert, on craque pour le véritable Kouign-amann breton. Quant à la carte des vins, elle vous fera voyager parmi les plus beaux vignobles de l'hexagone.

■ **LE POURQUOI PAS**
61, promenade de la Plage ✆ 09 83 54 52 28
http://restaurant-lepourquoipas.fr
N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 24 € (entrée + plat. 29 € : entrée + plat dessert). Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 10 € (plat + dessert). Formule du midi : 15 € (plat du jour + un verre de vin ou soda + café). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Cet établissement du bord de mer à la décoration soignée offre une agréable terrasse pour tester une cuisine de saison aux accents méditerranéens. Au menu : un large choix de pâtes (penne de la grand-mère, raviolis au gratin...), des entrées ensoleillées (l'assiette «Amour Italien» avec le classique jambon cru, salami, speck, pancetta et parmesan), des pizzas sans oublier quelques viandes et poissons frais qui s'accommodent à la transalpine telle que l'escalope Valdostana ou encore le filet de saumon grillé sauce tartare. Les desserts et les glaces sont au diapason avec le reste de la carte : généreux, colorés et copieux.

■ **RESTAURANT LE PÉROUSIN**
Haut de Cagnes
4, rue Hippolyte-Guis
✆ 09 53 55 61 92
restaurantleperousin.eresto.net
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le soir. Menu unique à 25 €. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Suggestions à l'ardoise. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (capacité de 25 places en 2 salles). Boutique.
Cet établissement propose un joli cadre dans les hauteurs de Cagnes et une décoration intime et chaleureuse : mobilier et encadrements en bois, nappages blancs, poutres apparentes et coin cheminée. La cuisine aux consonances provençales et méditerranéennes, inspirée par le marché et les produits de saison, est 100 % maison : soupe de poissons de Méditerranée avec sa rouille et ses croûtons, escargots bourguignon, filet de bœuf grillé, magret de canard grillé, daurade royale fenouil grillée au feu de bois, etc. Les desserts maison, tarte Tatin aux pommes, nougat glacé, crème brûlée… concluent joliment les pauses repas. Un excellent rapport qualité/prix.

■ **VIVA SOCCA**
Centre-ville, Zone piétonne
Angle des rues Giacosa et rue de la Villette
✆ 04 92 02 76 75
www.vivasocca.fr
Fermé du 1er au 31 janvier. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 17h30 ; le dimanche de 9h à 18h. Réservation recommandée. Carte : 37 € environ (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 13 € (à 17 €). Terrasse.
Viva Socca est une petite adresse à découvrir, située en plein cœur du centre de Cagnes sur Mer. Carole et Raymond ont quitté leur ancien métier de primeurs (qu'ils ont exercé durant plus de 30 ans) pour ouvrir ce commerce gourmand, axé, comme son nom l'indique sur cette spécialité niçoise conçue à base de farine de pois chiches, d'huile et de sel : la fameuse «socca». Ici, c'est un peu comme à la maison : tout est frais et les produits proviennent du marché. Carole est aux fourneaux, Raymond en salle. On déguste en plus de la socca, toutes les spécialités culinaires du Comté de Nice : farcis, pan bagnat, pissaladière, salades, poutine, daube de raviolis… On peut se délecter sur place ou emporter à la maison. A noter la jolie terrasse avenante qui s'ouvre sur la rue piétonne. Il est possible de commander les plats pour des événements privés de type anniversaires, soirées…

Le gîte

■ **CHÂTEAU LE CAGNARD******
Haut-de-Cagnes
54, rue Sous Barri ✆ 04 93 20 73 22
www.lecagnard.com
contact@lecagnard.com
Small Luxury Hotels of the World. Fermeture annuelle du 1er janvier à mi février. Accueil jusqu'à 23 (langues parlées : Français, Anglais, Italien, Russe, Allemand). 28 chambres

(et suites 100 % non fumeur). Chambre double de 166 € à 232 € ; suite de 326 € à 440 €. Petit-déjeuner inclus. Lit supplémentaire. Parking (sur demande parkings au pied du village, navettes gratuites). Service voiturier. Demi-pension et pension sur demande. Parkings au pied du village, navettes gratuites. American Express. Une chambre pour l'accueil des personnes handicapées. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant ouvert uniquement le soir. Vente de produits. Tv satellite. Excursions (sur demande). La famille suédoise Ivarsson, propriétaire depuis 2011 de cette demeure d'exception perchée sur les hauteurs du bourg médiéval et auparavant cliente de l'établissement, a décidé d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire de cette bâtisse du XIII[e] siècle. Après une période de restauration fidèle aux valeurs chevaleresques, les suites et chambres, baptisées du nom de personnalités du monde des arts (Renoir, Modigliani, Bonnard, Picasso, Fujita...) ont été décorées avec raffinement dans l'esprit authentique des lieux et modernisées pour le confort. À noter que dont certaines possèdent un accès privatif depuis l'une des ruelles du village. En ce qui concerne le restaurant, dont la salle à manger principale est connue pour son plafond coulissant fait de 200 panneaux peints à la main qui s'ouvre sur le ciel, le Chef travaille avec une carte courte, gage de produits frais et de saison.

■ **LE GRIMALDI**
6, place du Château
Haut-de-Cagnes ✆ 04 93 08 67 12
www.hotelgrimaldi.com

Ouvert toute l'année. Le restaurant est fermé les lundis et mardis. 5 chambres (et 1 suite). Basse saison : chambre double à partir de 72 € ; suite à partir de 83 €. Haute saison : chambre double à partir de 119 € ; suite à partir de 139 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.
L'Hotêl-Restaurant le Grimaldi bénéficie d'un cadre d'exception, au cœur du village médiéval du Haut-de-Cagnes, et allie le moderne et le pittoresque pour un résultat harmonieux. Les chambres sont décorées avec goût dans des tons pastel qui accompagnent bien le bois et la pierre. Elles sont également bien équipées. La suite est une merveille en la matière, on se croirait à la maison avec sa belle cheminée, surtout si vous partagez le style raffiné des lieux, et la vue depuis le toit-terrasse est superbe. Le restaurant de type bistro offre une cuisine méridionale maison réalisée avec des produits frais. Enfin, le bar en terrasse sur la place du Château Grimaldi permet de se détendre au son des notes de jazz le vendredi soir en été.

■ **HÔTEL AÉVA******
22, boulevard de la Plage
✆ 04 93 73 39 52
www.hotel-aeva.fr
info@hotel-aeva.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 20 chambres (non fumeur). Chambre double de 105 € à 140 € ; suite de 135 € à 160 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking (gratuit et privé). Chèques non acceptés. American Express. Une chambre spécialement agencée pour le confort des personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. 2 restaurants ouverts 7 jours sur 7 : un restaurant-plage privée ouvert en été de 10h à 22h30 et en hiver de 10h à 16h30, le restaurant de l'hôtel A&E ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Tv satellite. Voici un établissement original qui combine plusieurs atouts. L'immeuble arbore fièrement sa façade rouge toscan et son jardin fleuri face à la Méditerranée. Les chambres, certaines orientées face à la mer, les autres ouvertes sur le jardin, sont décorées dans un style résolument design. Et si vous préférez le concept de la résidence, une autre structure, Appart'é hôtel, abrite des studios et des suites avec balcon, terrasse ou jardinet. Ils permettent de bénéficier des mêmes prestations hôtelières tout en bénéficiant d'une plus grande indépendance, grâce notamment à la kitchenette équipée. Restauration sur place aux accents du Sud, en salle, sur le toit-terrasse ou en bord de mer pour surplomber la grande bleue.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

■ **HÔTEL LE VAL DUCHESSE**
11, rue de Paris ✆ 04 92 13 40 00
www.levalduchesse.com

Ouvert toute l'année. Fermé généralement en janvier après les vacances scolaires. Studio 2 personnes : 66 € à 97 €. Appartement 4 personnes de 100 € à 139 €. Linge fourni. Petit déjeuner 8,50 €. Lit d'appoint 10 € par jour. Lit bébé gratuit. Chien : 5 euros par jour. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 € par nuit). Wifi gratuit. Service de ménage. Parking fermé gratuit. Langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Allemand, Italien et Néerlandais.

Que l'on vienne du centre de Cagnes-sur-Mer ou du bord de mer, on ne peut imaginer l'existence de ce charmant établissement situé en retrait et à l'écart du bruit, dans une petite rue calme, et ce, à peine à 100 mètres de la plage… Ici tout est familial et convivial : de la porte d'entrée aux sympathiques membres de la grande famille Mougeot qui gèrent les lieux, de la réception jusqu'à l'architecture, en partie en pierre. Un petit clin d'œil aux fastes des années trente, à découvrir.

■ **TIERCÉ BEACH HÔTEL*****
33, boulevard John-Fitzgerald-Kennedy
✆ 04 93 20 02 09
www.hoteltiercebeach.com

Citotel. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Allemand, Italien). 23 chambres. Chambre double de 73 € à 83 € ; suite de 119 € à 167 €. Petit déjeuner : 10 € (5 € pour les enfants jusqu'à 10 ans. 12 € en chambre). Parking : 10 €. Chèques non acceptés. American Express. Connexion Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +.

Barbara et Arnaud Lecompte, anciens hôteliers à Nîmes, ont redonné un coup de jeune à l'établissement et repensé la décoration des chambres qui disposent d'une vue sur la mer, l'hippodrome ou côté cour et d'un balcon. Une rénovation réussie : une atmosphère contemporaine avec des murs blancs et des touches de couleurs acidulées.

Quatre types de chambre côté confort : standard, supérieure, privilège ou suite. Ajouter à cela un bon niveau d'équipement pour la catégorie (écran LCD, chaînes satellites, coffre-fort…). La plage se trouve face à l'hôtel avec la promenade à traverser. Un bar *lounge* est à votre disposition avec une carte de vins, bières et boissons non alcoolisées à déguster dans un décor à l'ambiance très « plage ».

■ **VANILLE HÔTEL****
39, promenade de la Plage ✆ 04 93 20 16 09
www.vanillehotel.com

Ouvert toute l'année. Fermé généralement entre décembre et janvier. Accueil jusqu'à 23h (langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien). 17 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 80 € à 95 € ; studio / appartement de 100 € à 130 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking (extérieur, gratuit, selon disponibilités). American Express, Chèque Vacances. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Salon de thé, glacier.

Ceux qui l'ont connu au « Vanille Café » de Saint-Laurent-du-Var seront heureux de retrouver la souriante famille Rosset aux commandes de cet hôtel de charme. Leur sens de l'accueil illumine le cadre zen et épuré des lieux à l'esprit voyageur. Les meubles chocolat et les touches végétales font écho aux murs immaculés et au linge de maison aux tons doux. Balcon ou terrasse privative offrent une belle échappée aux chambres ouvertes sur la mer ou sur le jardin avec vue sur le Haut-de-Cagnes et les collines environnantes. La terrasse extérieure carrelée, où est servi le petit-déjeuner, est habilement préservée par des contenants avec fleurs et verdure qui offrent un espace de détente ombragé, et permet de savourer, selon la saison, pâtisseries, chocolats chauds italiens, milkshakes, frullato, compositions glacées et autres cocktails.

Campings

■ **CAMPING LE VAL FLEURI*****
139, Vallon-des-Vaux ✆ 04 93 31 21 74
www.campingvalfleuri.fr
valfleur2@wanadoo.fr
Station de bus 41 devant l'entrée du camping

Ouvert du 6 avril au 29 septembre 2019. Réservation recommandée. Accueil de 9h à 12h et de 14h à 19h. Gardé 24h/24 (langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Allemand). Terrain de 2 ha. 87 emplacements (80 m² minimum). Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 30 €. Mobil-homes pour 2 à 5 personnes de 290 € à 700 € la semaine. Studios de 260 € à 400 € la semaine et 2 pièces 290 € à 600 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.

Ce camping est un écrin de verdure niché dans un parc de 2 hectares, entre Cagnes-sur-Mer et Saint-Paul-de-Vence. Il offre des emplacements en terrasses spacieux, ombragés, délimités sur plusieurs niveaux et proches de la mer. Le cadre est idéal, paisible et agrémenté d'une belle piscine extérieure. Il incite à faire une partie de pétanque, de ping-pong ou à piquer une tête. Un snack-bar, une aire de jeux pour enfants et une laverie sont également disponibles. Le complexe sportif des Acacias qui se situe à côté permet d'élargir ses activités (tennis et restaurant). Un camping bien situé pour des vacances en famille ou entres amis ensoleillées.

Sorties

■ **CASINO TERRAZUR**
421, avenue de la Santoline
✆ 04 92 27 14 40
www.casinoterrazur.com

Groupe Tranchant. Ouvert toute l'année. Interdit – 18 ans. Tenue correcte exigée. Tenue de sport et tenue de plage interdites. Ouvert 7j/7. Ouvert à partir de 21h jusqu'à 4h pour les jeux de table et poker rooms. Machines à sous 7j/7. Accès famille, bars/restaurants, concerts/spectacles, réunions/événements. Parking gratuit.

Ce casino de 5 000 m² implanté dans le centre Polygone Riviera vous permet d'assouvir vos envies de jeux avec les 212 machines à sous, roulettes anglaises, black-jack, stud-poker et boule 2000. Au restaurant du 1er étage, dans un décor cosy et contemporain, ou sur la terrasse lounge, vous profiterez d'un moment de détente alliant cuisine du terroir et produits régionaux. À noter aussi la présence d'un *snack* dans les salles de jeux de tables et de machines à sous. Terrazur organise toute l'année diverses animations : musicales, gastronomiques, commerciales, jeux-concours, fêtes calendaires, décorations à thème accessibles en famille ou entre amis pour des soirées conviviales.

■ HIPPODROME DE LA CÔTE D'AZUR

S.C.C.A. (Société des Courses de la Côte d'Azur)
2, boulevard Kennedy ✆ 04 92 02 44 44
www.hippodrome-cotedazur.com

♿N

Entrée : 5 € (gratuit -18 ans). Se renseigner sur le site pour les dates des Meetings hiver et été. Parking gratuit. 3 restaurants panoramiques.

Créé en 1952 en bord de mer, l'hippodrome de Cagnes-sur-Mer est l'un des plus performants de France. D'une surface totale de 60 hectares, il peut accueillir 12 000 spectateurs dont 6 000 en tribune et dispose de 2 000 places de parking. Il organise chaque année plus de 80 réunions hippiques et accueille des courses prestigieuses à l'image du Grand Prix de plat, du Grand Prix de la Côte d'Azur ou encore du grand critérium de vitesse. Vous aurez la possibilité de déjeuner au restaurant gastronomique « Le Pesage », à la brasserie « Le Paddock », à « L'Hippocafet » ou grignoter un en-cas aux snack-bars. L'hippodrome est aussi l'endroit idéal où vous balader en famille : visites des boxes et des ronds de présentation pour approcher les chevaux, et aire de jeux disponible sur place pour les plus petits.

Emplettes

■ BOTANIC

Polygone Riviera – 119 avenue des alpes
www.botanic.com
contact@botanic.com

Du lundi au samedi de 10h à 20h. Le dimanche de 11h à 19h.

Créé en 1995 par des horticulteurs soucieux de l'environnement, Botanic s'est installé à Polygone Riviera pour nous donner l'opportunité de jardiner au naturel. Si l'entreprise a supprimé depuis 2008 de sa vente tous les pesticides et engrais chimiques, ce nouveau magasin signe un autre concept dans la continuité de son engagement : un meilleur rapport qualité-prix mais aussi des univers renouvelés, jardin, plantes et décoration, marché bio, bien-être et santé, animalerie. Le client est placé au cœur du projet : espace pédagogique, serre d'orchidées, rayon d'apiculture, mobilier et plantations, plants bio pour le potager… Pour les animaux, Botanic a élaboré des aliments vierges de toutes céréales. Une adresse qui permet de consommer de façon écologique.



© VILLEDECAGNES

Hippodrome de Cagnes-sur-Mer.

LA COMPAGNIE DES HUILES
Cité marchande
Rue Jean-Raymond Giacosa ✆ 04 92 02 83 27
Ouvert tous les matins de 7h à 13h du mardi au dimanche. Vendredi, toute la journée. Expédition possible dans le monde entier. Véritable caverne d'Ali Baba en termes d'épices, d'huiles, sels et autres gourmandises. Cet étalage installé au cœur de la Cité marchande de Cagnes-sur-Mer propose un panel exceptionnel de produits du monde entier. Ces aromates sont sélectionnés avec soin par Patricia, passionnée de cuisine de goût et de voyages gustatifs. Attiré par la profusion de couleurs chatoyantes, vous vous arrêterez forcément devant ce présentoir où les multiples parfums d'huiles d'olive se mêlent aux arômes de poivres, de gingembre et de feuilles de menthe cristallisés.
Autre adresse : Marché provençal d'Antibes

MIC MAC MACARON
50, chemin du Val-Fleuri
✆ 04 89 14 33 47
www.micmac-macaron.com
N
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Parking. Cours de macarons dès 8 ans. Durée 3h environ par groupe de 7 au maximum. Bons cadeaux valables 6 mois (formulaire de commande à télécharger sur le site). Tarifs : 85 € et – 12 ans : 70 €.
Leader sur la Côte d'Azur, cette boutique, qui s'est regroupée avec son atelier de fabrication, est entièrement dédiée au macaron, ce petit dessert ludique qui a le vent en poupe depuis quelques années. Elle offre un choix exceptionnel de parfums avec plus de 40 créations différentes dont des éditions limitées de saison comme les versions citron vert/cactus, yuzu, pop-corn ou encore huile d'olives vanillée que vous pouvez déguster sur place ou à emporter. Mais ce n'est pas tout ! L'enseigne propose également des ateliers animés par le chef pâtissier pour apprendre à les confectionner : vous assisterez au cours et repartirez avec vos propres créations, un moment très convivial que les enfants adorent. Il est également possible d'y organiser ses événements (mariage, baptême ou anniversaire) et de profiter de pièces montées originales, à la demande et en fonction de votre thème. À découvrir sans plus tarder !

AUX ENFANTS GÂTÉS
1, cours du 11-Novembre ✆ 04 93 22 90 67
contact@aux-enfants-gates.fr
Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 19h30, le dimanche de 6h30 à 13h. Boulangerie-Pâtisserie implantée dans le centre ville de Cagnes-sur-mer, cette maison qui fabrique artisanalement son pain et ses viennoiseries va rapidement devenir votre point de rendez-vous quotidien. Vous y viendrez à l'aube déguster votre café et vos pancakes, le midi pour y acheter votre pain ou vous laisser tenter par leurs burgers faits maison en terrasse, y revenir à 16h pour déguster cookies, cupcakes ou muffins, et enfin acheter à 18h votre baguette pour votre repas du soir. En plus de la qualité des produits, la décoration colorée, chaleureuse et tendance, et l'amabilité des propriétaires sauront vous conquérir.

POLYGONE RIVIERA
119, avenue des Alpes
www.polygone-riviera.fr
N
Parking de 3000 places. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h. Le dimanche de 11h à 19h. Les restaurants restent ouverts jusqu'à minuit (1h pour le cinéma et 4h pour le casino).
Polygone Riviera est un temple du shopping inspiré des *malls* anglosaxons, à la différence près qu'il est intégralement à ciel ouvert et serpenté par une rivière bordée de plantes, d'arbres et de roseaux ! Son architecture moderne et audacieuse, qui marie avec brio le béton, le bois, le verre et les espaces verts, vaut presque à elle seule le détour. Côté shopping, on compte une centaine de boutiques dont certaines inédites dans la région : Primark, Reiss, Uniqlo, Forever21, & Other Stories ou encore Grand Playground. Le centre met à disposition un wifi gratuit et l'application gratuite Meet my friends pour retrouver facilement ses amis ou ses parents. Une vingtaine de restaurants, un multiplex cinéma, un salle de sports, un parcours d'œuvres d'art, une garderie et un casino complètent l'offre de ce magnifique centre commercial où se mêlent avec harmonie l'univers du shopping, des loisirs et de l'art contemporain. Une journée n'est pas de trop pour en faire le tour.



Le Macaron par
Bruno LAFFARGUE

MIC MAC

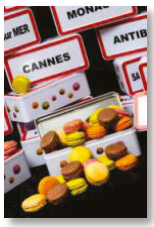
Une entreprise artisanale avec un choix exceptionnel : plus de 60 parfums différents !





Un Chef Pâtissier azuréen passionné qui aime transmettre son savoir lors d'ateliers macaron très conviviaux







Des pièces-montées exclusives pour un évènement à votre image







Mic Mac Macaron
50 chemin du Val Fleuri
06800 Cagnes-sur-Mer
www.micmac-macaron.com 04 89 14 33 47

J'aime

POLYGONE RIVIERA : LE «VILLAGE-SHOPPING» DE LA CÔTE D'AZUR

Ce centre commercial à ciel ouvert a vu le jour en 2015. Avec ses 70 000 m² d'espace shopping ouverts 7J/7, Polygone Riviera se définit comme un réel lieu de vie et de shopping à l'américaine.

Un concept tout droit venu des États-Unis

Ce centre commercial et de loisirs à ciel ouvert est directement inspiré des « villages-shopping » de Californie ou de Floride tels que le Bal Harbour Shop. Le concept ? Créer un lieu de vie mêlant shopping, loisirs, art et divertissements. Pour cela, Polygone Riviera s'articule en différents quartiers et promenades. Le lieu a tout de même conservé une *French touch* architecturale puisque ce sont cinq professionnels locaux qui ont travaillé ensemble et co-signé le *design* intérieur et extérieur du centre de shopping.

Un tour du monde gastronomique

Si la faim vous gagne après votre shopping ou votre cinéma, Polygone Riviera compte 30 espaces de restauration et pauses gourmandes pour ravir les papilles de tous. L'atout majeur de cette offre gastronomique réside dans la diversité des adresses. Parmi elles, on y retrouve de la cuisine locale, du traiteur avec des menus à confectionner ou à emporter, du burger « Made in USA » ainsi que de la cuisine typiquement indienne en passant par les spécialités asiatiques et les pauses gourmandes. En somme, c'est un véritable voyage gustatif que Polygone Rivera propose à ses clients :

- **Ben Burger** : le burger *Made in USA* avec de délicieuses salades à composer soi-même, des smoothies aux fruits frais coupés à la minute.
- **Le Bistrot Niçois** : senteurs et saveurs ensoleillées de la Méditerranée pour découvrir la cuisine niçoise, familiale et traditionnelle, dans une ambiance conviviale.
- **Lunico (nouveau)** : tigella, piada, puccia et autres pains uniques pour créer des sandwichs italiens à la carte.
- **Pitaya (nouveau)** : street food thaïlandaise traditionnelle et savoureuse élaborée à base de produits frais..
- **La Rôtisserie** : gastronomie française et art de la broche dans un décor à l'esprit industriel et vintage.
- **Le Comptoir** : une cuisine traditionnelle et savoureuse dans une atmosphère moderne et raffinée.
- **La Piazza** : la créativité et la générosité de l'Italie à base de produits frais.
- **Instants gourmands** avec la Tarte Tropézienne, Emilie's Cookies, Yogurt Factory et le glacier Love Bio...

La culture et l'art accessible à tous

La région a un patrimoine culturel et artistique des plus riches. Polygone Riviera a donc souhaité rendre hommage à cette richesse en ouvrant ses espaces à l'art contemporain, la culture et les loisirs.

© POLYGONE RIVIERA



Polygone Riviera.



UNEXPECTED*
SHOPPING



ANIMATIONS
RESTAURANTS / CINÉMA
CASINO / SALLE DE SPORT

POLYGONE
RIVIERA
★★★★

*SHOPPING INATTENDU

CAGNES-SUR-MER • A4

Ce sont onze artistes internationaux dont Ben, Daniel Buren, César ou Wang Du entre autres qui ont été sélectionnés pour agrémenter de touches contemporaines les promenades et lieux de vie de Polygone Riviera. Parmi les œuvres phares du centre de shopping, on retrouve « Le Guetteur » de Sacha Sosno qui surplombe l'entrée du site du haut de ses 22 mètres de haut et abrite un restaurant, des bureaux ainsi qu'une terrasse panoramique.
Côté loisirs et divertissements, Polygone Riviera accueille le Casino Terrazur d'une superficie de 5 000 m² ainsi que le multiplexe CGR Cinéma, qui offre 18 salles de projection, dont une salle équipée de la technologie révolutionnaire ICE IMMERSIVE. Ces deux lieux accueillent de nombreux événements culturels (concerts, soirées à thème…) durant la période estivale.

Des enseignes mode en exclusivité

Le shopping est bien entendu l'offre majeure de Polygone Riviera.
Sur les 70 000 m² du centre, ce sont plus d'une centaine de boutiques qui s'y sont implantées et dont la présence pour certaines est totalement inédite dans la région ou même en France. Citons notamment la marque japonaise Uniqlo, la chaîne française de grands magasins Printemps ou encore Havaianas, l'enseigne de référence qui propose des tongs, sandales, espadrilles, et lunettes de soleil fabriquées au Brésil. Classées selon leurs caractéristiques, les différentes marques sont réparties en 3 groupes : les enseignes incontournables (Zara, Mango, H&M…), les marques dites « iconiques » et les boutiques de créateurs (JOTT, American Vintage…). Le géant irlandais Primark, spécialisé dans le prêt-à-porter à bas prix, et le géant des sucreries Haribo sont également de la partie, ainsi que Stradivarius, en exclusivité dans les Alpes-Maritimes.

Un service 4 étoiles

Polygone Riviera est classé centre de shopping 4 étoiles notamment grâce à la qualité de ses services. Pour faciliter votre expérience, la rendre plus agréable et qualitative, le centre de shopping est à vos petits soins et vous propose :

- une **garderie** et un **espace bébé** où sont mis à disposition des tables à langer, micro-ondes et chauffe biberons. Des **poussettes** sont également prêtées gratuitement à la réception ;
- une **application mobile** du centre de shopping vous permet de retrouver des amis présents sur place ou encore de localiser votre voiture dans le parking souterrain ;
- le **wifi gratuit** et **illimité** ainsi qu'un espace de rechargement pour votre téléphone portable.

© POLYGONE RIVIERA



Vue de la passerelle Botanic avec l'œuvre d'art et focus sur façade Botanic.



Polygone Riviera.

© POLYGONE RIVIERA

CANNES ★★★★

La noblesse anglaise l'a découverte lorsqu'elle n'était qu'un village, les stars de cinéma en ont fait un mythe, les grandes marques y ont installé leurs vitrines et les visiteurs la perçoivent comme une escale privilégiée… Cannes, destination de rêve, continue aujourd'hui de livrer ses secrets. Ici se côtoient dans une atmosphère incomparable les palaces de la Croisette, les pierres chargées d'histoire du quartier du Suquet, l'authenticité de l'ancien port de pêche, la beauté lumineuse des îles de Lérins, les plages baignées de soleil et l'effervescence des grands événements programmés au célèbre palais des Festivals et des Congrès. Ville internationale, de stars et de paillettes, Cannes révèle aussi un précieux patrimoine historique, naturel et artistique. Le cœur de son histoire palpite dans les ruelles piétonnes et pentues du Suquet, quartier situé en suspens au-dessus du vieux port, qui dévoile une âme provençale. La rue commerçante Meynadier piétonne de bout en bout et le marché Forville préservent une atmosphère de village ; quant aux îles de Lérins, poumon vert chargé d'histoire, elles font face à la clinquante Croisette où se côtoient les grandes enseignes de luxe et les palaces de renom. Tous les visages de Cannes s'offrent au visiteur curieux qui veut toucher son cœur au-delà des sunlights.

■ **OFFICE DE TOURISME DE CANNES**
Palais des Festivals
1, boulevard de la Croisette
✆ **04 92 99 84 22**
Voir page 14.

Mon ticket de bus dans mon smartphone !

Choisissez la simplicité avec le e-ticket ! Avec Palm Bus, un module « e-ticket » est disponible sur l'application mobile, téléchargeable gratuitement sur les plateformes Android et IOS. Le client peut y acheter les titres suivants – « ticket 1 voyage », « Pass 24 heures », « Pass 72 heures » et « Pass 7 jours Palm Hebdo » - au même tarif qu'à bord du bus ou qu'en agence commerciale. Le paiement s'effectue en ligne, par carte bancaire, avec envoi instantané d'une facture par e-mail. Une fois le ou les titre(s) acheté(s), ils sont disponibles dans la rubrique « utiliser ses tickets ». Lorsque le client s'apprête à monter dans le bus et qu'il souhaite utiliser un titre qu'il a préalablement acheté, il le sélectionne puis clique sur « activer le titre ». L'activation du titre déclenche sa période de validité et un QRCode apparaît. Il suffit ensuite, pour voyager sereinement, de présenter le QrCode directement sur le valideur à chaque montée dans le bus, pendant sa période de validité. Cette solution, particulièrement adaptée aux visiteurs et congressistes, permet de disposer instantanément d'un titre de transport, sans se soucier de trouver un point de vente pour acquérir son Pass ou à faire l'appoint de monnaie pour acheter son ticket au conducteur.

■ **PALM BUS**
Agence Commerciale – Gare Routière
de Cannes
Place Bernard-Cornut-Gentille
✆ **0 825 825 599**
www.palmbus.fr
Agence commerciale de Cannes et guichets ouverts du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00, et le samedi de 9h00 à 18h. Pass 24h à 4 €. Pass 72h à 8 €. Pass 7 jours Palm Hebdo à 15 €. Pass 31 jours Croisette à 36 €. Pack 10 voyages à 12,50 €.
Simplifiez-vous la vie pour vos déplacements sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Cannes-Pays de Lérins grâce au réseau de transport urbain Palm Bus. Oubliez stress, embouteillages et soucis de stationnement : avec ses 30 lignes régulières, la compagnie vous permet de sillonner Cannes, Le Cannet, Mandelieu-La-Napoule, Mougins et Théoule-sur-Mer en toute facilité !

- **En soirée**, et jusqu'à 2h30 du matin, 5 lignes Palm Night relient le cœur festif de Cannes aux principaux secteurs de l'agglomération.
- **Profitez de votre séjour pour emprunter Palm Impérial**, la ligne de « bus cabriolet » qui parcourt la Croisette avec une vue imprenable sur la baie de Cannes, l'Estérel, les plages, les grands hôtels et les mythiques marches du Palais des Festivals
- **Promenade et shopping dans le Centre-Ville de Cannes** avec la Navette City Palm qui arpente les principales artères commerçantes, dont la Croisette et la Rue d'Antibes.
- **Bon à savoir** : grâce à la boutique en ligne accessible depuis le site internet ou l'application mobile, le client peut commander une carte de transport, chargée d'un Pass, d'un abonnement ou d'un pack « 10 voyages » et la recevoir directement à son domicile par voie postale. Lorsqu'on dispose déjà d'une carte de transport Palm Bus, muni du numéro figurant au verso de celle-ci, on peut directement acheter son titre en ligne. Celui-ci se chargera alors automatiquement dès le lendemain, à la première présentation de la carte sur un valideur dans le bus.

Appli PALM BUS,
votre **mobilité** sur le réseau de transport de Cannes Lérins **en temps réel !**

CANNES • LE CANNET • MANDELIEU-LA NAPOULE •
MOUGINS • THÉOULE-SUR-MER



AGGLOMÉRATION CANNES LÉRINS
VOUS **SIMPLIFIER** LE BUS !

Pour simplifier vos déplacements (recherche d'itinéraires et horaires), **téléchargez l'appli PALM BUS** !

DISPONIBLE GRATUITEMENT
SUR IPHONE ET ANDROID

Download on the App Store
ANDROID APP ON Google play

Mon ticket, c'est mon mobile !

> **Je me connecte à l'appli PALM BUS** au module « e-ticket »

> **J'achète mon titre de transport**

> **Je valide mon QRCode en présentant mon mobile au valideur à chaque montée dans le bus**

LES TRANSPORTS DE CANNES LÉRINS

POUR TOUT SAVOIR
N° Indigo 0 825 825 599
0,15 € TTC LA MINUTE
palmbus.fr

PALM BUS

1834 : la naissance de Cannes

En décembre 1834, lord Henry Brougham and Vaux, grand chancelier d'Angleterre, emmène sa fille Eleonore-Louise visiter l'Italie. Malheureusement pour lui et fort heureusement pour Cannes, le roi de Piémont-Sardaigne a fait fermer sa frontière avec la France en raison d'une épidémie de choléra. Obligé de faire demi-tour, lord Brougham décide de se diriger vers Grasse. À la tombée de la nuit, il s'arrête à l'auberge de maître Pinchinat dans l'actuelle rue du Port à Cannes. Charmé par le site, l'accueil et les spécialités locales, lord Brougham, qui devait rester quelques jours à peine, décide de se faire bâtir une résidence dans ce village. Deux ans plus tard, toute la haute société londonienne se presse à Cannes pour l'inauguration d'une vaste et superbe demeure : la villa Eleonore-Louise. En quelques années, le petit port de pêche devient la ville de l'aristocratie internationale. Dès 1837, le général britannique Taylor fait construire le château Saint-Georges. En 1838, on lance les travaux du premier port et on élargit le sentier qui serpente le long du littoral. Baptisé chemin de la Petite Croix, il deviendra ensuite la fameuse promenade de la Croisette. En 1848, Alexandra Feodorovna Skrypitzine, épouse du consul de France à Moscou, Eugène Tripet, tombe amoureuse de Cannes et entraîne l'aristocratie russe. À partir de 1858, le premier immeuble s'élève sur la Croisette : le Gonnet, qui deviendra ensuite l'Hôtel Gonnet et de la Reine. Dès lors, l'urbanisation ne faisait que commencer, donnant naissance au site de Cannes.

LIGNE DE BUS PALM IMPÉRIAL

6, place Cornut Gentille

Ouvert toute l'année. Ne circule pas le 1er mai uniquement. Tous les jours de 6h40 à 20h30. Environ un bus toutes les 15 minutes. 3 € le ticket à acheter auprès du conducteur.

Anciennement appelée la ligne 8, le Palm Impérial doté de bus cabriolets décorés spécialement par l'artiste Robert Combas ! Du quai Lauboeuf jusqu'au Palm Beach, vous aurez droit à un parcours bordant intégralement le bord de mer, avec des arrêts en face des principaux lieux cannois : Hôtel de ville, le Vieux Port, palais des congrès, Majestic, Pont Alexandre III, Carlton, Martinez... Le trajet ne dure que 15 minutes mais rien ne vous empêche de faire le retour pour être certain de n'avoir rien raté !

VISITE GUIDÉE CANNES ET LE CINÉMA : UN TANDEM GLAMOUR

Office de tourisme
Palais des Festivals et des congrès
✆ 04 92 99 84 22
tourisme@palaisdesfestivals.com

Ouvert toute l'année. De juin à septembre : tous les mercredis à 9h15 en versions française et anglaise (départs simultanés). Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 6 €. Visite au départ de l'Office du Tourisme, à pied durant environ 1h45.

Partez sur les traces des lieux emblématiques du cinéma et découvrez Cannes, la ville du septième art, d'une manière insolite racontée au moyen d'anecdotes glamour et de secrets de tournage. La visite est ponctuée de neuf étape : l'itinéraire débute aux pieds des célèbres marches du tapis rouge du Festival du film et se poursuit le long du Chemin des Étoiles où se succèdent les empreintes de nombreuses vedettes. Le trajet continue afin d'évoquer les plus luxueux hôtels de la ville, Majestic Barrière, Carlton ou Martinez jusqu'au Palm Beach. Une occasion unique de marcher dans les pas des plus grands noms du cinéma grâce à un parcours exceptionnel qui constitue une véritable expédition dans la mémoire cinématographique. Petite précision : cette visite n'inclut pas l'intérieur du Palais des Festivals.

VISITE GUIDÉE DU PALAIS DES FESTIVALS

1, boulevard de la Croisette
✆ 04 92 99 84 22
tourisme@palaisdesfestivals.com

La visite du Palais est proposée au public à des dates aléatoires en fonction de l'activité du Palais des Festivals. 6 € par personne. Gratuité - 16 ans. Durée de la visite : 1h45. Attention : nombreuses marches. Visite guidée (assurée à partir de 5 personnes et limitée à 25 personnes maximum. Réservation recommandée pendant la période estivale).

Jouez les stars en suivant la visite guidée du palais des Festivals et des Congrès de Cannes ! Construit en 1979 à l'emplacement du casino municipal, ce bâtiment de renom dispose de 35 000 m² de surfaces d'expositions, de 20 auditoriums, d'un théâtre de 1 000 places, de plusieurs salles équipées de systèmes de traduction simultanée, d'une rotonde et du salon des Ambassadeurs qui peut accueillir jusqu'à 3 000 personnes debout. Les portes s'ouvrent au grand public deux à six fois par mois sauf en mai, pour cause de Festival du Film. On pourra ainsi monter les célèbres marches au tapis rouge, observer les empreintes laissées par les stars sur l'esplanade Georges-Pompidou, visiter tous les recoins et notamment la salle mythique qui accueille les cérémonies d'inauguration et de clôture du célèbre festival. Enfin, depuis les terrasses, on admire la vue sur la vieille ville, la colline du Suquet, le vieux port, la Croisette et les îles de Lérins. Une visite intéressante pour découvrir les multiples activités de cet endroit fascinant.

PALM IMPERIAL,
l'art de vous balader
en cabriolet sur la Croisette !



Du quai Laubeuf au Palm Beach,
la ligne PALM IMPERIAL dessert de nombreux sites emblématiques de Cannes
(le Palais des Festivals,
les grands hôtels, les casinos
et les boutiques de la Croisette,...)

- **1 départ en moyenne toutes les 15 minutes**
  depuis le Quai Laubeuf,
  le Quai Saint-Pierre
  et le Palm Beach
- **Tous les jours, toute l'année**
  (sauf le 1er mai)
- **3,00 € l'aller-retour**





PALM IMPERIAL,
l'art en mouvement avec 4 bus à étage,
œuvres de Robert Combas

Téléchargez l'**appli PALM BUS**,
votre **mobilité en temps réel** !
DISPONIBLE SUR IPHONE ET ANDROID

Download on the App Store
Google play

LES TRANSPORTS DE CANNES PAYS DE LÉRINS

POUR TOUT SAVOIR
N° Indigo 0 825 825 599
0,15 € TTC LA MINUTE
palmbus.fr

PALM BUS

L'InterContinental Carlton, un hôtel légendaire

Fièrement dressé sur la Croisette face à la Méditerranée, le palace cannois InterContinental Carlton défie les ans : en 2013, il a célébré ses cent ans mais n'a pourtant rien perdu de la magnificence qui caractérise les lieux d'exception ! Les architectes Charles Delmas (niçois) et Marcellin Mayère (cannois) l'ont construit en deux temps sur l'impulsion de l'homme d'affaires Henri Ruhl, de 1909 à 1910 puis de 1912 à 1913. La façade est splendide : revêtue d'un enduit bicolore en fausse pierre avec un décor moulé en ciment, elle est surmontée de deux rotondes directement copiées (dit-on) des seins de la belle Caroline Otero. De style Belle Époque, son nom Carlton est originaire de Scandinavie où il signifie la « ville de l'homme libre ». Le grand-duc Michel de Russie y venait régulièrement déguster son thé au citron dès les années d'ouverture, mais c'est bien avec l'arrivée du Festival international du film en 1946 que cet hôtel prend son envol en offrant son décor mythique aux réunions du jury et prêtant sa plastique de rêve aux plus grands réalisateurs de notre époque. Grace Kelly y tourna une scène aux côtés de Cary Grant dans *La Main au collet* d'Alfred Hitchcock et il servit également de décor au tournage de la publicité du parfum Égoïste mais aussi à d'autres films comme *French Kiss*, *4 étoiles* ou *Omar m'a tué*. L'hôtel a également accueilli Sir Elton John et son équipe pour son clip *I'm Still Standing*. En quelques années, le palace est ainsi devenu l'un des hôtels les plus demandés pour les tournages de films. En 1982, le Carlton devient InterContinental Carlton.

Le Carlton : 623, la suite d'Alfred Hitchcock. Pour les cinéphiles aguerris, la suite 623 de l'Hôtel InterContinental Carlton à Cannes est assurément la plus mythique de toutes : immortalisée à tout jamais dans une scène de cinéma restée fameuse. Nous sommes en 1955 et le cinéaste Alfred Hitchcock réalise son film *La Main au collet* avec, dans les rôles principaux, Grace Kelly et Cary Grant qui prennent place devant la porte de cette suite pour un face-à-face plein d'intensité. Depuis, la légende demeure.

Points d'intérêt

BOULEVARD DE LA CROISETTE

Restauration. Boutique.

Au début du XIX[e] siècle, le chemin du bord de mer orné d'une petite croix s'appelait tout simplement « Le chemin de la Petite-Croix ». En 1838, à l'occasion des travaux d'aménagement du port, la plupart des artères bordant la mer furent baptisées et en souvenir de la petite croix, la nouvelle promenade reçut le nom de « Promenade de la Croisette ». Artère la plus prestigieuse de Cannes, elle est aujourd'hui bordée de palaces à la renommée internationale dont les noms évoquent l'aristocratie, la jet set, le monde des arts et du cinéma : l'InterContinental Carlton, hôtel mythique classé monument historique, l'hôtel Majestic Barrière ou encore le Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez. Tous reçoivent au mois de mai la fine fleur du cinéma international. À la pointe de la Croisette, admirez le panorama sur le massif de l'Estérel, le golfe de la Napoule, Golfe-Juan, le cap d'Antibes, les Pré-alpes et les îles de Lérins. Poursuivez votre balade jusqu'au Palm Beach avec ses espaces plus calmes et ombragés : légèrement excentrées, les plages sont ici plus discrètes et moins peuplées.

Le couvert

AMICI

14, rue Barthélémy ✆ 04 93 48 99 02
www.amici-cannes.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les soirs en été à partir de 18h. Du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 25 € environ (pour un plat). Plat du jour autour de 15 €. Terrasse. Possibilité de plats à emporter. Privatisation de la salle pour toute organisation de repas de groupes. Cette table conviviale dédiée à la véritable cuisine italienne est posée dans une toute petite rue piétonne du quartier de la Bocca, proche du théâtre de la Licorne. Dans la cuisine largement ouverte sur la salle, Luca, le chef transalpin veille sur les fourneaux tandis que Laurence, son épouse, assure le service et les conseils avec sourire et attention. Directement chinés en territoire italien, les produits rigoureusement sélectionnés se déclinent en plats exclusivement faits maison tels les lasagnes, les gnocchis, les raviolis et un grand choix de risottos, de pizzas typiquement italiennes et d'antipastis. Les plats à base de viande font le bonheur des plus carnivores et les desserts maison comblent tous les gourmands.

Le Chemin des Étoiles du cinéma

Comme à Los Angeles avec son «Walk of Fame» sur Hollywood Boulevard, les réalisateurs, acteurs, scénaristes et autres célébrités du septième art laissent l'empreinte de leurs mains et leur signature pendant le Festival international du film ou lors de leur passage à Cannes. Ce chemin des Étoiles cannois, situé aux pieds du palais des Festivals sur l'esplanade Pompidou et dans les jardins adjacents, réunit plus de 400 empreintes de mains et signatures des plus grands noms du cinéma national et international, permettant aux visiteurs de toucher de plus près le mythe.

Cannes radio

CANNES 91.5
NICE 91.3

La radio Côte d'Azur



Toute l'actualité et la musique de la Côte d'Azur sont sur Cannes Radio

Cannes 91.5 FM
Nice 91.3 FM

www.cannesradio.com

MEMBRE SIRTI INDÉS RADIOS

RÉGIE NATIONALE TF1 PUBLICITÉ

Cannes, musée iconographique à ciel ouvert

Depuis 2002, les façades de certains immeubles cannois sont décorées de jolies fresques murales : un parcours immanquable à découvrir lors de votre balade en ville ! Au nombre de quinze et dispersées dans les rues, ces fresques ont toutes pour dénominateur commun le cinéma. Chacune a été soumise à l'appréciation de l'architecte des Bâtiments de France pour assurer le respect de l'architecture initiale des maisons choisies. Signées par différents artistes ou sociétés spécialisées, vous serez surpris de croiser Belmondo, Depardieu, Truffaut, Jean-Pierre Léaud, James Dean, Marylin, Charlot, Bourvil, Batman ou encore R2-D2, le petit robot de la Guerre des Etoiles ! Pour le plaisir des yeux des petits et des grands, Cannes se transforme en un véritable musée à ciel ouvert.

- **Place Cornut Gentille et 2 Quai St. Pierre** : le décor est planté : Mickey et R2-D2, Fred Astaire tournoyant, Louis de Funès et Bourvil en vadrouille, Belmondo et Depardieu copinant, Superman... tous sont là parmi tant d'autres sur cette immense façade.
- **10 bd Vallombrosa** : Charlin Chaplin et le Kid, deux regards émouvants captés en noir et blanc
- **Place du Suquet – 7 rue St. Dizier** : Jacques Tati sort de l'hôtel où M. Hulot passe ses vacances.
- **Place du Suquet – 16 rue St. Dizier** : un superbe trompe-l'œil pour cette façade où tout n'est qu'illusion.
- **7 rue des Suisses** : silence, on tourne : vous êtes ici derrière la caméra.
- **Angle 9 rue des Frères – 29 bd Victor Tuby** : Buster Keaton, le génie du gag s'affiche en grand.
- **3 bd Victor Tuby** : espiègle et rayonnant, Gérard Philippe au sommet de sa gloire interrompue à l'âge de 37 ans. Né à Cannes, cet artiste reste l'un des comédiens français les plus populaires par ses engagements humanistes et son talent.
- **Place du 18 juin – pont Carnot** : clin d'œil aux salles de cinéma qui vous attendent.
- **16 bd d'Alsace** : Marilyn Monroe, immortelle déesse du cinéma, resplendit de sa beauté éternelle.
- **9 rue Louis Braille** : Harold Lloyd, auteur de toutes ses cascades, essaye en vain d'arrêter le temps.
- **Av Francis Tonner** : Alain Delon dans *Plein Soleil*.
- **Bd de la République** : les couples mythiques du cinéma s'affichent.
- **Parking Berthelot** : votre voiture côtoiera ici celles des plus grandes stars du cinéma.
- **Pont Alexandre III** : de part et d'autre du pont, quatre portraits illustrent des personnages principaux de Tarantino, issus de *Pulp Fiction* ou de *La Leçon de Piano*.

LE DUPLEX

122, boulevard Eugène-Gazagnaire
✆ 04 83 14 83 69
leduplexcannes@gmail.com

Fermé de décembre à avril. Ouvert tous les jours de 9h à 15h30. L'été, le soir également. Carte : 20 € environ (pour un plat). Chèque Restaurant. Terrasse.

Ce restaurant du bord de mer offre un cadre privilégié. L'ardoise décline un choix de salades composées, de tartares et de plats raffinés toujours très frais. La terrasse au rez-de chaussée jouxte la salle toute en longueur au cadre clair et au bar composé de galets gris. Sur le toit, la terrasse sous pergola avec sa grande table d'hôtes et sa table haute, affiche un cadre contemporain et convivial avec vue sur la mer. Un espace idéal pour un apéro dînatoire décliné autour de plats en petites portions et d'assiettes composées à partager. On l'a compris, ici les espaces lumineux et la carte pleine de fraîcheur s'accordent pour des moments relaxants sur cette portion du littoral cannois agréablement épargné de l'agitation touristique.

LOU SOULEOU

16, boulevard Jean-Hibert
✆ 04 93 39 85 55

Ouvert midi et soir du mardi au dimanche. Fermé le lundi hors saison. Plat du jour : 15 €. Menu gastronomique : 30 €. Menu gourmet : 45 €. Terrasse.

Dans ce restaurant situé face aux plages du Midi, l'élégance du lieu tranche avec l'enseigne aux couleurs vives qui promet le soleil à notre table ! Dans un décor classique, avec une large vue mer qui balaie les îles de Lérins et le massif de l'Estérel, on déguste une cuisine qui rend principalement hommage aux produits de la mer. Avec un arrivage de poisson frais tous les jours et le respect des produits de saison, le mariage de la qualité et de la quantité est ici célébré. Paella, marmite du pêcheur et surtout bourride provençale, font la réputation de la maison dont les gourmands ne quitteront la table qu'après avoir dégusté les tartes aux fruits maison déclinées selon les fruits du marché. En terrasse ou en salle l'accueil, le service et les saveurs rayonnent, Lou Souleou est véritablement au rendez-vous !

ITALIAN CAFFE
28, boulevard du Midi Jean Hibert
✆ 04 93 38 32 30
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 0h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Terrasse.
Un peu à l'écart des quartiers les plus touristiques mais au début de la nouvelle promenade de Cannes, se trouve ce bel établissement aux notes italiennes. Sa belle terrasse face à la mer avec vue sur les palmiers appelle à venir prendre un café, ristretto bien sûr ! Et en salle, la décoration transalpine est très élaboré, avec notamment ce beau vespa rouge accroché au mur. Le service est efficace et il vaut mieux, l'établissement ayant une fâcheuse tendance à afficher complet. Quand on goûte la première bouchée de nos plats, on comprend pourquoi... C'est un véritable délice ! Pizzas, pâtes ou viandes, les classiques sont là et sont même sublimés. Le rapport qualité/prix est très correct, alors n'hésitez plus.

LE CABANON
Boulevard du Midi ✆ 06 21 56 26 09
Voir page 133.

LE CAVEAU 30
45, avenue Félix-Faure
✆ 04 93 39 06 33
www.lecaveau30.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 39 €. Carte : 30 € environ (pour un plat). Plateau de fruits de mer pour 2 personnes 78 €, plateau royal 120 €. Terrasse.
Ce vaste restaurant au décor élégant et passéiste qui rend hommage aux années 30 dévoile une large carte tournée vers les produits de la mer. Face au vieux port, le cadre atypique de cette institution cannoise réunit les amoureux des saveurs de la mer. Plateaux composés de fruits de mer variés, poissons de saison et crustacés travaillés dans le respect du produit (pot au feu de la mer, daurade grillée, bouillabaisse, homard thermidor, bourride provençale, paella marine...) définissent l'identité résolument marine de la cuisine, complétée par de belles pièces de boucher pour les amateurs de viandes de première qualité.

AUX BONS ENFANTS
80, rue Meynadier ✆ 06 18 81 37 47
www.aux-bons-enfants-cannes.com
lucgiorsetti@orange.fr
Maître Restaurateur. Fermé de décembre à janvier. Ouvert du mardi au samedi de 8h à 23h. Fermé le lundi hors congrès et vacances scolaires. Carte : 30 € environ.
Aux Bons Enfants est un véritable établissement familial. Créé en 1935 et après être passé par plusieurs générations, c'est aujourd'hui Luc Giorsetti, petit-fils des créateurs, qui est aux commandes. Les recettes ont évolué en gardant cette petite touche classique qui fait leur saveur et les produits frais sont sélectionnés quotidiennement au marché Forville ou auprès de producteurs locaux. Dans les spécialités, on appréciera : la souris d'agneau cuite 7 heures, purée de patates douces et jus de cuisson, ou l'os à moelle revisité et très goûteux. Et si les bons enfants ont été sages, on opte en dessert pour un baba au rhum maison.



BELLA PIZZA
9 Rue maréchal joffre ✆ 07 82 84 36 58
edenpizza34@yahoo.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf le lundi de 10h30 à 15h00 et de 18h30 à 22h. Carte : 10 € environ (à 16 € pour une pizza, de 9 à 12€ pour une salade).
Bella Pizza est une délicieuse petite pépite dans l'univers impitoyable des pizzerias. Une adresse nichée au cœur du centre de Cannes, à quelques encablures de la rue Meynadier. La salle abrite dans un mouchoir de poche quelques tables joliment décorées. Tony et son épouse ont rejoint la capitale du cinéma depuis près d'un an mais ils n'en sont pas à leur première affaire. Bien au contraire, ils sont de grands spécialistes de la Pizza et ont remporté plusieurs fois le titre de Champion de France de pizzas, ont terminé à la 57ème place au championnat mondial en Italie et ils sont aujourd'hui juges de cette compétition. Leur modestie cache leurs parcours professionnels talentueux. Vous avez ici de vrais passionnés qui mettent un point d'honneur à utiliser des produits frais de qualité, de la farine bio uniquement et des matières premières en provenance d'Italie comme par exemple la *Mozarella*. La carte est déclinée en plusieurs spécialités : des pizzas bien entendu ; un bar à *mozza*, servie dans une formule incluant tomates cerises, *Foccacia* et olives ; les *bruschettas* et les *Piadinas,* une spécialité de l'Italie du sud, sans oublier les salades et desserts. Tout se déguste sur place, mais aussi à emporter ou en livraison, par l'intermédiaire des sites *deliveroo* et *Ubereats*. L'accueil très sympathique complète leurs atouts.. A découvrir sans plus tarder !

Le label « Mer de Lérins »

Ce label, mis en place depuis 2014 par la communauté des Pays de Lérins, la ville de Cannes et la Prud'homie de pêche de Canne, permet de garantir aux consommateurs des produits frais issus directement de la rade de Cannes, et de valoriser la pêche traditionnelle locale dans le cadre d'une charte prônant une pêche maritime durable et responsable. La mer qui fait face à Cannes, et où baignent les îles de Lérins, possède des ressources aquatiques riches et diversifiées dont profitent les pêcheurs et les restaurateurs locaux. Grâce à ce label, l'activité peut s'effectuer de façon pérenne dans le respect de l'environnement. Le travail des pêcheurs et la qualité de leurs produits revendus sur l'authentique place du Marché Forville (où une signalétique a été mise en place pour informer le client de l'origine des produits et auprès des restaurateurs locaux) se voient ainsi valorisés.

BIG FERNAND
6, rue Teisseire
✆ 04 93 30 28 41
www.bigfernand.com/restaurant/cannes
Ouvert du dimanche au jeudi de 12h à 22h et le vendredi et samedi jusqu'à 23h. Menus de 15 € à 22 €. Carte : 20 € environ. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant.
Ici on ne l'appelle pas « hamburger » mais bien « hamburgé » à la française. Viande 100% française, fromages sélectionnés avec soin, pain fourni par un boulanger « made in Cannes », chez Big Fernand on ne plaisante pas avec le goût. Ouvert depuis l'été 2016, la célèbre enseigne s'est installée dans la cité du cinéma, distillant son concept de sandwich américain en le rehaussant d'ingrédients audacieux mais toujours de qualité : veau, agneau, raclette des Alpes au lait cru, aubergines grillées… Les hamburgés sont accompagnés de « falade » ou de « Fernandines », de délicieuses frites maison. Un concept qui fonctionne ! Accueil très sympathique.

Les palaces de la Croisette et le cinéma

Cité du cinéma par excellence, Cannes et sa légendaire Croisette ont servi de décor à de nombreux grands films dont le cultissime *La Cité de la peur* des Nuls (1994), comédie loufoque tournant en dérision le festival de Cannes. De grands classiques comme *La Main au collet* d'Alfred Hitchcock (1955) ou de sympathiques comédies hexagonales comme *Quatre Étoiles* (2006) avec José Garcia et Isabelle Carré ou encore *Le Siffleur* (2008) avec François Berléand et Thierry Lhermite y ont aussi planté leur décor. Les réalisateurs recherchent sans doute une ambiance mêlant prestige, glamour, mer ou soleil... Et les palaces cannois de la Croisette, en particulier le Carlton, le Martinez et le Majestic, leur ouvrent ainsi régulièrement leurs portes.

BISTRO LES CANAILLES
12, rue Jean-Daumas
✆ 04 93 68 12 10
www.bistrolescanailles.com
bistrolescanailles@orange.fr
♿N
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 1h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Parkings à proximité.
Les Canailles, à l'origine de la création de cette adresse cosy, sont bel et bien des professionnels de la gastronomie au parcours déjà riches de grandes tables ! Lysiane Levivier et Carole Peretti ont accordé leur savoir-faire en salle à l'expérience du chef Michel Cortesi pour proposer un lieu gourmet où l'ardoise qui varie régulièrement propose des plats de belle tradition et des produits de saison… Entre les murs aux pierres apparentes, les lumières en suspension, le mobilier chocolat, le grand miroir baroque, les fauteuils et canapés, les lieux s'affichent contemporains avec une ambiance bistrot à l'heure du déjeuner et un cadre plus feutré pour le dîner. En version « bar à vin » les verres de vin s'accompagnent d'assiettes de charcuterie pour une dégustation gourmande en début de soirée.

BISTROT GOURMAND
10, rue du Docteur-P-Gazagnaire
✆ 04 93 68 72 02
www.bistrotgourmandcannes.fr
bistrotgourmandcannes@gmail.com
♿N
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu dégustation à 47 €. Carte : 25 € environ (pour un plat). Formule du midi : 27 € (entrée + plat + dessert à choisir sur l'ardoise du jour). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Accueil des groupes. Terrasse. Parking Forville juste en face du restaurant.
Ce bistrot à l'air contemporain dispose aux beaux jours d'une terrasse qui ajoute au charme de sa salle au parquet foncé, aux murs clairs et au mobilier crème et chocolat. Les ardoises en façade annoncent les plats de tradition aux accents parfois italiens et provençaux mitonnés par le Chef Guillaume Arragon – finaliste

2015 des «talents gourmands Crédit agricole» – à partir de produits frais chinés sur le marché Forville tout proche : poissons sauvages de Lérins en filets façon bouillabaisse, poulpe de Cannes et pâtes maison à l'encre de seiche, glace maison, crème brûlée à l'orange et son shooter de Grand-Marnier... Une belle carte de vins accompagne ses plats gourmands, qui changent au gré de la saison et des trouvailles du marché.

LA BROUETTE DE GRAND'MÈRE

9 bis, rue d'Oran
✆ 04 93 39 12 10
www.labrouettedegrandmere.fr
labrouettedegrandmere@yahoo.fr
Fermé en janvier après les fêtes. Ouvert tous les jours de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 42 €. Carte : 30 € environ. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (repas d'entreprise, baptême, mariage). Terrasse.
Ce restaurant d'un autre temps au cadre rétro élabore une cuisine familiale traditionnelle, simple et copieuse où les produits sont frais et faits maison, dans la bonne ambiance du terroir. La formule du menu unique tout compris n'a pas pris une ride et continue à satisfaire la clientèle : coupette d'accueil, plusieurs entrées successives, tranche de saumon fumé et son verre de vodka, terrine maison, choix du plat principal, cailles rôties, filet mignon sauce camembert, suprême de volaille vallée d'Auge ou plat du jour, assortiment de desserts au choix et demi-bouteille de vin, eau minérale ou soft. Qui dit mieux ?

LE CAFÉ BLANC

Hôtel Canberra
120, rue d'Antibes
✆ 04 97 06 95 00
lecafeblanc@restaurants-ocre-azur.com
Ouvert le midi de mi-mars à mi-octobre. Service du soir à partir de mi-mai. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 32 € à 37 € (menus du soir). Carte : 25 € environ. Formule du midi : 24 € (entre + plat ou plat + dessert. Entrée + plat + dessert 28 €. Plat 18 €). Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
Le Café Blanc est le restaurant ainsi que le lounge bar de l'hôtel Le Canberra. Il se niche dans un patio très lumineux qui s'ouvre sur le jardin et la piscine en été. La déco avec le parquet en bois noir et le mobilier sont à l'image de l'hôtel et font référence au Glamour des années 1950. Les formules attractives du midi ont déjà fidélisées la clientèle cannoise qui fait ici sa pause lunch en toute quiétude. Une cuisine du marché dédiée aux saveurs du sud : carpaccio de bœuf de Pozza, roquette, ricotta et huile de truffe, spaghetti à la chitarra aux scampis, courgettes et safran, assiette d'antipasti de producteurs italiens...

CAFÉ LENÔTRE

63, rue d'Antibes ✆ 04 97 06 67 65
www.lenotre.fr
N
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (plat autour de 25 €. Dessert autour de 15 €). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.
C'est un endroit très agréable en plein cœur de Cannes, où vous avez la possibilité de grignoter à toute heure dès le petit-déjeuner, mais surtout de déguster un bon déjeuner. Le restaurant, situé à l'étage de la boutique, avec quelques tables dehors en terrasse l'été, propose une restauration traditionnelle : l'assiette de tapas façon Lenôtre, le saumon, compotée de tomate à la menthe fraîche et citron, le mille-feuille XXL, crème légère à la vanille Bourbon, autant de plats qui séduisent le regard avant de flatter votre palais. L'après-midi, entre deux shoppings, le salon de thé permet d'apprécier les délicieuses pâtisseries qui font la réputation de la maison. Sur place ou à emporter, il y a fort à parier que vous allez succomber aux desserts ici.

BoccaCabana, le renouveau du littoral cannois

« BoccaCabana », c'est le nom donné par le quartier de Cannes La Bocca à sa promenade du bord de mer, une belle référence à la mythique plage de Copacabana à Rio de Janeiro ! Ici, autant qu'Outre-Atlantique, vous croiserez de nombreux touristes flânant face à la mer, se désaltérant à l'un des kiosques en bord de plage ou faisant leur jogging sur la piste de footing tout en profitant des installations sportives. Rénové et inauguré en 2017, les 5,2 kilomètres du littoral boccassien ont donc été totalement repensés pour le bien-être des piétons : des trottoirs élargis pour la promenade, une circulation repensée et apaisée, un stationnement optimisé, des espaces végétalisés, des aires de repos, de jeu ou de sport pour toute la famille, des navettes gratuites pour y accéder facilement et à terme, des plages élargies grâce à des enrochements sous-marins. Le littoral de la Côte d'Azur se modernise et gagne en attractivité : en plus du paysage très agréable qu'elle nous offre, cette BoccaCabana est une belle balade à faire et une magnifique incitation à découvrir ce quartier de Cannes, moins connu que la Croisette et pourtant tout aussi incontournable !

DA LAURA
8, rue du 24-Août
✆ 04 93 38 40 51
dalaurabella@hotmail.fr
Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 20h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Vin au verre. Chèques non acceptés. Terrasse.
La machine à trancher le jambon de Parme, le poivrier géant, l'exposition de bouteilles de bons crus transalpins et la présentation du plateau de pâtisseries font la réputation des lieux reconnus comme souriants et gourmands. Laura accueille ses convives le midi seulement, son chef turinois concocte une cuisine italienne simple, fraîche et savoureuse (antipasti della casa, insalata parmigiano, carpaccio, ravioli et gnocchi maison, raviolini au foie gras, spaghetti aux vongole, tiramisu…) que l'on accompagne de vins issus de toutes les régions italiennes. L'après-midi, les plaisirs gourmands se prolongent en version salon de thé autour de dégustations sucrées (tiramisu, torta al cioccolato, panna cotta…). Si le charme de la salle conçue comme l'intérieur d'une maison à l'esprit baroque se décline en quatre saisons, les beaux jours installent la bonne humeur et toutes ses délicates saveurs en terrasse.

LA CAVE
9, boulevard de la République
✆ 04 93 99 79 87
www.lacavecannes.com/
contact@lacavecannes.com
Ouvert du lundi au samedi le soir ; du mardi au vendredi le midi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 45 € (entrée + plat + dessert). Carte : 30 € environ (pour un plat). Vin au verre. American Express. Terrasse.
Ce bistrot de grande classe installé dans une ancienne boutique à vins – ce qui explique l'enseigne – sert une cuisine provençale, choux farcis Mamie Jeanne, estouffade d'agneau aux artichauts, aïoli aux légumes du jour, et traditionnelle, confit de canard, quasi de veau aux cèpes, rognons de veau au madère… La carte des vins est exceptionnelle – 350 références – ce qui est rare dans la région. N'oublions pas que le patron est un véritable passionné ! L'ambiance est agréable et le service courtois et efficace. On sent battre ici le cœur du vrai Cannes, où une terrasse, d'une vingtaine de couverts, a été joliment aménagée.

FRENSH
43 bis, rue Félix Faure
♿ N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 22h30. Menus de 8 € à 15 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter.
FREnSH c'est une toute nouvelle brasserie French and Fresh qui a ouvert dans le quartier du vieux port de Cannes. Ici on vient y manger sur le pouce des produits frais dans un décor moderne et chaleureux. Les carreaux de ciment au sol, le comptoir en bois et les banquettes en cuir molletonné vous donneront envie d'entrer et prolonger le moment. Dans l'assiette on ne vous propose que du frais, que ce soit au petit déjeuner comme pour la pause de midi. Sur la carte vous trouverez des club sandwich, des burgers, des fish & chips, des pokebowls ou encore des jus de fruits frais. Ne manquez pas leur brunch pour deux personnes servi les samedis et dimanches matin ! Au menu : boissons chaudes, viennoiseries, orange pressée, planche de charcuterie, saumon fumé, fromage, beignet de mozzarella, salade de fruits et gaufres !

LE GRAIN DE SEL
25, Rue Hoche ✆ 04 93 38 83 65
www.legraindesel-cannes.com
reservations@legraindesel-cannes.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 22h30. Salon de thé l'après-midi entre les deux services. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (tapas entre 7 et 20 €, environ 25 € pour un plat et 9 € le dessert). Menu de la semaine à 26 € avec entrée + plat + dessert. Terrasse.
Apparu il y a quelques mois dans le paysage gastronomique cannois, la table s'est déjà forgée une belle réputation. Il faut dire que l'émulation est grande dans cette rue piétonne devenue le spot idéal pour déjeuner en terrasse. Quand vous passez la porte de l'établissement, vous comprenez immédiatement que la Laetitia est dotée d'un goût certain pour la décoration ! L'atmosphère est composée de plusieurs recoins avec différents styles de meubles harmonieusement étudiés ; la magnifique bibliothèque et le mur végétal étant résolument admirables. En cuisine, le Chef propose une véritable cuisine de marché alliant les saveurs d'ici et d'ailleurs. La carte est assez simple : 5 entrées, 4 poissons et 4 viandes. Côté mer, on adore le bo bún aux gambas ou le poulpe fumé au foin, artichauts barigoule et gousse d'ail confite. Les aficionados de viande ne seront pas en reste avec une carte qui décline bœuf, veau, agneau ou volaille. La touche finale sucrée ravira les amateurs avec par exemple un excellent vacherin aux fraises et basilic. Le midi, les suggestions à l'ardoise se renouvellent tous les jours. À noter que l'après-midi, le Grain de Sel reste ouvert et se transforme en salon de thé, côté lounge. À l'heure de l'apéro, on sirote ensuite un cocktail, accompagné de quelques tapas du moment.

L'ARDOISE
5, rue Rouguière
✆ 04 93 68 60 43
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu complet à 17 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 12 € (plat + dessert). Chèque Restaurant. Terrasse.
Ce petit bistrot proche de la rue d'Antibes mérite le détour. C'est dans un cadre traditionnel, entre les murs rouges et crème, sur des tables en bois foncé que l'on déguste des plats aux consonances régionales comme la daube provençale maison, l'assiette du pêcheur façon bouillabaisse, l'assiette provençale bien garnie (poivrons marinés, beignets d'aubergine ou de courgette, calamars en persillade et toasts de tapenade). La cuisine est faite avec des produits frais garantissant la qualité de la carte. Quant aux desserts, ils sont faits maison : tarte tatin, crème caramel, moelleux au chocolat, tarte au citron et tiramisu régaleront les plus gourmands. En été, on s'attable sur la terrasse pour profiter de la vie animée du quartier. L'heure du dîner insuffle une ambiance cosy. À essayer à toute heure de la journée !





Toutes les spécialités de la Provence «comme à la maison»





LA FARIGOULE

Restaurant

82, rue Meynadier Cannes | Tél. 04 93 38 94 95

l'Ardoise

Restaurant





5, rue Rouguière - 06400 Cannes

Tél. 04 93 68 60 43

■ **GRILL AND WINES**
5, rue Notre-Dame
✆ **04 93 38 37 10**
www.grillandwines.com
contact@grillandwines.com
N
Ouvert toute l'année. Le lundi midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Dans ce bistrot chic et bar à vin, les viandes, grillées ou cuites à la rôtissoire sont à l'honneur : épaule d'agneau, chateaubriand, entrecôte grillée black Angus, côte de bœuf simmental et son os à moelle, fameuse parillada (pièces de viande entières à la découpe sur planche). Mais il ne faut surtout pas oublier de découvrir les diverses terrines maison et le loup en croûte de sel pour 2 personnes. A noter : la formule du midi à prix doux et la belle carte des vins, le tout servi dans une ambiance sympathique et chaleureuse.

■ **L'AFFABLE**
5, rue Lafontaine
✆ **04 93 68 02 09**
www.restaurant-laffable.fr
laffable@wanadoo.fr
N
Fermé en août. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menu dîner 46 € (entrée + plat + dessert). Carte : 40 € environ. Formule du midi : 25 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter.
Le restaurant de Jean-Claude Battiglia, habillé tendance avec marbre, chêne, cuir et cuisine ouverte, reste une adresse sûre en plein centre-ville pour son accueil et son service, son rapport qualité-prix et sa carte courte qui garantit la fraîcheur des produits : 5 entrées, 5 plats et 5 desserts, différents selon le midi, le soir et sans compter les formules du déjeuner. Une belle carte des vins accompagne cet assortiment de plats pour agrémenter le repas en toute élégance (Crozes hermitage, Cote Rôtie, Pouilly fumé Baron de L, Châteauneuf du Pape...).

L'ANTIDOTE
60, boulevard d'Alsace
✆ **04 93 43 32 19**
www.lantidote-christopheferre.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 39 €. Entrée autour de 18 €, plat autour de 29 €, dessert autour de 9 €. Plat du jour : 12 €. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse.
Ici, on travaille en famille dans une cadre accueillant et une bonne humeur communicative. Le Chef Christophe Ferré, maître restaurateur, est aidé par son jeune fils Alexis en cuisine, pendant que son épouse Karin et sa sœur veillent sur les tables de cette adresse de charme, maison de caractère, à la terrasse-jardin des plus agréables, située en contrebas de la voie rapide. Côté carte, la cuisine aux accents méditerranéens est défendue avec cœur et raffinement. Elle propose des menus variés et frais en mettant chaque jour un plat à l'honneur à l'excellent rapport qualité-prix. En accompagnement, le pain maison est délicieux mais attention de ne pas en abuser afin de garder une place pour le dessert... En effet, le chef est pâtissier de formation et il serait dommage de passer à côté du soufflé au Grand Marnier (excellente spécialité !), de la crème légère au citron sur son biscuit sablé ou encore de la tartelette au chocolat servie avec son sorbet.

■ **LUX CAFÉ**
144, rue d'Antibes
✆ **04 93 45 07 65**
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 18h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Formule : 13,50 € (plat du jour, boisson, café). Vin au verre. Pâtisseries à emporter 5 € pièce ou 6,50 € à déguster sur place. Terrasse. Vente à emporter.
Idéalement situé dans la rue la plus chic de Cannes, ce restaurant ouvre ses portes dès le petit-déjeuner où vous apprécierez les jus de fruits fraîchement pressés jusqu'en fin d'après-midi et où la formule salon de thé avec ses excellentes pâtisseries maison fait fureur. Prenez place au choix dans la petite salle conviviale ou sur la belle terrasse.
Le midi, la restauration faite maison très variée et réalisée dans un esprit brasserie avec des produits frais permet aux gens pressés de manger sur le pouce : au choix des plats asiatiques (bo bun, différents woks...) mais également tartare de saumon, différentes quiches autour des légumes ou encore du Black Angus pour les amateurs de bonne viande...

■ **LE RENDEZ-VOUS**
35, rue Félix-Faure ✆ 04 93 68 55 10
www.rendez-vous-cannes.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 26,80 € à 35,80 €. Carte : 40 € environ (panaché de fruits de mer 1 personnes 39 €. Entrée 16 € environ. Viande 30 € environ. Dessert 10 €). Formule du midi : 17,80 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Les amateurs de poissons et de fruits de mer seront ici comblés. Derrière la devanture moderne posée en retrait du palais des festivals, le cadre élégant tout en gris et blanc annonce qualité et raffinement. Les rangées de tables nappées devant les banquettes murales immaculées accueillent 365 jours par an les amoureux des produits de la mer présentés sur le banc de fruits de mer et dans le vivier. Parmi les suggestions du chef : la marmite du pêcheur, friture mixte, paella marine ou gambas sautées à la provençale... Spécialiste des huîtres Gillardeau, la maison sert son assiette de l'écailler, du homard frais, de la langouste (selon arrivage) et des plateaux de fruits de mer copieusement garnis. Des viandes variées et quelques plats de pâtes sont également proposés en ce lieu qui offre deux terrasses, l'une couverte à l'entrée et une seconde sur le toit avec une jolie vue sur le kiosque à musique de Cannes et une échappée mer. Une seconde adresse, Le Bistrot à Huîtres, vous accueille à 10 mètres du Rendez-vous.

NEW YORK NEW YORK
1, allée de la Liberté
✆ 04 93 06 78 27
www.nynycannes.com
manager@nynycannes.com
Ouvert toute l'année. Bâoli group. Tous les jours de 8h à 1h. Service non-stop jusqu'à 23h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 13,50 € (du lundi au vendredi midi). Vin au verre. Pizzas de 13 à 18 €. Hamburgers de 20 à 24 €. Chèques non acceptés. American Express. Terrasse.
Murs pavés de briques et fauteuils en cuir vieilli composent le décor de ce steak-house. Depuis la grande salle, les regards se tournent vers la cuisine ouverte où les grilladins s'affairent à leur spécialité : la cuisine au feu de bois. Car, si l'on vient ici pour l'emplacement et le décor, on apprécie aussi la carte, avec un coup de cœur pour le bœuf Black Angus sans oublier l'entrecôte australienne, le filet de bœuf Rossini, le magret de canard, la pluma de cochon ibérique et les pizzas. En dessert, on se laisse aller à quelques écarts avec le cheesecake ou l'apple pie. Le soir, c'est sur des airs jazzy que l'on savoure une belle carte de cocktails, au coin du feu, quand le temps s'y prête.

PEPPERONI
37, rue Hoche
✆ 04 92 98 69 45
www.restaurants-pepperoni.com/cannes
restaurantspepperoni@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 28 €. Salade autour de 15 €. Wok 18 €. Pizza autour de 14 €. Viande et poisson autour de 20 €. Dessert et glaces maison 8,50 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Terrasse.
Dans ce restaurant-bar-salon-de-thé aux allures de trattoria, la carte est dédiée aux mets italiens avec les pâtes et risottos pour porte-drapeau ! Couleurs chaudes et larges miroirs assurent un cadre confortable et chaleureux d'inspiration baroque dans lequel il fait bon s'attabler pour déguster des antipasti, des maxi salades, des pizzas, une viande ou un poisson. Il est également possible de profiter des trois terrasses du restaurant qui donnent sur la rue piétonne cannoise : au calme, on y déguste son plat ou l'on s'y délecte d'un thé, d'un café ou d'une gourmandise sucrée tout au long de la journée.

LE ROOF
Five Seas Hôtel Cannes
22, rue du Bivouac-Napoléon
✆ 04 63 36 05 06
N
Fermé de mi-décembre à fin janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir de 19h30 à 23h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 29 €. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Animations. Parking.
Le restaurant posé sur le toit de l'hôtel cannois, au cinquième étage, propose son cadre d'exception pour une ambiance bistro-chic avec une jolie vue sur toute la ville de Cannes. Le bar central offre un espace séparé, qui se prolonge vers la terrasse, lounge idéal pour prendre un apéritif. En salle, le chef Arnaud Tabarec propose deux cartes différentes pour le déjeuner ou le diner. Le midi, les plats sont simples et classiques mais toujours équilibrés et très gourmands. Le soir, la cuisine est plus travaillée, inspirée des meilleurs produits de terroir et fondée sur le choix de produits d'excellence, ainsi que de nombreux plats à partager. En dessert, on prolonge le plaisir avec des gourmandises sucrées de très haute volée.

WELCOME TO KEY WEST
2, square Mérimée ✆ 04 83 28 35 04
welcometokeywest.fr
contact@welcometokeywest.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 20h30 ; le dimanche de 10h à 19h. Menus de 9,50 € à 12,90 €. Carte : 10 € environ (pour une salade). Formule du midi : 10 € (bagel, Pannini, Bruschetta + accompagnement). Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter (tous les plats, boissons chaudes et boissons froides).
Au cœur du square Mérimée, cette adresse de charme joue la carte de la sérénité et des gourmandises à l'accent américain en mettant à l'honneur cette petite île tropicale au sud de la Floride. Du matin au soir, il fait bon s'y donner rendez-vous à toute heure. Dans un chaleureux cadre boisé et chocolat, on s'installe sur la banquette garnie de coussins colorés, à table près du comptoir, sur les tabourets hauts face à la vitrine ou dans les fauteuils cosy posés autour de la table basse. Bien au chaud ou en terrasse, on se régale de bagels garnis, de salades de saison et de soupes dont les saveurs originales varient chaque semaine. Côté douceurs, l'appel délicieux des muffins et des cookies maison animent l'instant « breakfast » dès 8h, concluent les déjeuners en beauté ou prolongent les après-midis gourmands autour d'une boisson chaude, d'un smoothie ou d'un jus de fruits frais. Autre clin d'œil à l'art de vivre made in USA, tous les produits sont proposés à emporter y compris les boissons chaudes ! Mention spéciale pour la formule brunch proposée le dimanche.

LE CIRQUE
30, rue Hoche
✆ 04 93 30 02 38
www.lecirquecannes.com
Fermé de fin janvier au 1er mars. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 0h. Carte en 2 parties : première partie de 9 à 19 € et deuxième partie de 16 à 29 €. American Express.
Dans ce café bistro, la bonne humeur est de mise : on entre ici dans un univers où la convivialité règne en maître entre les murs de pierres et les luminaires dentelés. Ce restaurant, situé en plein cœur de la ville, propose des créations drôles et originales issues de la Méditerranée avec une touche de la vallée du Rhône : pan bagnat du cirque, salade niçoise et tataki de thon, bouquet d'asperges vertes et speck, épaule d'agneau confite, jus de cuisson et gnocchis, carré de cochon et gaufre de pomme de terre... Un régal tout en douceur à accompagner d'une bonne bouteille de vin puisque Le Cirque possède également une cave bien fournie !

■ **BFIRE BY MAURO COLAGRECO**
La Plage Barrière Le Majestic Cannes
La Croisette ✆ 04 92 98 77 30
webmaster@lucienbarriere.com
Fermeture annuelle 1 semaine en novembre et 3 semaines en décembre. Ouvert tous les jours de 12h à 16h. Et de 12h à 18h30 en juillet et août. Réservation recommandée. Menu unique à 35 € (plat + dessert + café). Carte : 40 € environ. Plat du jour : 25 €. Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Parking à proximité.
Cet espace de 2 600 m² bénéficie de la plus large façade ouverte sur la baie de Cannes. Cette plage offre deux particularités : sa conception éco-responsable tant au niveau des matériaux de fabrication que de la gestion des produits et des déchets, et sa fonction démontable. Elle est en effet la première plage de La Croisette à répondre aux normes de la nouvelle loi littoral et devient ainsi la plage la plus verte du célèbre boulevard cannois. Cette nouvelle construction audacieuse avec panneaux vitrés et toit ouvrant, tout de blanc vêtue, habillée de toiles de bateau pour une humeur maritime clairement affichée, abrite le restaurant doté de 500 m² de cuisines flambant neuves. Prénommé BFire, B pour Barrière et Fire pour la cuisine au feu de bois, on vous laisse deviner la spécialité de l'établissement. Des photos de stars en noir et blanc ayant séjourné à l'Hôtel Majestic Barrière ornent les surfaces planes et vous accompagnent pour vos repas qui subliment les spécialités méditerranéennes.

■ **CÔTÉ JARDIN BY CHRISTOPHE FERRÉ**
12, avenue Saint-Louis
✆ 04 93 38 60 28
www.restaurant-cotejardin.com
cotejardin.com@wanadoo.fr
♿N
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Période de congrès, juillet et août : ouvert tous les jours sauf le dimanche et le lundi soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 43 €. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking.
Dans cette adresse de charme appartenant depuis début deux ans déjà au chef Christophe Ferré, on pourra retrouver une cuisine de marché inventive, délicate et subtile dans un menu-carte renouvelé régulièrement mais dont on pourra apprécier par exemple le risotto de homard ou de gambas ou le pavé de thon à la provençal et son écrasé de pomme de terre. Les plats sont délicieux avec des produits frais et une présentation élégante. L'accueil familial est toujours très convivial et le sourire de Karin apporte une satisfaction supplémentaire à cette table de charme, à l'écart de l'agitation cannoise, dans ce bel écrin de verdure. Le très bon rapport qualité/prix en fait une adresse idéale pour le déjeuner comme pour le diner.

■ **CROISETTE BEACH**
65, boulevard de la Croisette
✆ 04 93 94 56 36
Voir page 135.

■ **CARLTON RESTAURANT**
58, boulevard de la Croisette
✆ 04 93 06 40 16
carlton@ihg.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30 ; le dimanche de 12h30 à 14h30. Horaires élargis en été. Ouvert tous les jours de 7h30 à 11h pour le petit-déjeuner. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ (entrée autour de 30 €, plat autour de 40 €, dessert 19 €). Petit-déjeuner continental 30 €, petit-déjeuner buffet au champagne 42 €. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Boutique.
Une cuisine de saison traditionnelle est servie soit dans l'agréable décor Belle Époque de la salle à manger, soit sur la terrasse qui surplombe la Croisette. Toute l'année, petits déjeuners, formules, repas thématiques autour du homard et du champagne, de la saint-Jacques, et un pantagruélique brunch à ne rater sous aucun prétexte, se succèdent pour le plus grand bonheur des épicuriens. Une belle occasion de (re) découvrir cet endroit de prestige.

■ **JW MARRIOTT CANNES**
50, la Croisette ✆ 04 92 99 70 92
www.jwmarriottcannes.fr
♿N
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Petit déjeuner de 6h30 à 11h et de 7h à 11h le week-end. Snack de 14h30 à 19h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (pour un plat). Vin au verre. Petit-déjeuner buffet à partir de 35 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Parking.
L'espace de restauration de l'Hôtel JW Marriott Cannes avec sa terrasse vue sur la mer est le temple de la viande servie sous toutes ses formes les plus gourmandes : rib eye, strip, rib eye tomahawk, hamburger, tartare... Mention spéciale pour la côte de bœuf Aberdeen Black Angus bio Irlandais ou le cœur de filet Blonde de Galice Maturée 45 jours du Nord Ouest de l'Espagne, deux des plats les plus appréciés de la carte. On trouve également des plats plus traditionnels cuisinés à la méditerranéenne et des salades diverses. Des plats végétariens sont également proposés. Côté sucré, le restaurant présente une jolie ribambelle de douceurs : cheesecake, tarte citron meringuée, millefeuille au Bourbon vanillé, verrine exotique, café gourmand, fruits frais...

■ **MAÏ THAÏ**
4, rue du Batéguier ✆ 04 93 68 56 13
Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 23h. Le dimanche de 18h30 à 23h. Carte : 25 € environ (entrées vapeurs à 8 €, plats autour de 15 € et desserts entre 6 et 9€). Plat du jour : 10,50 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Vente à emporter.
Après Juan-les-Pins, où ils possèdent un premier restaurant depuis de nombreuses années, Monsieur Siripong et Madame Thiti ont décidé de faire découvrir les perles de la cuisine thaïlandaise à la clientèle cannoise. À ne manquer sous aucun prétexte entre autres bons petits

HÔTEL & PLAGE
Croisette Beach
CANNES
Bohème et Chic, un cocon unique, une parenthèse entre mer et soleil





Plage Croisette Beach • 65 boulevard de la Croisette
06400 Cannes • **04 93 94 56 36** • contact@plagecroisettebeach.fr
www.croisettebeach.fr
CroisetteBeachCannesHotelPlage

plats : essayez le célèbre Paad Thaï de monsieur le propriétaire lui-même ! Embarquement immédiat à la découverte de la véritable cuisine thaïlandaise et dépaysement garanti pour cette adresse située à deux pas de la Croisette.

■ **LA PALME D'OR**
Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez
73, la Croisette
✆ 04 92 98 74 14
lapalmedor.martinez@hyatt.com
N
Fermé de janvier à mars. Ouvert du mardi au samedi de 19h à 22h ; le samedi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Carte : 150 € environ. Formule du midi : 70 € (la Croisette en Mouvement, 80 € avec 1/2 bouteille de vin et café inclus). Vin au verre. Menu collection : 205 €. Menu Inspiration de saison : 225 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Terrasse. Voiturier. Parking. 2 étoiles au Guide Michelin. Certification Green Globe.
Cette table doublement étoilée est menée depuis 2007 par le chef de cuisine Christian Sinicropi toujours fidèle à son concept qui propose, deux fois par an, de nouvelles pièces de vaisselle en céramique dessinées à la main et destinées à accueillir ses compositions culinaires. Cette démarche, certainement unique au monde, suit un processus bien précis : recherche de la forme, design, identité et reflet de l'artiste puis sélection du produit – l'essentiel pour lui –, et élaboration de la recette. On trouve de l'originalité, du goût, de la minutie et de la persévérance avec des plats pouvant être cuisinés durant plusieurs jours. Un voyage gustatif des plus délicats !

■ **LE PARK 45**
Le Grand Hôtel
45, la Croisette ✆ 04 93 38 15 45
www.grand-hotel-cannes.com
info@grand-hotel-cannes.com
N
Maître Restaurateur. Fermé en janvier. Ouvert tous les jours de 7h30 à 22h. Ouvert jusqu'à 2h en juillet et aout (diner en terrasse). Réservation recommandée. Menus de 65 € à 125 €. Carte : 40 € environ (pour un plat). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accessible aux fauteuils, WC adaptés. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking. 1 étoile au guide Michelin.
Déjeuner ou dîner sur la Croisette sans les nuisances citadines (bruits, pollutions...), c'est possible ! Installez-vous dans la salle de restaurant avec sa cave à vins apparente ou sur la terrasse devant un large et long tapis vert ombragé de palmiers. Pour parfaire votre béatitude, dégustez une cuisine subtile qui s'appuie sur des fournisseurs, producteurs et artisans du goût irréprochables : Jean-Paul Véziano à Antibes pour ses pains, l'huilerie Sainte Anne à Grasse, Marie Luxe le mareyeur breton pour ses produits de la mer frais, Patrick Duler pour ses salaisons et ses cochons gascons… Saveurs méditerranéennes et produits locaux se marient dans des plats savamment orchestrés par le nouveau chef Hervé Busson.

LA PLAGE 45
En face du Grand Hôtel
45, la Croisette
✆ 04 93 38 15 45
Voir page 134.

FRED L'ÉCAILLER
7, place de l'Étang
Pointe Croisette ✆ 04 93 43 15 85
www.fredlecailler.com
fredlecailler@aol.com

Fermé de janvier à février. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 65 € environ. Menu du midi : 28 €. Menu de l'Ecailler : 39 €. Terrasse.
À quelques pas de la pointe du Palm Beach, cette table fait le bonheur des amateurs de cuisine de la mer. Adresse de référence en matière de coquillages, huîtres, crustacés, Saint-Jacques, langoustines et poissons frais, elle propose une quinzaine d'entrées (salade de poulpe, petite friture, salade d'anchois, calamars en persillade...) et un large choix de plats cuisinés simplement qui respectent la saveur des produits de première fraîcheur issus pour la plupart de la pêche côtière locale. Les plats de poissons crus sont l'une des spécialités de la maison tenue par Fred, reconnaissable à son bonnet rouge porté même en plein été ! L'accueil est attentif, les conseils avisés, et aux beaux jours on se plaît à déjeuner ou dîner sur la terrasse ombragée.

LE TUBE
10, rue Florian ✆ 04 93 68 51 69
le-tube.com
eric-joinville@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 19h à 2h. Réservation recommandée. Menu du marché 35 € : entrée, plat, dessert (du mardi au jeudi soir). Carte : 29 € environ (pour un plat). Accueil des groupes. Terrasse.
C'est dans un cadre atypique, industriel, moderne et chic, au cœur d'une cuisine ouverte, qu'évoluent le Chef et sa brigade. La carte est elle aussi très complète et originale, puisqu'elle est tournée vers la viande et principalement le bœuf, que vous pourrez déguster en tartare, faux-filet, entrecôte, bavette... Et la cuisson dans le four à 800°C avec un succulent mélange d'épices promettent un goût unique à la viande ! Mais votre menu pourra également se composer de plats de la mer ou de délicieux desserts fait maison. Enfin, pour ceux qui préfèrent l'alternative apéro, le restaurant propose des planches de charcuterie ou de fromage. Comme si ce n'était pas suffisant, un DJ résident occupe l'endroit à partir de 23h du jeudi au samedi. Atypique et unique, on vous dit !

LA CUISINE D'AQUI
6, rue Louis-Blanc ✆ 04 93 99 81 40
www.lacuisinedaqui.fr/
lacuisinedaqui@hotmail.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 18h, fermeture le dimanche à 16h et le lundi à 17h. Carte : 15 € environ (pour un plat). Formule : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vente à emporter.
Cette adresse, face au marché Forville, affiche une identité provençale en proposant des spécialités niçoises et régionales dont la socca, la pissaladière, les beignets de fleurs de courgettes, les farcis niçois. On profite aussi de bonnes salades comme la traditionnelle niçoise ou celle au fromage de chèvre. On consomme sur place dans un cadre moderne, assis sur les tabourets hauts, face au comptoir mural ou on emporte ces spécialités concoctées maison, toutes proposées à la commande pour la réalisation de buffets.

IL FESTIVAL BY TRIPODI
2, rue Félix Faure
✆ 04 93 38 57 39
www.il-festival.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 0h30. Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre. Terrasse.
Tripodi, c'est le nom de la famille calabraise qui tient ce magnifique restaurant ! Robert, le chef vous accueillera sûrement avec le sourire... Et ici, le festival se fait bien dans votre assiette ! C'est donc un véritable festival de saveurs qui s'offre à vous, avec des plats plus copieux les uns que les autres : des antipastis délicieux, des plats géniaux à base de viandes ou de poissons (le chef raffole du poisson et le cuisine merveilleusement bien) et des desserts maison où les superlatifs nous manquent ! Mais vous l'aurez compris, c'est un sans faute. Pour couronner le tout, les terrasses ensoleillées sont un vrai plaisir, et on en parle au pluriel parce qu'en plus de celle que vous découvrirez sur la place, il y en a une autre plus secrète, à l'étage, qui vous offrira une vue sublime sur tout Cannes.

LE JARDIN SECRET
2, rue des Frères ✆ 04 93 38 72 63
lejardin.secretcannes@gmail.com
Fermé de novembre à mars. Ouvert du lundi au samedi de 19h à 0h ; le dimanche de 11h à 0h. Fermé les jours de pluie. Tapas entre 12 € et 20 €.
Ce restaurant atypique situé dans le très charmant quartier historique du Suquet à Cannes promet de belles découvertes gustatives pour les personnes en quête de nouvelles saveurs. Dans un décor original, un brin vintage, composé d'objets chinés et de verdure, on s'installe dans la charmante cour intérieure, à l'abri des regards, pour goûter une cuisine régressive. La carte est simple mais les assiettes à tapas proposées sont très gourmandes. Pour la note sucrée, on se régale d'une ribambelle de jolis desserts. La cuisine est faite maison et réalisée à base de produits frais. L'accueil et le service, sympathiques et décontractés, viennent parfaire ce lieu qui réserve de belles surprises.

LUCKY YOU
5, rue du Docteur Pierre Gazagnaire
✆ 06 65 71 32 31
luckyoucannes.com
reservation@luckyoucannes.com
Ouvert le mardi de 19h à 23h30 ; du mercredi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 23h30. Carte : 70 € environ. Menu varié selon la saison.
C'est en août 2017 que le chef cuisinier Ricardo ainsi que ses deux associés ont ouvert Lucky You à Cannes.

Ici, le chef italien vous propose un incroyable choix de viande de bœuf en provenance des meilleurs endroits du monde, ainsi que de la charcuterie italienne. Avec une onctueuse purée ou un risotto crémeux à la truffe (blanche ou noire), c'est encore plus goûteux. Vous l'aurez compris, la tendance est donc plutôt carnivore mais ce n'est pas tout, car les amoureux de fruits de mer seront également servis avec des produits d'exception comme le homard bleu et les huîtres Gillardeau papillon. Tous les produits sont de qualité et cuisinés sous vos yeux : ce lieu au décor sobre et élégant vous offre en effet une vue imprenable sur le chef en pleine création culinaire, mais également sur les merveilleuses pièces de viande exposées dans la vitrine réfrigérée. Pour couronner le tout, l'ambiance est très chic, le service impeccable.

■ LA MAISON CORSE
11, rue de la Miséricorde
✆ 09 67 81 07 47
lamaisoncorse@outlook.com
Ouvert toute l'année. Restaurant et épicerie corse. Basse saison : du mardi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours le soir. Fermeture annuelle deux semaines en janvier. Carte : 25 € environ (plat).
Au cœur du vieux Cannes Le Suquet, attablez-vous et dégustez un verre tout en vous régalant d'une assiette composée typiquement corse : daube de sanglier, figatelli, lasagne de veau, lentilles à la saucisse corse, fiadone... Ici, les produits sont authentiques et de qualité, directement importés de l'Île de Beauté. De quoi enchanter vos papilles pour un moment gustatif ensoleillé aux saveurs de la Méditerranée. Retrouvez côté épicerie les produits artisanaux qui font l'identité de la gastronomie corse : charcuterie fermière, fromages ou encore plats mitonnés sans oublier de bonnes bouteilles ainsi que d'autres spécialités à (re) découvrir. Buon appetitu !

■ LA POTINIÈRE DU PALAIS
13, square Mérimée
✆ 04 93 39 02 82
alapotiniere.fr
lapotiniere@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Fermé en janvier. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 14,50 € (jusqu'à 16,50 €). Terrasse.
C'est en 1948 que fut créé ce restaurant prisé des touristes et des habitués locaux. De nos jours, le Chef Ludovic Gricourt sublime les produits en donnant corps à une cuisine inspirée, légère, simple et authentique : ravioli au homard, noix de saint-Jacques rôties à la fleur de sel de Camargue, beurre d'orange, mini-bouillabaisse de poissons et crustacés, servie en cocotte, filet de bœuf cuisiné aux morilles...
De par son emplacement privilégié, l'ambiance de La Potinière varie selon la vie cannoise. Brasserie paisible, elle plonge dans un rythme plus agité et grisant lors des grands événements cannois.
Pour autant l'ambiance reste chaleureuse et l'accueil extrêmement agréable.

■ LA MÔME
6, impasse Florian ✆ 06 30 04 51 68
www.lamomecannes.com
contact@lamomecannes.com
Ouvert tous les jours de 19h30 à 0h30. Carte : 50 € environ (entrées jusqu'à 24 €, plats de 18 à 42 €, desserts jusqu'à 12 €).
Dans un décor chic et *trendy* aux couleurs claires, on s'assoit confortablement sur les fauteuils de velours pour goûter une cuisine originale d'inspiration méditerranéenne, par le chef Mathieu Gourreau et le pâtissier Mathieu Marchant. Depuis la burrata accompagnée de marmelade de Granny Smith et de pesto de roquette en passant par le poulpe cuit à la braise ou encore par la bavette de bœuf Wagyu jusqu'à la gaufre chantilly et Nutella, on apprécie les saveurs et la qualité des produits qui sont finement travaillés. La Môme se propose aussi pour tous vos événements : cocktail, buffet dînatoire, privatisation complète ou partielle, DJ résident... Le service est excellent, toujours avenant, quelle que soit la période. Bravo !

■ LA TOQUE D'OR
11, rue Louis Blanc ✆ 04 93 39 68 08
la-toque-dor.e-monsite.com
Maître Restaurateur. Fermé de début-janvier à mi-février. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouverture le dimanche en haute saison. Formule du midi : 29,90 €. Menu en 3 services à 55 €, 4 services pour 65 €, 5 services pour 75 €. Dans ce beau restaurant gastronomique, on se laisse guider au gré des saisons et de l'inspiration de Magalie et Steven Trucco. Bien connu des amateurs d'émissions culinaires pour avoir participé en 2016 à l'émission Le Meilleur Menu de France, la réputation de l'établissement n'est plus à faire, mais ce n'est pas pour cela que la qualité en souffrira, bien au contraire. On ne cesse pas d'être surpris par les belles compositions fines et délicates. Impossible de dégager des spécialités car la carte est régulièrement changeante, mais soyez certain en allant y prendre votre repas que vous aurez l'assurance de déguster des produits frais ainsi que de découvrir de nouvelles saveurs.

■ UVA
13, boulevard de la République
✆ 04 93 68 57 01
Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 12,90 €. Vin au verre. Uva signifie le raisin dans de nombreuses latines, et l'on comprend donc que cette très belle table nous propose, en plus du restaurant, une cave à vin bien garnie. Mais ce qui nous marque tout d'abord en entrant, c'est bien l'accent mis sur la décoration : de belles bouteilles apparentes, un bar central boisé et des couleurs douces sublimées par des détails éclectiques aux quatre coins de la pièce. Chez Uva, on se sent bien et vient donc l'étape d'après où l'on a envie de tout goûter ! Grand bien nous fasse, car les plats sont vraiment délicieux et le rapport qualité/prix est remarquable, avec des produits frais et bien mitonnés. Les 3 propriétaires ont misé sur la convivialité et la générosité, des valeurs que l'on retrouve jusque dans notre assiette.

LE 360°
Radisson Blu hôtel et thalasso Cannes
2, boulevard Jean-Hibert ✆ 04 92 99 73 10
www.restaurant-le-360.com
restaurant.cannes@radissonblu.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ (pour un plat). Formule du midi : 29 € (entrée + Plat ou Plat + Dessert). Vin au verre. Assiettes à partager. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.
Le restaurant posé sur la terrasse de l'Hôtel offre une double satisfaction : le plaisir des yeux avec certainement la plus belle vue circulaire de Cannes qui s'échappe de l'Estérel à la pointe Croisette en passant par le port, les îles de Lérins et la vieille ville, et le bonheur des papilles avec la cuisine méditerranéenne du Chef Reynald Thivet au service du bien-être. Le plat signature du Chef est le loup en croûte de sel pour 2 personnes, une merveille ! De nombreuses autres assiettes sont également à partager. Pour finir en beauté, essayez le lingot de chocolat praliné, biscuit noisette et éclats de chocolat avec sa glace vanille aux noix de pécan.

CAVE FORVILLE
5, place du Marché-Forville ✆ 04 93 99 60 98
N
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 16h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 13 €. Vin au verre. Plateaux de dégustation de fruits de mer 25,90 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Parkings Ferrage et Forville à proximité (première heure gratuite).
Dans cet espace entouré de bouteilles de vin (600 à 1 000 références suivant l'approvisionnement dont un grand choix de champagnes) ou sur la terrasse en prise directe avec le marché Forville, on se restaure excellemment autour du meilleur de la charcuterie ibérique sélectionnée par La Guildive dénicheur d'artisans d'exception, maison La Prudencia de Ségovie (jambon, chorizo, saucisson, morcón de bellota, lomo porc blanc) et d'une sélection pointue d'huîtres grand cru en provenance directe des producteurs de Bretagne (les parcs de Saint-Kerber à Cancale de la côte atlantique), Marennes d'Oléron, Roumegous et Gillardeau, de Méditerranée, étang de Thau, Tarbouriech, de crustacés et fruits de mer cuits maison sans colorant ni conservateur.

LE COSI
10, rue du Suquet ✆ 04 93 68 66 79
www.lecosi.fr
N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 19h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 55 € environ. Vin au verre. Menu Dégustation à 42 € (possibilité de menu végétarien ou menu découverte). American Express. Accueil des groupes (capacité 140 couverts). Terrasse. Vente à emporter. Parking public à proximité.
Après son passage dans les cuisines de l'hôtel Negresco à Nice comme responsable du restaurant La Rotonde en compagnie du Chef Jean-Denis Rieubland (doublement étoilé), Robert La Spina, Chef propriétaire et créateur du restaurant en 2002 avant de le céder en 2010, est de retour. Côté dégustation, autour des produits régionaux de saison, le Chef travaille une cuisine du Sud traditionnelle et personnelle : Saint-Jacques rôties sur écrasé de patate douce, dos de cabillaud rôti à la mousseline de pommes de terre au pamplemousse, homard poêlé aux légumes croquants jus de bisque, pyramide fruits de la passion et meringue coco, fondant chaud au chocolat et boule de glace vanille... Ces plats soignés assurent une belle escapade gastronomique. À l'extérieur, des tables posées sur une estrade en bois permettent de dîner au cœur de cette ruelle typique.

GASTON & GASTOUNETTE
6-7, quai Saint-Pierre ✆ 04 93 39 49 44
gastongastounette@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 27,50 € (entrée, plat, dessert. Entrée, plat ou plat, dessert à 22,50€). Menu du soir : 41 €. Accueil des groupes (accueil séminaires). Terrasse. Climatisation.
Une institution cannoise et un cadre atypique pour des pauses repas plus particulièrement dédiées aux produits de la mer, voilà une adresse qui fait la réputation savoureuse de ce coin cannois, posé face au vieux port. On s'installe dans un vaste cadre chic et coloré à l'esprit moderne et baroque, entre murs peints, lustres-chandeliers, tables rondes conviviales nappées de blancs, banquettes et fauteuils irisés de violet. La carte annonce des spécialités régionales telles que : bourride, bouillabaisse, friture, poissons en croûte de sel, langouste, homard ou mixed grill de poissons. Des plats copieux et pleins de saveurs qui font, de longue date, le renom des lieux ouverts à l'accueil de repas d'affaires ou de famille.

L'ASSIETTE PROVENÇALE
9, quai Saint-Pierre ✆ 04 93 38 52 14
www.assiette-provencale.fr
contact@assiette-provencale.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 26 € à 31 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre. Terrasse.
Les tables en terrasse bénéficient de l'agréable environnement créé le long du Vieux-Port. Sur les murs clairs de la salle au parquet couleur miel et aux chaises-fauteuils sombres ou habillées de tissus gris perle, des ardoises affichent les plats pour la plupart tournés vers la mer, soupe de poissons maison avec sa rouille et ses croûtons, filet de loup à la plancha ou autres poissons entiers, selon le marché, aux senteurs de la garrigue. Un choix d'entrées et de viandes comblent tous les goûts en ce lieu, où des portraits en noir et blanc de grands acteurs français donnent une touche nostalgique et artistique, qui fait écho au travail culinaire soigné et plein de respect pour les produits.

MEAT
16, rue Saint-Antoine ✆ 04 93 30 18 31
www.cannes-nightlife.com/meat
reservation@meatcannes.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 18h30 à 22h. Carte : 20 € environ (pour un plat).

Nous avons déniché une nouvelle adresse sympathique au Suquet : le Steak House le « MEAT ». Ici la formule est originale car la carte est des plus réduites, elle ne laisse pas de place aux surgelés ! Ainsi, le chef propose un plat unique (viande ou poisson) accompagnés d'une petite salade fraîche en entrée. Un filet de bœuf et ses frites maison ou un steak de thon associé à des légumes du jour. Les sauces sont une des recettes secrètes du chef. Votre choix peut également s'orienter vers une assiette de fromages affinés, pour accompagner à merveille un bon vin ! Car, il faut le dire, la carte des vins est généreuse et offre un panel allant du grand cru au petit domaine du terroir. La décoration est moderne et l'atmosphère vraiment agréable. Une table à découvrir sans plus tarder !

■ **TABLE 22**
22, rue Saint-Antoine
✆ 04 93 39 13 10
www.restaurantmantel.com
bm@restaurantmantel.com
Châteaux & hôtels collection. Collège culinaire de France. Ouvert tous les soirs et le midi du jeudi au dimanche. Menus de 39 € à 60 € (3 menus différents allant jusqu'à 4 mets). Plat autour de 40 €. Petites assiettes salées ou sucrées : 8,5 € l'une, 36 € les cinq. American Express. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Accueil des groupes.
Noël Mantel, un ancien de la mouvance Ducasse, est une référence culinaire cannoise qu'il est inutile de présenter à un public initié. Depuis peu, il a transformé le nom et le concept de son restaurant niché au milieu de cette rue grouillante de monde qui monte vers les hauteurs du Suquet pour y proposer une « street food » méditerranéenne (pissaladière, beignets de fleurs de courgette, ou encore tartelette citron) dans un décor résolument contemporain. Des prix plus accessibles permettent de découvrir la formule «petites assiettes», pour découvrir ces succulentes miniatures à déguster dans un espace lounge. Cela n'empêche pas non plus le chef de continuer à décliner une carte plus élaborée aux couleurs méditerranéennes qui évolue au gré du marché Forville situé tout près : ravioli de homard aux poireaux fondants, risotto cuisiné à l'italienne aux cèpes et jus de veau... L'accueil de Brenda Mantel est charmant et le service de l'équipe en salle très professionnel.

■ **LA TONNELLE**
Abbaye de Lérins – Île Saint-Honorat
✆ 04 92 99 54 08
www.tonnelle-abbayedelerins.com
restaurant@abbayedelerins.com
Restaurant accessible par bateau au départ du quai Laubeuf à Cannes face au Radisson Blu.
♿N
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30. Ouvert de 9h30 à 16h30 pour la limonade. Réservation recommandée. Plat autour de 30 €. Formule du midi : 32 € (entrée, plat, dessert, du lundi au vendredi). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (à partir de 10 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Boutique.
La Tonnelle offre toute l'année la possibilité de déjeuner au bord de l'eau face à Cannes dans le cadre idyllique de l'île Saint-Honorat. Le chef privilégie une cuisine d'inspiration méditerranéenne à base de produits de saison : poulpe façon «Riviera», Troffi au pistou à la Génoise, dos de loup à la graine de fenouil, soupe de poissons, rouille et croûtons, pavé de thon mi-cuit sauce aigre-douce, filet de loup de Méditerranée grillé aux aromates, tartare de bœuf à l'italienne ainsi que de belles coupes glacées pour finir en fraîcheur. Les vins de l'abbaye permettront d'accompagner admirablement votre déjeuner, des accords mets et vins sont également suggérés. Des formules associent également au menu la traversée en bateau.



© LAWRENCE BANNAHAN – AUTHORS IMAGE
La Croisette

Fermes-auberges

LA SERVIETTE BLANCHE
4, rue La Fontaine ✆ 06 23 92 80 25
www.laservietteblanche.com

Fermé de décembre au 15 janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 22h30. Déjeuner sur demande. Brunch du dimanche de 11h30 à 14h30. Réservation impérative. Menus de 46 € à 69 € (3 ou 4 plats). Cours de cuisine de 85 à 190 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (maximum 12 personnes).

La table d'hôtes d'Éliane Muskus est située en plein centre de Cannes au 2e étage. Dans un cadre unique, cette Chef vous propose un menu qui change tous les jours, préparé avec des ingrédients frais de saison achetés au marché le matin même. Sa cuisine, servie dans une salle à manger privée, est plutôt méditerranéenne : tortellini au canard confit et foie gras, côte de bœuf accompagnée d'anchois, ravioli à la citrouille et épinard, quenelle en sauce de langoustine, tartes aux fruits de saison... La seule table d'hôtes au cœur de Cannes !

Le gîte

BASTIDE DE L'OLIVERAIE****
7, allée des Oliviers ✆ 04 92 99 35 00
www.bastideoliveraie.com
contact@bastideoliveraie.com

32 chambres (de 16 à 46 m2). Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking : 15 €. Animaux acceptés (10 € par chien, uniquement de petite taille). Wifi gratuit. Spa et piscine chauffée. Tv satellite. Bain bouillonnant.

Cet hôtel, entièrement rénové en 2015, vous accueille dans un cadre typiquement provençal : les oliviers centenaires ornent l'entrée et la belle bâtisse présente des murs d'une belle couleur jaune pâle ainsi que des volets tilleul. Cet hôtel de charme se trouve seulement à 10 min à pied du centre ville et dispose d'une agréable piscine chauffée nichée dans un écrin de verdure ainsi qu'un spa (hammam, sauna, jacuzzi, solarium, salle de massage et de fitness). Les chambres confortables et intimes possèdent une décoration raffinée et élégante dans l'esprit de la région. Tous les éléments sont ici réunis pour passer un séjour inoubliable dans cette ville légendaire de la Côte d'Azur.

HÔTEL CHALET DE L'ISÈRE***
42, avenue de Grasse
✆ 04 93 38 50 80
www.hotel-chalet-isere-cannes.com
contact@hotelchaletisere.com

Logis (2 cheminées). Fermé du 25 octobre au 3 novembre. Accueil jusqu'à 18h (langues parlées à l'accueil : Fançais, Italien, Anglais). 8 chambres (100 % non fumeur). Chambre simple de 69 € à 102 € ; chambre double de 78 € à 115 € ; suite de 88 € à 130 €. Pension complète : 26 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 15 € (parking gratuit dans tout le quartier). American Express. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

L'ancienne maison où séjourna Guy de Maupassant pendant les dernières années de sa vie à la fin du XIXe siècle abrite aujourd'hui un tranquille et coquet hôtel 3 étoiles tenu par Elisabetta qui vous accueillera comme si vous étiez un membre de la famille. Située sur les premières hauteurs de l'avenue de Grasse, l'hôtel offre une vue charmante sur le quartier du Suquet et sur la mer depuis certaines chambres. Vous pourrez ainsi dormir dans la chambre de l'écrivain français qui dispose aujourd'hui

© LAWRENCE BANAHAN – AUTHOR'S IMAGE



La Croisette.

d'un couchage familial ou encore dans sa bibliothèque transformée en chambre double. Le matin Elisabetta prépare un petit déjeuner sain avec ses gâteaux faits maison, aromatisés de parfums méditerranéens. On apprécie l'atmosphère sereine et atypique qui se dégage dans le patio de la maison aux jours d'été. Un petit nid douillet à vous conseiller vivement, à quelques pas de l'agitation du centre de Cannes et de la Croisette.

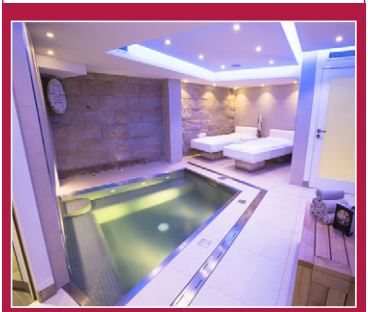
■ **HÔTEL OXFORD*****
148, boulevard de la République
✆ 04 93 68 40 83
www.oxfordhotel.fr
contact@oxfordhotel.fr

12 chambres (100 % non fumeur). Chambre simple à partir de 45 €. Petit déjeuner : 12 € (continental, servi sur la terrasse ou en salle ; 14 € en chambre). Parking (privatif fermé, la journée). Chèques non acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. L'Hôtel Oxford est situé dans un quartier résidentiel en plein cœur Cannes. Charmant et atypique, avec son magnifique jardin de 1 500 m², vous serez émerveillés par cette villa victorienne du XIX[e] siècle qui abrite des chambres confortables s'ouvrant sur le jardin, véritable paradis végétal planté de pins parasols, yuccas, citronniers, palmiers et autres arbres centenaires… De la chambre simple aux chambres doubles supérieures en passant par des studios pour plus d'indépendance, vous trouverez tout le confort pour passer un bon moment. Et le petit-déjeuner sur la terrasse entourée du jardin en été est un véritable plaisir pour bien commencer la journée. Cet hôtel-villa préserve un bel esprit de maison d'hôtes.

■ **BEST WESTERN PLUS CANNES RIVIERA & SPA******
16, boulevard d'Alsace
✆ 04 97 06 20 40
www.cannes-riviera-hotel.com/fr
reservation@cannesriviera.com

Ouvert toute l'année. 61 chambres (et 5 suites). Chambre double à partir de 102 €. Petit déjeuner buffet : 19 €. Garage : 21 € (privé et fermé). American Express, Diners Club. 3 chambres accessibles pour les personnes handicapées. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wifi gratuit. Tv satellite. Spa Marilyn. C'est sur sa façade que règne le visage de Marilyn Monroe, immanquable à tous les passants ! Mythique, il nous rappelle dès notre entrée dans la ville de Cannes, que nous sommes dans la ville du cinéma où cet hôtel est prêt à nous accueillir avec chaleur et élégance. Les chambres disposent de tout le confort nécessaire tandis que la décoration, contemporaine et raffinée, invite à passer un séjour des plus agréables. L'hôtel dispose également d'un lobby et d'un bar de style bibliothèque anglaise, d'une grande verrière pour la salle du petit-déjeuner et d'un spa. Sur le toit, on lézarde au bord de la piscine tout en profitant de la magnifique vue panoramique. Indéniablement, le Best Western Cannes Riviera offre le scénario idéal pour tout séjour en amoureux, entre amis ou en famille.

Best Western PLUS
Cannes Riviera & SPA







SPA Marilyn
16, Bd d'Alsace - 06400 CANNES
Tél. 04 97 06 20 50
www.spamarilyncannes.com
spa@cannesriviera.com

LE CAVENDISH****
11, boulevard Carnot
✆ 04 97 06 26 00
www.cavendish-cannes.com

Fermé de décembre à mars. Accueil 24h/24. 34 chambres (certaines fumeurs). Chambre double à partir de 125 €. Petit déjeuner buffet : 20 €. Garage : 25 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Wifi gratuit. Service de ménage. Canal +. Bar offert pour les clients de l'hôtel de 18h à 21h.

Niché dans une demeure classée datant du XIXe siècle, cet hôtel de grand charme est situé au bas de l'axe principal pour entrer dans la capitale du cinéma. Le concept novateur privilégie la discrétion du service et le séjour dans un cadre haut de gamme « à échelle humaine ». Entre leurs murs peints à la chaux, les 34 vastes chambres dévoilent une douce ambiance provençale raffinée, teintée de lilas, de vert olive, de bleu azur et de jaune mimosa. Les quatre chambres nichées dans les rotondes Belle Époque affichent un charme tout particulier. Le mobilier à l'esprit noble s'accorde à l'équipement moderne de grand confort. Les propriétaires, Christine et Guy Welter, reçoivent chaque client comme un hôte privilégié. À noter que le bus qui effectue la liaison vers l'aéroport de Nice, s'arrête en face de l'hôtel (arrêt place Vauban) et qu'un partenariat avec une plage privée vous permet d'avoir votre matelas offert à partir de 3 nuits, si vous réservez sur le site Internet ou directement à l'hôtel.

CROISETTE BEACH HÔTEL****
13, rue du Canada
✆ 04 92 18 88 00
www.croisettebeach.com
h1284@accor.com

Fermé du 15 au 31 décembre. 94 chambres (dont 7 suites). Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner buffet : 21 €. Garage : 21 € (par nuit). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (8 €). Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. Sauna. Plage privée.

Situé en centre-ville, en perpendiculaire et à deux pas de la Croisette, les chambres et suites de cet hôtel affichent un cadre moderne et raffiné ayant effectué sa métamorphose depuis 2017 grâce à l'architecte parisien Jean Philippe Nuel. L'hôtel offre donc des services haut de gamme : piscine extérieure, jardin, sauna, salon d'affaires avec salons modulables. Le service petit-déjeuner, avec buffet varié, est à disposition jusqu'à 10h30 en semaine et 11h le week-end. En période estivale, la plage privée Croisette Beach située à 150 m sur la Croisette propose des tarifs privilégiés aux clients de l'hôtel qui peuvent pratiquer diverses activités nautiques au départ du ponton : parachute ascensionnel, bouée tractée, ski nautique…

FIVE SEAS HOTEL CANNES*****
1, rue Notre-Dame ✆ 04 63 36 05 05
www.five-seas-hotel-cannes.com

Fermé de décembre à janvier. Accueil 24h/24. 45 chambres (100 % non fumeur, dont la moitié sont des suites). Chambre double à partir de 164 €. Petit déjeuner buffet : 35 €. Parking fermé : 35 € (par jour). American Express. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Le Roof ouvert tous les jours, formule du midi à partir de 29 € et le soir à la carte. Vente de produits. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Spa By Cinq Mondes et Carita. 1 yacht à disposition pour vos croisières et soirées privées.

Voici une adresse insolite déclinée dans l'esprit du voyage immobile. Ici, chaque objet chiné aux quatre coins du monde, chaque tableau du lobby ou chaque meuble évoquant de grandes malles de voyages sont une invitation à l'évasion qui se prolonge au spa Cinq Mondes et Carita, ou depuis la piscine sur le toit-terrasse qui offre une vue époustouflante sur le Suquet. Au restaurant Sea Sens, le thème du voyage est encore omniprésent avec une carte signée Arnaud Tabarec, étoilé Michelin, qui met les saveurs lointaines à l'honneur pour le déjeuner, un dîner romantique ou même le brunch du weekend. Enfin, dernière curiosité : le bar où vous pourrez succomber aux assiettes du chef ou au rythme du DJ résident pour un bel afterwork. Une expérience unique.

HÔTEL COLETTE****
5, place de la Gare ✆ 04 93 39 01 17
www.hotelcolette.com
contact@hotelcolette.com

Ouvert toute l'année. Groupe Cible. Accueil 24h/24. 45 chambres (non fumeur). Chambre double à partir de 88 €. Petit déjeuner buffet : 15 € (17 € en chambre. De 7h à 11h). Parking (extérieur, face à l'hôtel 25 € par jour). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (petits animaux de moins de 5kg ou chiens d'aveugles). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de produits. Tv satellite, Canal +. Excursions.

Cet établissement de charme revendique une identité unique, moderne et conviviale. Au cœur du centre ville cannois, du salon de lecture au business corner, l'hôtel offre un cadre cosy, coloré et contemporain qui s'affiche dans les chambres lumineuses et raffinées. L'équipement haut de gamme complet, les services nombreux et soignés comblent toutes les clientèles auxquelles sont dispensés à la demande : soins esthétiques, massages, coaching sportif et coiffure. L'espace petit-déjeuner, niché sous une verrière avec terrasse intime adjacente, pose la touche de charme finale à cette adresse atypique et romantique.

HÔTEL & PLAGE

Croisette Beach

CANNES



Bohème et Chic, un cocon unique, une parenthèse entre mer et soleil

Hôtel Croisette Beach MGallery, 13 rue du Canada 06400 Cannes
04 92 18 88 00 - h1284@accor.com - **www.croisettebeach.fr**
CroisetteBeachCannesHotelPlage

■ **HÔTEL LE CANBERRA******
120, rue d'Antibes
✆ **04 97 06 95 00**
www.hotel-cannes-canberra.com
hotel.canberra@hotels-ocre-azur.com

Groupe «Hôtels Ocre et Azur». Accueil 24h/24. 30 chambres (et 5 suites). Chambre double à partir de 135 €. Petit déjeuner buffet : 22 € (américain). Lit supplémentaire : 40 € (sur demande). Parking : 25 € (pour 24h, places très limitées). Accès et chambres adaptés aux personnes à mobilité réduite. Wifi gratuit. Le Café Blanc ouvert de 9h à 23h. Tv satellite, Canal +. Sauna. Parking public à proximité.
Dans le charme et l'ambiance inspirés du glamour des années 50, le Canberra dévoile un mobilier design en dégradé de rose fuchsia et de gris taupe, une moquette épaisse au sol, de beaux luminaires contemporains et des photos en noir et blanc aux murs qui rappellent que l'établissement accueille ses clients au cœur de la capitale mondiale du cinéma. Côté jardin, entre bambous et bougainvillées se trouve la petite piscine qui fait face à la terrasse du restaurant lounge bar Le Café Blanc, ouvert tous les jours, midi et soir.

■ **HÔTEL RENOIR******
7, rue Edith-Cavell
✆ **04 92 99 62 62**
http://hotel-renoir.fr
contact@hotel-renoir-cannes.com

Accueil 24h/24. 31 chambres (et suites non fumeur). Chambre double à partir de 109 €. Parking (fermé et surveillé à 50 m – parking public avec places réservées). Accès spécial aux parties communes + 2 suites de luxe pour les personnes à mobilité réduite (élévateur fauteuil). Wifi gratuit. Tv satellite. Enfants – 12 ans gratuit. Plage privée.
Posé au grand calme à quelques minutes à pied de la Croisette, ce bâtiment Belle Époque, datant du début du siècle dernier, affiche une atmosphère design aux accents hollywoodiens des années 1950. Ses chambres et suites de belle superficie (de 30 à 100 m2) affichent un décor original et actuel : murs tapissés de cuir blanc parfois damassés en trompe-l'œil, moquette et rideaux mariant le beige et le blanc, et mobilier d'époque réactualisé incrusté de miroirs et orné à la feuille d'or ou d'argent. Aux équipements haut de gamme s'ajoutent des services de qualité : personnel multilingue, réception 24h/24, conciergerie, room-service, bar ouvert 24h/24, service petit déjeuner en chambre ou au bar.

■ **HÔTEL & SPA CÉZANNE******
40, boulevard d'Alsace
✆ **04 92 59 41 00**
www.hotel-cezanne.fr
contact@hotel-cezanne.com

28 chambres (dont 5 classiques et 5 junior suites). Chambre double à partir de 102 €. Parking. Animaux acceptés (20 € par jour). Séminaires. Connexion Internet. Wifi gratuit. Hammam. Spa. Centre de massage et de remise en forme.
Fraichement rénové en 2015, cet hôtel & spa est situé au cœur du centre-ville, à quelques minutes à pied des plages et de la Croisette. On y entre par le jardin et sa terrasse ouverte, véritable oasis de verdure. La décoration, dans le hall, allie le cuir, le bois et la pierre. Puis on découvre le lounge-bar et le coin salon. Les chambres très design déclinent de jolies couleurs, en bleu, violine et tilleul. Chacune est conçue comme un espace discret, spacieux, élégant, doté d'un écran plat, connexion Internet haut débit et climatisation individuelle. La salle de bains est aussi parfaitement équipée : peignoirs, sèche-cheveux, miroir grossissant, produits d'accueil. L'équipe d'accueil est très chaleureuse et efficace. L'hôtel dispose également d'une belle plage privée sur la Croisette, la CBeach, dans un cadre exceptionnel au bord de la mer, et d'un spa pour se détendre.

■ **OKKO HÔTEL******
6, place de la Gare
✆ **04 92 98 30 30**
www.okkohotels.com/hotels/cannes

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 99 €. Petit déjeuner buffet inclus. Wifi gratuit. Tv satellite. Sauna.
La gare de Cannes s'est métamorphosée en quelques mois pour renaître toute de blanc vêtue. Ce vent de renouveau s'accompagne d'une naissance et de l'arrivée d'une nouvelle enseigne : l'hôtel OKKO. Il s'intègre avec beaucoup d'élégance dans ce quartier de la gare complètement revisité. On y accède par une entrée assez discrète et un ascenseur qui vous mène au 6ème étage à la réception. Après avoir pris un peu de hauteur, place à la luminosité en arrivant au desk d'accueil. Le concept du groupe OKKO est résolument moderne et généreux : l'offre est « tout compris ». Elle intègre la chambre bien évidemment, mais aussi le petit déjeuner proposé en buffet, le wifi, la vidéo à la demande et même les petits en-cas à grignoter durant toute la journée pour terminer par l'apéro à l'italienne (avec ses tapas et son bar à vins). L'idée est simple mais il fallait la trouver ! Les chambres sont toutes similaires : 18 m², très fonctionnelles, jolies et sobres. Une belle réussite qui conjugue liberté et convivialité.

VILLA GARBO****
62, boulevard d'Alsace
✆ **04 93 46 66 00**
www.villagarbo-cannes.com
reservation@villagarbo-cannes.com

Fermé de décembre à mars. Authentic Hotels. 12 chambres (appartements, du studio au penthouse). Chambre double à partir de 160 €. Parking : 25 € (par jour). Séminaires. Wifi gratuit. Service de ménage. Accès plage privée. Garage privé sécurisé. Salle de réunion de 45m². Possibilité de privatisation totale de l'établissement. Hammam. Spa. Salle de fitness, salle de massage.
La Villa Garbo, à la façade datée de 1884, est une résidence hôtelière qui marie les prestations de luxe, tout en offrant discrétion et indépendance. Les appartements répartis sur les 3 étages de la maison offrent des prestations haut de gamme et un raffinement très actuel. Les tonalités

taupe, rose fuchsia ou vert absinthe se marient avec un mobilier signé « Mis en demeure ». Du style, un confort absolu (lit king-size), un équipement de grand standing (home cinéma Bose, iPod, Wifi...), une cuisine ultra équipée, offrent tous les attraits d'une résidence à l'esprit « maison d'hôtes de standing ». L'open bar vous offre l'apéritif, de 18h à 20h, tous les soirs, dans le lounge et l'espace hammam et fitness avec séances de massages ajoutent au bien-être dans ces lieux au charme chic et tendance.

■ LE GRAND HÔTEL*****
45, la Croisette
✆ 04 93 38 15 45
www.grand-hotel-cannes.com
info@grand-hotel-cannes.com

Green globe. Fermé de décembre à janvier. Accueil 24h/24. 75 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 144 €. Demi-pension : 251 € (à partir de). Petit déjeuner : 28 €. Lit supplémentaire : 75 € (à partir de 12 ans). Parking : 25 € (extérieur privé, par 24h). American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants Le Park 45 une étoile Michelin, bar Le Cercle et La plage 45. Tv satellite. Bain bouillonnant sur la terrasse de 2 chambres.
Seul hôtel de luxe de la Croisette à appartenir à une même famille depuis plusieurs générations, entièrement rénové, le Grand Hôtel bénéficie, au 9e étage, d'une magnifique suite de 90 m² traversant, avec vue mer et montagne. La décoration des chambres et des parties communes, lobby, bar, terrasse extérieure, dégage un style contemporain, épuré. Au 11e étage, il y a le grandiose, avec une vue panoramique inouïe sur toute la baie de Cannes et des espaces de 45 m² complétés de jardin et terrasse en teck avec bain bouillonnant privatif ! L'établissement est un acteur pleinement engagé en matière d'écotourisme et de luxe responsable, placé en retrait des nuisances de la Croisette, et dispose également d'un restaurant étoilé Michelin, d'une plage privée, ouverte uniquement en saison située juste en face de l'hôtel, avec ponton et activités nautiques. L'un des fleurons de l'hôtellerie cannoise !

■ GRAND HYATT CANNES HÔTEL MARTINEZ*****
73, boulevard de la Croisette
✆ 04 93 90 12 34
cannesmartinez.grand@hyatt.com

Green globe. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 409 chambres (non fumeur). Chambre double à partir de 200 €. Petit déjeuner : 38 € (continental en chambre – 40 € buffet au restaurant Le Relais). Lit supplémentaire : 70 € (à partir de). Garage : 40 € (parking extérieur avec une sécurité 24h/24h). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Trois restaurants : La Palme d'Or, Le Relais et Z plage. Vente de produits. Spa. Salle de jeux pour les enfants l'été. Tv satellite, Canal +. Sauna. Excursions (sur demande).
Ce fleuron de la Croisette offre des chambres et des suites aux espaces généreux et la décoration privilégie un luxe feutré et raffiné. La technologie, discrète mais présente, permet d'offrir au client tout le confort attendu. La rénovation de l'hôtel, initiée en 2016 et terminée en mars 2018, propose une décoration nouvelle pour les chambres mettant en scène un esprit contemporain et lumineux inspiré des paquebots d'antan. Si sa capacité d'accueil est parmi l'un de ses principaux atouts, l'Hôtel Martinez compte également sur d'autres valeurs. Il en est ainsi de son offre gastronomique diversifiée : La Palme d'Or, unique restaurant gastronomique sur la Croisette primé de deux étoiles au guide Michelin où excelle le chef Christian Sinicropi ainsi que Le Jardin du Martinez, s'ouvrant sur une terrasse aux abords de la piscine et offrant une cuisine fraiche entre terre et mer. Dans le prolongement, le bar est très renommé pour sa convivialité et son ambiance musicale. Enfin, la plage privée de l'hôtel est ouverte en saison. Au septième et plus prestigieux étage de l'hôtel se trouve le spa L. Raphaël Beauty Spa, havre de détente et de bien-être qui abrite également un espace fitness équipé des dernières machines high-tech.

■ HÔTEL BARRIÈRE LE MAJESTIC CANNES*****
10, boulevard de la Croisette
✆ 04 92 98 77 00
majestic@cannesbarriere.com

Fermeture annuelle 2 semaines en décembre et le mois de février. Accueil 24h/24. 258 chambres (et 91 suites – 100 % non fumeur). Chambre double à partir de 199 €. Petit déjeuner buffet : 40 € (en chambre de 36 € à 40 €). Lit supplémentaire : 65 € (par jour). Garage : 45 € (par jour). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (50 € par animal). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants Fouquet's Cannes, La Petite Maison de Nicole et La Plage. Vente de produits. Spa Diane Barrière by Clarins. Le 5 étoiles cannois dispose également d'une plage privée, La Plage, avec restaurant ouvert toute l'année (sauf périodes de fermeture de l'hôtel) uniquement le midi. Tv satellite. Hammam, sauna. Animations. Expositions, musiciens les week-ends, soirées DJ en saison.
Le palace emblématique de la Croisette situé face au Palais des Festivals et des Congrès représente l'excellence en matière d'hôtellerie de luxe, des décors aux prestations. Vue panoramique sur la Méditerranée, décor raffiné, sérénité et prestations haut de gamme... Pas de doute, on est bien dans un endroit luxueux. En plus de cela, sa démarche de développement durable a été reconnue et certifiée, avec l'attribution de la certification ISO 14001. Au 7e étage de l'hôtel se trouve un véritable joyau : la suite Majestic Barrière, la plus somptueuse d'Europe ! Le summum du luxe : un majordome dédié, un home cinéma, un espace fitness avec une douche expérience… Au total 450 m² en intérieur sur deux niveaux et 150 m² de terrasse avec piscine privée à contre-courant et vue imprenable sur la Croisette, les îles de Lérins et l'Estérel.

■ HÔTEL FESTIVAL***
3, rue Molière ✆ 04 97 06 64 40
www.hotel-festival.com
infos@hotel-festival.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 14 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner : 9,80 € (servi en chambre). American Express. Animaux acceptés (sur demande et avec supplément). Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Spa. Bain bouillonnant, sauna. Parking public payant à 50 mètres de l'hôtel.

Un hôtel *cosy* et charmant situé en plein cœur de la ville pour vivre un moment de « cocooning » parfait dans une atmosphère calme et intime. Dans cet hôtel, on se sent bien ! Les chambres, rénovées récemment, sont spacieuses et personnalisées. Bien équipées, elles possèdent tout le confort qui permet de passer un agréable séjour (air conditionné, Wifi, TV écran plat, salle de bain en marbre...). Autre point fort de l'établissement : un spa avec bain bouillonnant et sauna mis gracieusement à disposition des clients permet de se délasser en toute tranquillité. Ici pas de doute, vous serez chouchoutés quel que soit le motif de votre séjour, affaires ou loisirs.

■ HÔTEL MOLIÈRE***
5, rue Molière ✆ 04 93 38 16 16
www.hotel-moliere.com
reception@hotel-moliere.com

Fermé du 15 décembre au 1er avril. Accueil 24h/24. 24 chambres. Chambre double à partir de 85 €. Petit déjeuner : 11 € (continental). Lit supplémentaire : 20 €. Animaux acceptés (5 à 10 €). Wifi gratuit. Service de ménage.

Cet hôtel entièrement rénové vous propose un moment de sérénité dans un cadre chic et verdoyant. Les chambres, épurées et chaleureuses, possèdent pour la plupart un balcon et une vue sur le jardin ainsi que tout le confort indispensable (climatisation, WiFi, TV LCD...). Outre sa situation idéale en plein centre-ville, à seulement 100 m de la Croisette et du Palais des Festivals, l'hôtel possède un agréable jardin où se détendre en prenant son petit déjeuner sous les rayons du soleil cannois. Alliant sérénité et raffinement, cet établissement correspond à tous les types de séjours : romantique, en famille, entre amis ou business. À vous de choisir !

■ HÔTEL VERLAINE****
58, boulevard d'Alsace
✆ 04 93 43 30 80
www.hotel-verlaine-cannes.com
contact@hotel-verlaine-cannes.com

46 chambres (dont 1 suite et 6 chambres dans « L'Atelier »). Chambre double à partir de 99 €. Bar / salon de thé.

Le groupe Boucau (également propriétaire des hôtels Cézanne et Renoir) vient d'ouvrir ce bel hôtel particulier depuis le mois de septembre 2018. Entièrement rénové, avec une annexe appelée L'atelier, ainsi qu'un salon de thé et un bar lounge qui vous accueilleront tous les jours, l'endroit est un vrai havre de paix. Comme dans les autres enseignes du groupe, vous y trouverez tout le confort nécessaire pour passer un agréable séjour. Ce qui caractérise cet établissement, c'est le mélange de couleurs et l'alliance d'une décoration moderne et classique. Et la jeune équipe internationale se fera un plaisir de vous accueillir.

■ INTERCONTINENTAL CARLTON CANNES*****
58, La Croisette ✆ 04 93 06 40 06
www.carlton-cannes.com/fr
carlton@ihg.com

Green globe. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 343 chambres (étages pairs 100 % fumeurs, en moyenne 161 chambres, étages impairs 100 % non fumeurs, en moyenne 182 chambres). Chambre double à partir de 220 €. Petit déjeuner : 42 €. Lit supplémentaire : 70 €. Garage : 42 € (gratuit pour les clients qui prennent un repas à l'hôtel). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Animaux interdits. Séminaires. Réceptions et mariages. Service de ménage. Carlton restaurant. Carte 80 € environ. Wifi gratuit pour les membres IHG Rewards Club. Vente de produits. Spa. Tv satellite. Excursions.

Cet hôtel mythique de la Croisette, ouvert le 30 janvier 1911 et inauguré officiellement le 22 décembre 1913 dans sa version définitive, a célébré en 2013 son centenaire. Avec ses 343 chambres et suites, ses 2 restaurants, ses bars, sa célèbre terrasse et sa plage privée de sable fin, il offre un service incomparable digne des plus grands hôtels. Dans les chambres, les prestations sont soignées, de la version classique aux suites Prestige baptisées du nom des stars qui les ont un jour occupées, situées au septième étage et dominant la baie de Cannes.

■ JW MARRIOTT CANNES*****
50, la Croisette ✆ 04 92 99 70 92
www.jwmarriottcannes.fr

Ouvert toute l'année. Groupe Marriott. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Arabe, Italien, Espagnol). 261 chambres (dont 50 suites 100 % non fumeur – langues parlées à l'accueil : français, anglais, arabe, italien, espagnol). Chambre double à partir de 164 €. Petit déjeuner buffet : 35 €. Lit supplémentaire : 60 € (à partir de, maximum 1 lit supplémentaire dans les chambres standard). Garage : 40 € (pour 24h). Parking souterrain de 500 places. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (50 € par séjour, seuls les animaux de moins de 6 kg sont acceptés). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet payante. Wifi payant. Service de ménage. Restaurant JW Grill Cannes – steakhouse (brunch du dimanche 59 €). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant.

Ce palace joue dans la cour des grands avec une 5e étoile à son frontispice. Les chambres et les suites font référence au 7e Art dans un style très chic et glamour.

HÔTEL FESTIVAL
CANNES
★★★

3, rue Molière 06400 CANNES
Tél. **04 97 06 64 40**
infos@hotelfestival.com
www.hotel-festival.com



Elles sont décorées de murs en cuir surpiqué dans les tons chocolat et crème où les portraits de stars en noir et blanc trônent en vedette. Pour les loisirs, rien n'est négligé : une piscine chauffée sur le toit terrasse, deux bains bouillonnants et un bar. Côté restauration, toujours face à la mer et sur une grande terrasse au soleil, le concept de steakhouse à l'américaine au JW Grill Cannes satisfait les amateurs de viande grillée travaillée comme aux États-Unis et de poissons frais cuisinés à la méditerranéenne.

HOTEL ALBERT 1ER***

68, avenue Grasse
✆ 04 93 39 24 04
www.hotel-albert1er-cannes.com
hotel@albert1er.com
12 chambres (non fumeur). Chambre double à partir de 70 €. Parking gratuit. Terrasse ombragée.
L'hôtel Albert 1er est une belle villa blanche qui s'ouvre vers la mer. Très bien situé à quelque dizaine de minutes des plages et du palais des festival tout en étant au calme, il offre la quiétude nécessaire à un séjour reposant. Les chambres, simples ou doubles, supérieures ou avec terrasse, sont décorées dans une ambiance chic et épurée aux délicieux tons beiges. Pour vous détendre, vous profiterez au choix de la terrasse ombragée où prendre également le petit-déjeuner, ou bien du salon, dans lequel vous pourrez lire un livre ou jouer aux cartes entre amis. On aime le style Art déco convivial de cet établissement.

HÔTEL ATLANTIS**

4, rue du 24 Août
✆ 04 93 39 18 72
www.cannes-hotel-atlantis.fr/fr
hotel.atlantis@orange.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 39 chambres (certaines fumeurs). Chambre double à partir de 40 €. Pension complète : 28 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 5,75 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé : 15 €. American Express, Diners Club. Accueil personnes handicapées en cours. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Wifi payant. Service de ménage. Vente de produits. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna. Excursions.
Situé en plein cœur de Cannes dans une rue commerçante et piétonne, cet hôtel dispose de chambres bien agencées et fonctionnelles, de tailles et de styles classiques. Les parties communes arborent une décoration soignée et l'insonorisation a été pensée au niveau des portes et des couloirs. Les fanatiques de télévision pourront zapper sur 30 chaînes, 3 chaînes étrangères et 10 chaînes musicales. L'accueil de la famille Carre qui officie dans l'hôtellerie depuis 1958 est très chaleureux et personnalisé. Le maître des lieux privilégie avant tout le bien-être de ses hôtes et vous conseillera sur les activités à exercer sur place. L'hôtel peut aussi proposer des formules en restauration avec des établissements proches ainsi qu'avec des plages privées.

HÔTEL CHÂTEAU DE LA TOUR****
10, avenue Font-de-Veyre
✆ 04 93 90 52 52
www.hotelchateaudelatour.com
reservation@hotelchateaudelatour.com

Fermé de janvier à février. Accueil 24h/24. 34 chambres. Chambre double à partir de 78 €. Petit déjeuner buffet : 18 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé (extérieur, gratuit). American Express. 2 chambres sont équipées pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (supplément journalier de 10€). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (ouverture 7j/7 du 15 avril au 31 octobre). L'hôtel dispose d'une salle de massage avec rendez-vous possible au minimum 48h avant. Tv satellite, Canal +. Excursions (possible vers les îles de Lérins).

Le Château de la Tour est un établissement entouré d'un magnifique jardin qui conjugue le charme d'un bâtiment d'époque avec des prestations d'un hôtel moderne. Au pied de la Croix des Gardes, l'hôtel domine la baie de Cannes et le massif de l'Estérel. Tout respire le calme et la détente dans un environnement raffiné et confortable. Ses chambres, de style romantique, sont confortables, spacieuses et bien équipées. Au restaurant, le Chef décline une cuisine régionale goûteuse. Une excellente adresse.

HÔTEL CLUB MAINTENON****
14, rue Edith Cavell
✆ 04 92 99 36 36
www.clubmaintenon.com
reservations@clubmaintenon.fr
Gare : Cannes à 400 mAéroport : Nice côte d'azur à 25 kmAutoroute : A8 sortie 42 Cannes-Mougins ou RN7

82 chambres (+ une résidence avec ses 16 studios et appartements équipés). Chambre double à partir de 128 €. Demi-pension : 86 € (à 100 € par personne). Wifi gratuit. Restauration (terrasse panoramique, cuisine raffinée aux saveurs provençales et méditerranéennes). Terrain de boule, tennis de table, billard.

L'offre de service est vaste dans cet établissement : hôtel, appartement privatifs, restaurant avec terrasse panoramique ou bar entièrement rénové pour un moment de détente avec vue sur la baie de Cannes. Les 82 chambres de l'Hôtel Club Maintenon possèdent toutes la climatisation, une salle de bain avec baignoire et sèche-cheveux, ainsi qu'une décoration moderne et colorée, avec terrasse pour certaines et coin salon pour les suites d'environ 48 m^2. Les 16 appartements, idéals pour des locations de plus longue durée, profitent du même standard, et peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes. Parfait pour découvrir le charme de Cannes.

HÔTEL DE PROVENCE***
9, rue Molière
✆ 04 93 38 44 35
www.hotel-de-provence.com
contact@hotel-de-provence.com

Fermé du 14 janvier au 23 février. Accueil 24h/24. 30 chambres (100 % non fumeur et 3 appartements dans le quartier). Chambre double à partir de 122 €. Petit déjeuner : 10,80 € (continental). Parking (de 16 à 19 €). American Express, Diners Club. 1 chambre avec accès aux personnes à mobilité réduite et fauteuil roulant au rez-de-chaussée. Animaux acceptés (petits). Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de produits. Tv satellite.

Ce petit hôtel de charme tenu par un couple de « Ch'tis » ne manque pas d'atouts. C'est une véritable oasis de tranquillité au cœur de la ville. Les chambres confortables à la déco sobre et de bon goût donnent sur un jardin à la végétation préservée. La suite sur le toit (terrasse de 70 m^2) est grandiose ! Ajoutez à cela un accueil chaleureux et familial. Aux beaux jours, le petit-déjeuner se prend sur la belle terrasse aménagée à l'ombre des palmiers centenaires. Au bar, vous découvrirez un excellent rosé, le domaine de Sainte-Marie, qui est géré par la famille des propriétaires.

RUC HÔTEL CANNES****
13-15, boulevard de Strasbourg
✆ 04 92 98 33 60
www.ruc-hotel.com
ruc.hotel@orange.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 29 chambres. Chambre double à partir de 76 €. Petit déjeuner 15 € (buffet) de 7h à 10h. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Wifi gratuit.

Au cœur d'un quartier résidentiel cannois, cette maison historique datant du XVIII^e siècle offre un grand confort allié à tout le charme de l'époque. Très calme, la résidence n'en est pas moins isolée : elle se trouve en effet proche de la Croisette et du Palais des Festival, du port et du marché Provençal Forville. La décoration, romantique et chaleureuse, promet de passer un séjour agréable en toute intimité. La maison possède également une jolie terrasse nichée dans un écrin de verdure. Pour se détendre en début de soirée, vous profiterez du lounge bar à l'ambiance calme et distinguée.

HÔTEL SPLENDID****
4-6, rue Félix-Faure ✆ 04 97 06 22 22
www.splendid-hotel-cannes.com/
contact@splendid-hotel-cannes.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 62 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner : 19 €. Lit supplémentaire : 30 €. Chambres et équipements pour personnes à mobilité réduite, se renseigner par téléphone. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.

Situé face au vieux port de Cannes qu'il domine avec son élégante architecture d'époque, l'Hôtel Splendid offre à ses visiteurs des chambres d'un très grand confort. TV par satellite, climatisation, Wifi, coffre fort, certaines possèdent une vue mer ou sur le charmant et authentique quartier du Suquet. Sa position centrale est idéale pour profiter des longues soirées d'été en centre-ville, sur la Croisette ou en bord de mer. L'esprit maison de famille qui règne ici permet à cet établissement de

perpétuer un service très professionnel et au petit soin de sa clientèle, toujours enchantée par son séjour. Un fleuron de l'hôtellerie cannoise.

■ **HÔTEL OLIVIER*****
5, rue des Tambourinaires
Quartier du Suquet, vielle ville
✆ 06 09 58 66 67
www.hotel-olivier-cannes.fr
contact@hotel-olivier-cannes.fr

Fermé de décembre à février. 22 chambres (non fumeur). Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner : 14 €. Parking : 15 € (privé). Séminaires. Wifi gratuit. Excursions.
Cette jolie villa abrite des chambres parfaitement équipées. Située face au quartier pittoresque du Suquet, c'est une oasis de verdure qui surplombe Cannes avec un jardin d'été et une véranda ouverte sur la très belle piscine. La famille Schildknecht veille à l'accueil chaleureux dans leur établissement à la déco douce, cosy et provençale. Salon d'agrément avec bar et terrasse couverte, offrent des espaces de détente aux touches végétales parsemées.

■ **RADISSON BLU HÔTEL & THALASSO*******
2, boulevard Jean-Hibert
✆ 04 92 99 73 20
www.radissonblu.fr/hotel-cannes
info.cannes@radissonblu.com

La Clef Verte. Ouvert toute l'année. World Luxury Hotel Awards. Green Leaders. Certification Safehotels. Accueil 24h/24. 133 chambres (dont 16 suites). Chambre double à partir de 143 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking (privé). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant panoramique Le 360°. Tisanerie Le Bio aux Thermes marins de Cannes. Thalassothérapie et spa. Toit-terrasse panoramique. Hammam, sauna.
Ce luxueux établissement jouit d'un environnement privilégié au pied du Suquet et face au vieux port de Cannes. Confort absolu et équipement de pointe président ici, dans un décor au design ultra contemporain. Les chambres et les suites bénéficient d'un panorama largement ouvert sur la baie de Cannes qui s'offre en apothéose depuis la terrasse lounge et le restaurant sur le toit où l'on déguste une cuisine gastronomique raffinée. Un centre de thalassothérapie haut de gamme de 2 700 m² dédié au bien-être du corps et de l'esprit est directement relié à l'hôtel et propose des forfaits alliant hébergement et soins.

Chambres d'hôtes

■ **VILLA SAINT BARTH******
5/7, avenue de France
✆ 04 93 43 50 50
www.cannesvillastbarth.com
contact@cannesvillastbarth.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 4 chambres (et une suite). Chambre double à partir de 180 €. Petit déjeuner : 17 €. Parking inclus (sous-sol). Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menu à 38 €, entrée – plat – dessert ou à 30 €, entrée – plat ou plat – dessert). Hammam, bain bouillonnant.
Un véritable concept novateur situé à mi chemin entre l'hôtel de luxe et la maison d'hôtes de prestige. On se laisse transporter par l'atmosphère confidentielle et exotique de cette villa insolite sur les hauteurs de Cannes où chaque détail est étudié pour que vous vous sentiez ailleurs. Matières nobles et naturelles, jardin luxuriant de 2000 m² et superbe piscine vous promettent d'agréables moments. Seulement 4 chambres intimistes et une suite qui s'ouvrent sur le jardin par une terrasse en teck. Équipements haut de gamme, rien n'est oublié : spa (soins à la carte), hammam et bain bouillonnant se privatisent pour la détente… Une restauration aux saveurs métissées (doux mélange d'exotisme et de Méditerranée) est servie presque à toute heure. Une expérience pour vivre Cannes autrement.

Loisirs

■ **FUN PARACHUTE**
Port du Béal
110, boulevard du midi
✆ 06 26 59 10 77
http://funparachute.com
contact@funparachute.com
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Vol solo 60 €, vol double 80 €, vol triple 100 €. Durée 10 min.
Pour passer un moment amusant et fort en sensations, rien de tel que de monter dans les airs et de profiter de la magnifique vue tout en étant tiré par un bateau. Chez Fun Parachute, vous êtes en totale sécurité et assuré de passer un moment inoubliable : l'ascension dure 10 minutes et promet un instant de surprise et de fraîcheur à partager en famille ou entre amis jusqu'à 5 personnes, et même en solitaire pour les plus téméraires ! D'autres activités de jeux nautiques sont également proposées. Alors, vous embarquez ?

■ **RIVAGE CROISIÈRE**
20, quai Saint-Pierre
✆ 04 92 98 71 31
www.rivage-croisiere.com
contact@rivage-croisiere.com
De nombreuses sorties en mer proposées sur catamaran. Renseignements par téléphone ou sur le site Internet. De mai à septembre, ouvert tous les jours de 10h à 17h (sauf le lundi). Sortie à la journée à partir de 108 € par personne (66 € pour les enfants de 4 à 10 ans). Sortie demi-journée avec déjeuner buffet : 79 €. Sortie feux d'artifice : 85 €.
À Cannes, le Rivage Croisière est un catamaran à voiles d'un genre nouveau et écologique avec un faible impact environnemental (grâce à ses moteurs Cummins de 400 CV, soutenus par des moteurs électriques servant aux sorties et aux entrées de port), qui rassemble sous sa voile l'innovation, le plaisir, le design et l'efficacité écologique. Avec lui, on peut s'offrir une croisière en baie de Cannes à la journée, demi-journée avec déjeuner, coucher de soleil, ou encore une sortie feux d'artifice... avec au programme : baignade, snorkeling, détente… Le rêve !

■ **CANNES JET LOCATION**
110, boulevard du Midi
Base nautique-Port-abri du Béal
CANNES-LA-BOCCA ✆ 06 23 33 98 98
www.cannesjetlocation.com
Ouvert tous les jours y compris les jours fériés de 9h à 20h du 1er mai au 30 septembre. Prix variables disponibles sur le site Internet. Scooter des mers 1 ou 2 personnes avec permis : 30 minutes à partir de 80 €. Randonnées 1h jet-ski 1 ou 2 personnes : 130 €. Initiation sans permis 20 min : 60 €.
Seule base azuréenne de jet-skis située dans un port, la société saisonnière Cannes Jet Location propose à la location des scooters de mer accessibles avec ou sans permis. Les engins sont loués à titre individuel. Les équipes proposent des initiations de 20 minutes à 1h ainsi que des randonnées à la journée ou à la demi-journée encadrées par des moniteurs diplômés.

Location de deux-roues

■ **MISTRAL LOCATION**
4, rue Georges Clémenceau ✆ 06 20 33 87 64
www.mistral-location.com
Ouvert de mars à octobre du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 19h. De novembre à février, uniquement sur rendez-vous. Vélo 24h : 20 €. Scooter 24h : 48 €. Voiture 24h : 74 € (à partir de).
La société propose un grand choix de véhicule pour vous déplacer sur Cannes. Vous pourrez ainsi louer un vélo de ville, VTC et VTT. L'antivol est inclus dans la location. Panier sur demande. Des scooters sont aussi disponibles, idéal en ville pour se déplacer et se garer. Large choix de scooter 50cc et 125cc et même de motos. Le casque et l'antivol sont inclus dans la location. Si vous voyagez à plusieurs, vous pouvez louer une voiture 4, 5, 7 places ou un cabriolet. Climatisation de série. GPS, siège enfant en option. Première catégorie en kilométrage illimité au tarif le plus bas ou catégorie supérieure pour un plus grand confort.

■ **HOLIDAY BIKES**
34, avenue Auber – NICE ✆ 04 93 16 01 62
Voir page 208.

Détente, forme

■ **SPA DIANE BARRIÈRE**
Hôtel Majestic Barrière
10, la Croisette ✆ 04 92 98 77 49
www.majestic-spa.com
Ouvert 7 jours sur 7 de 9 h à 20h. Espace sensoriel (sauna, hammam et douche expérience) et espace fitness cardio et musculation.
Dans un espace baigné de lumière vaste de 450 m² situé au dernier étage de l'hôtel Majestic Barrière, on s'offre une parenthèse de douceur entre les mains expertes de ces professionnels. Dans une ambiance design et urbaine, les soins prodigués ici sont signés Biologique Recherche et Ligne St Barth, deux marques expertes. L'espace fitness propose également un vaste choix d'activités encadrées par des entraîneurs spécialisés. Pour les habitués, profitez aussi des formules annuelles qui affichent des prix intéressants en devenant membre du Club.

■ **THERMES MARINS DU RADISSON BLU**
47, rue Georges-Clémenceau
✆ 04 92 99 50 10
reservations.thalasso@radissonblu.com
Du 1er octobre au 31 mai de 9h00 à 19h00. Du 1er juin au 30 septembre de 9h00 à 20h00. Fermeture annuelle pour entretien en septembre 2019. Massage à partir de 65 € (californien, 25 min) jusqu'à 160 € (modelage thaï, 80 min).
Espace de thalassothérapie et spa dédié au bien-être du corps et de l'esprit, ce centre d'excellence offre luxe et volupté sur presque 3000 m² d'espaces design répartis sur plusieurs niveaux en fonction des soins choisis. Idéal pour se ressourcer et faire un break. Le forfait journalier combine plusieurs sortes de soins et ouvre l'accès à l'espace bien-être (piscine chauffée, sauna, solarium). La douche multi-sensorielle diffuse un débit d'eau, une couleur, une odeur et une musique selon le thème choisi. Côté modelages, vous pourrez choisir le water massage pour un moment de pure détente ou le traditionnel thaï pour une revitalisation assurée. Pour parfaire cette journée, le restaurant des termes propose de partir à la découverte du Japon à travers un déjeuner diététique avec un repas proposé dans une boîte et composé d'ingrédients sains et cuits à la vapeur conçu pour restaurer et maintenir l'équilibre naturel de votre corps.

Sorties

■ **BARISTA**
6, rue Tesseire ✆ 04 93 38 17 92
Fermeture annuelle 15 jours en novembre. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h30. Galette de sarrasin au choix + une bolée de cidre 10 €. Terrasse.
Restaurant mais aussi Espresso bar, le Barista séduit par les plats qu'il propose et par son café dont les amateurs sont friands. Dès le matin, l'établissement propose une formule petit-déjeuner avec jus d'orange, viennoiserie, tartines et boisson chaude. Le midi et jusqu'à 15 h, différents plats sont proposés. Ensuite, pour le plus grand bonheur des gourmands, ce sont les gaufres et les crêpes qui débarquent. Tout est fait avec des produits frais dans cet établissement à la décoration très moderne. Une adresse où il fait bon faire une halte, quel que soit le moment de la journée. L'accueil y est toujours soigné et l'ambiance agréable.

■ **LE BAR À VIN**
10, rue Marceau ✆ 06 23 73 44 43
Ouvert du lundi au samedi. De 18h à 2h du matin. Terrasse. Restauration. Vin au verre.
C'est dans une ambiance intimiste que se retrouvent ici les amoureux du vin pour savourer les différents nectars proposés parmi la large variété de vins français et internationaux inscrits sur la carte. L'allure décontractée de ce bar invite les épicuriens à accompagner leur verre d'un plateau de fromages, de charcuterie ou d'antipasti, confortablement installés sur une chaise haute attenante au bar, en terrasse, ou dans les fauteuils sur la mezzanine.


AURON
96.1
ISOLA 2000
89.0
KISSFM
MY RADIO STATION
ANTIBES
90.9 / 94.6
NICE
90.9
CANNES
94.6
DRAGUIGNAN
97.8
FRÉJUS
90.8
SAINT-RAPHAËL
90.8
LA CIOTAT
101.6
SAINT-TROPEZ
89.1
VOTRE RADIO RÉGIONALE
WWW.KISSFM.FR

CAFÉ DE L'HORLOGE
7, rue du Marché Forville
✆ 06 60 80 28 98
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 6h à 19h30. Environ 10 € pour un plat le midi. 1 € le café de 6h à 9h.
Vous recherchez un endroit typique pour vous détendre un verre à la main après avoir fait vos courses au marché alimentaire de Forville ? Le café de l'horloge sera cet endroit ! L'ambiance est conviviale et authentique comme on les aime, et les prix sont doux... Alors, faites une pause pour profiter de la belle petite terrasse. En salle, vous comprendrez vite d'où le café tient son nom : de nombreuses horloges décorent les murs. Et pour prendre un petit-déjeuner léger et bien commencer la journée, on aime leur happy hour matinal sur les cafés.

MORRISON'S IRISH PUB
10, rue Teisseire
✆ 04 92 98 16 17
info@cannes-nightlife.com
Ouvert du lundi au vendredi de 17h à 2h30 ; le week-end de 12h à 2h30. Animations. Concerts.
Ambiance festive où la bière coule à flot, ce pub cannois est digne de ceux que l'on peut trouver en Irlande. Le décor typique, couleur ocre et agrémenté de bois, invite à des pauses conviviales entre amis. Ce lieu incontournable de la vie nocturne cannoise est majoritairement fréquenté par une clientèle anglophone qui vient écouter tout au long de la semaine de la musique jouée en *live* par des groupes de rock, de blues ou encore de musique irlandaise. Depuis la terrasse, on peut aussi profiter les soirs de matchs, de leur diffusion sur grand écran, en compagnie d'un cocktail ou d'un whisky.

MORRISON'S LOUNGE
8, rue Teisseire
✆ 04 93 39 34 57
Ouvert tous les jours de 17h à 2h30.
Le pub le plus réputé de Cannes se décline aussi en version lounge, pour des soirées détente, un peu plus branchées, installé sur ces jolis tonneaux. Aux bruits des chopes qui s'entrechoquent s'ajoutent ceux des verres qui trinquent sur un fond de musique live, électro, house, du mardi au samedi. Dans un style différent de l'Irish Pub, on se détend ici sur les rythmes du DJ Résident, dans un décor élégant et tamisé.

MA NOLAN'S IRISH PUB
6, rue Buttura
✆ 04 93 99 63 72
www.ma-nolans.com
info@ma-nolans.com
Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
Avec le palais des festivals et des congrès en ligne de mire, ce troisième établissement sur la Côte d'Azur (après ceux de Nice situés cours Saleya et sur le port) dédié à maman Nolan et créé dans la cité du festival international du cinéma en octobre 2012, vous offre la possibilité de boire bières ou whiskys irlandais, et de vous restaurer toute la journée dans une ambiance de pub de Dublin ou de Cork. C'est également un lieu de rencontres pour regarder des retransmissions sportives sur grand écran, assister à des concerts en *live* et tester vos connaissances au quiz deux fois par semaine pour remporter des lots sous forme de commandes au bar.

BAÔLI
50, Boulevard de la Croisette
✆ 04 93 43 03 43
baolicannes.com
reservations@baolicannes.com
Ouvert d'avril à octobre tous les soirs. De novembre à mars, le vendredi et samedi soir de 20h à minuit sauf pour congrès et privatisation. Facilité de parking. Carte : 60 € environ.
Splendide décoration tout en bois et canapés cosy dans les coins… La Baôli c'est un concept unique de restaurant, bar et club ! La carte allie une cuisine méditerranéenne raffinée aux notes asiatiques. Les *people* fréquentent l'endroit, véritable incontournable de la Côte d'Azur ! Temple des nuits cannoises et azuréennes, la musique est tendance et l'ambiance folle qui a fait la réputation du lieu promet des soirées magiques jusqu'au petit matin. Petit bémol : l'accueil un peu froid et hautain du personnel à l'entrée.

KA RESTAURANT CLUB
1, boulevard de la Croisette
✆ 07 60 17 20 10
www.ka-cannes.com
contact@ka-cannes.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au samedi de 19h30 à 5h. Restaurant avec assortiments d'entrées à partager ou menu à partir de 42 € (entrée + plat + dessert). Voiturier. Terrasse rooftop.
Anciennement appelé «Les Marches» à Cannes, le KA est à présent un multi-concept, à la fois restaurant, bar et club. Déjà créateur du délicieux restaurant-club «Le View» à Juan les pins, Karl et Kamila ont donc aménagé ici un endroit entièrement vitré, avec vue le port de Cannes depuis la magnifique terrasse en rooftop. Le restaurant propose avec sa cuisine du monde des assortiments d'entrées libanaises, des tacos à partager, un duo de burgers aussi bien que des sushis ou californias. Ce regroupement de saveurs très différentes en assure pour tous les goûts. Passée la restauration, on se dirige vers le club branché pour profiter de l'ambiance cannoise, orchestrée par des DJs résidents renommés sur la Côte d'Azur. En somme, c'est un endroit très complet pour être sûr de passer une soirée des plus animées.

THE QUAY'S IRISH PUB
17, quai Saint-Pierre
✆ 04 93 39 27 84
www.cannes-nightlife.com/the-quays
gimochal@wanadoo.fr
Ouvert le lundi et le mardi de 16h à 0h ; du mercredi au vendredi de 16h à 2h ; le week-end de 12h à 2h. Terrasse.
Endroit très sympa avec vue sur le vieux port de Cannes, l'établissement affiche une ambiance conviviale garantie ! La décoration boisée et les grands bars tout en longueur rajoutent du charme à l'endroit. Les tarifs sont abordables et la bière coule à flots sur un fond de *live music*, notamment les jeudis et vendredis, ce qui rend ces soirées très sympathiques. Dépaysement garanti pour ce rendez-vous incontournable des Anglo-Saxons.

CANNES-NIGHTLIFE.COM

QUATRE ÉTABLISSEMENTS, UNE SEULE ATMOSPHÈRE



MORRISON'S PUB



LE BAR À VIN

Cannes NIGHTLIFE

THE QUAY'S IRISH PUB



MORRISON'S LOUNGE



8-10 RUE TEISSEIRE, 06400 CANNES

+33 4 92 98 16 17



■ **LE VIN SUR VIN**
42, rue Jean Jaurès
✆ 06 37 39 38 30
resa@lesev.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 18h à 0h30. Concerts (soirées live selon la programmation).
Le Vin sur Vin est situé à deux pas de la célèbre rue d'Antibes. Une fois poussée la porte de ce bar à vin, vous serez immédiatement séduit par la décoration chaleureuse, cosy et coquette à souhait ainsi que par le sourire de Bénédicte, la propriétaire. Ici, c'est chez elle. Tout est à son image, c'est à dire raffiné, de bon goût et de qualité. L'idéal est de venir au Vin sur Vin pour partager un apéro dînatoire en bonne compagnie et continuer votre soirée dans une atmosphère musicale qui invite à danser. À la carte, le bar vous propose une sélection de très bons vins qui pourront être accompagnés d'assiettes de charcuterie, de fromages, de sardines fumées, de saumon gravelax et d'autres suggestions. La soirée est agrémentée d'une ambiance musicale des plus plaisantes, à coup sûr vous ne voudrez pas quitter l'établissement avant sa fermeture !

Emplettes

Ville du shopping par excellence, Cannes offre la plus grande concentration de boutiques de luxe au m^2 en France, rien de moins que ça ! Si les enseignes de la Croisette et le Cannes Shopping Festival comblent les *fashion addicts*, tous les goûts et tous les budgets sont proposés dans les boutiques de mode et d'accessoires essentiellement concentrées le long de la rue d'Antibes. Plus pittoresque et populaire, la rue Meynadier réunit quant à elle surtout des commerces de bouche tandis que le marché Forville livre ses étals tous les matins du mardi au samedi dans une ambiance des plus pittoresques.

■ **L'ATELIER JEAN-LUC PELÉ**
36, rue Meynadier
✆ 04 93 38 06 10
www.jeanlucpele.com
contact@jeanlucpele.com
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 8h30 à 19h30 et le dimanche de 8h30 à 13h. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant.
En entrant dans la boutique, véritable royaume du chocolat et du macaron, le plaisir des yeux précède celui du palais. Déco contemporaine, ambiance sobre et tendance donnent le ton décalé des lieux où les chocolats et les macarons sont rois. L'envie de surprendre préside à l'imagination de l'artiste-artisan qui décline 25 parfums de macarons des plus classiques aux plus audacieux... Les saveurs locales des macarons sucrés (citron, fleur d'oranger, rose…) côtoient également les saveurs des macarons salés (foie gras pain d'épices, foie gras figues). Les bonbons chocolat au détail sont présentés dans des contenants eux-mêmes réalisés en chocolat de haute qualité dont les fèves de cacao sont sélectionnées chez des planteurs en Amérique du Sud notamment. Spécialités pâtissières, verrines et gâteaux cultivent aussi le désir de surprendre.

◗ **Autres adresses :** 27, rue de la République, Antibes • La Boulangerie par Jean-Luc Pelé : 104, boulevard Sadi-Carnot, Le Cannet – 3, rue du 24-Août, Cannes

■ **PÂTISSERIE CHOCOLATERIE PHILIPPE BRITO**
79, avenue du Maréchal-Juin
✆ 04 93 94 43 48
www.philippebrito.com
patisserie@philippebrito.com
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Terrasse. Boutique en ligne.
C'est dans le quartier de la basse Californie que Philippe Brito, membre actif de l'Union des artisans pâtissiers chocolatiers, confiseurs, glaciers des Alpes-Maritimes tient sa belle boutique. Lumineuse et moderne, elle étale ses créations colorées sous de belles vitrines. Les gourmands n'auront que l'embarras du choix : mignardises, macarons, gâteaux, pâtisseries et bien sûr, de beaux chocolats carrés au look très sympa... Heureusement que Mélissa, la femme de Philippe, est là pour vous conseiller ! Les créations sont originales avec des matières simples et la pâtisserie peut être riche non seulement en saveurs mais aussi en couleur. Redécouvrir des textures, jouer avec les parfums, étonner avec les formes, tel est le credo de cette entreprise artisanale familiale. On peut déguster ces douceurs à emporter ou, pour profiter du soleil azuréen, les savourer sur la jolie terrasse de la boutique accompagnées d'un thé, d'un chocolat chaud ou d'un jus de fruit.

Philippe BRITO

Pâtissier Chocolat
Cannes













79 avenue Marechal Juin - 06400 Cannes
T : 04 93 94 43 48
patisserie@philippebrito.com
www.philippebrito.com

La rue Meynadier : un air de village gourmand...

En plein cœur de Cannes, la rue piétonne Meynadier perpétue un esprit de village au milieu d'enseignes principalement dédiées à vos envies culinaires : traiteurs, poissonniers, fromagers, charcutiers, bouchers, chocolatiers s'inscrivent sur un parcours des plus typiques pour remplir nos paniers de marché et concocter nos repas. Les balades du matin le week-end prennent une allure gourmande et un air de fête dans l'ambiance active et bavarde de ce coin de Cannes où les papilles priment définitivement sur les paillettes.

LES ÉLEVEURS GASTRONOMES

13, place du marché Forville
✆ 04 93 38 03 65
www.roger-junca.com
boutique.cannes@excelfoiegras.fr

N

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h30 à 14h. Parkings à proximité. American Express.

Les Éleveurs Gastronomes perpétuent la tradition de Roger Junca, créateur d'une charcuterie traiteur à Dax en 1949, vous invitant ainsi à partager tout un patrimoine gastronomique incomparable qui sublime les saveurs du canard à foie gras du Sud-Ouest. Sur place, épicerie fine et petite restauration vous permettent d'acheter et de déguster toute une gamme de foies gras entiers mi-cuits Label Rouge IGP Landes, recette à la fleur de sel ou en conserve ainsi que des spécialités du Sud-Ouest et de canard : aiguillettes, cuisses, manchons, côtelettes, magret, tournedos de magret, rôti de magret, magret fumé, cou, terrines, mousse, pâtés, saucisses, rillettes et autre confit.

GLACIER VILFEU

18, rue du Bivouac-Napoléon
✆ 04 93 39 26 87
glacier.vilfeu@orange.fr

N

Ouvert du dimanche au vendredi de 11h à 19h ; le samedi de 11h à 23h30. Fermeture annuelle en janvier / février. Terrasse de 45 places. Service snack à l'américaine.

Le maître glacier Gilles Vilfeu rend un hommage nostalgique aux années 1950-1960 *Made in USA* : sol à grands carreaux noir et blanc, murs rose bonbon et bleu tendre, objets de déco colorés telles plaques de voitures américaines et vieilles affiches, le tout pour une ambiance très *Grease*. Le choix de glaces et de sorbets maison est très vaste avec plus d'une centaine de parfums allant des plus classiques aux plus originaux, proposant même une gamme allégée. Les vitrines exposent également sablés, donuts, meringues mais également une gamme snack typiquement new-yorkaise : bagels au pastrami, hot-dog à la saucisse de bœuf ainsi que des cookies, muffins et cakes pops... Vous pouvez déguster toutes ces spécialités à emporter mais aussi sur place, confortablement installés sur la terrasse de 45 places.

Autre adresse : Laboratoire situé 5, avenue Gallieni 06400 Cannes, 04 93 39 84 03

LA MAISON CORSE

11, rue de la Miséricorde ✆ 09 67 81 07 47
lamaisoncorse@outlook.com

Ouvert du mardi au dimanche de 18h à minuit. Cantine et épicerie fine.

C'est avec le sourire que le patron de cette charmante épicerie fine installée en plein cœur du vieux Cannes Le Suquet vous accueillera et vous accompagnera dans le choix de vos désirs, on vous installera à une table pour déguster un verre, accompagné d'une assiette composée typiquement corse. Tous les produits proviennent directement de l'Île de Beauté et enchanteront vos papilles pour un moment gustatif ensoleillé aux saveurs de la Méditerranée. En boutique, vous trouverez tous les produits artisanaux qui font l'identité de la gastronomie corse, de la charcuterie fermière, des fromages, des plats mitonnés, de bonnes bouteilles ainsi que d'autres spécialités à découvrir. A dopu, buon appetitu !

MANUELA BIOCCA

Le soleil d'or
4, rue milton ✆ 04 93 30 02 82
www.manuelabiocca.com
contact@manuelabiocca.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Stage : 190 € / personne. Premier prix du concours Artisa 2014.

Une pointe de rock, une touche de glam', un peu de gothique romantique et le tour est joué : vous voilà plongé dans l'univers de Manuela Biocca, une créatrice de mode qui mélange les styles et les époques. Son univers est onirique et on se laisse charmer par ses corsets, ses crinolines, ses jupes, ses bustiers, ses capes, ses boléros et ses autres accessoires délicats et intemporels. Inspirée par les modes anciennes, l'art et la littérature, elle confectionne ainsi des pièces élégantes fabriquées à la main et 100 % françaises et propose des stages de créations de fleurs artificielles en soie. Un véritable saut dans le temps pour un style sophistiqué entre romantisme noir et dandysme.

LE CHÂTELARD 1802

4, rue Meydanier ✆ 04 93 68 34 01
www.le-chatelard-1802.com/fr
contact@le-chatelard-1802.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.

L'histoire du Châtelard commence en 1802 avec la famille Montaud, producteur de lavande et lavandin en Provence de père en fils. A la fin des années 1990, l'entreprise définit sa propre gamme de produits en se basant sur son histoire,

son expérience, son amour pour la lavande et sa parfaite connaissance de cette plante emblématique. Retrouvez la gamme complète de ses produits (sachets senteurs, parfums, savons et eaux de toilette) dans la boutique. Des produits idéaux pour parfumer naturellement sa maison ou son linge mais également pour offrir.

Marchés

MARCHÉ FORVILLE
Ouvert le lundi de 7h à 17h30 ; du mardi au dimanche de 7h à 13h. Parkings Forville et Suquet à proximité. 1 heure gratuite.
Ce marché authentique, historique et couvert se situe au pied du quartier historique du Suquet parallèlement à la rue commerçante Meynadier. Ici se dévoilent les étals de fruits, de légumes et de fleurs ainsi qu'un petit marché aux poissons. Tous les lundis, l'espace du marché est occupé par les antiquaires et les brocanteurs. Le reste de la semaine, c'est bien des produits frais que l'on y trouve. Dans tous les cas, les abords piétons de la rue Meynardier ou la proximité avec le littoral et le vieux village de Cannes permettent d'envisager une belle balade, avant ou après ses courses.

Dans les environs

Les îles de Lérins

LES ÎLES DE LERINS
Départs assurés régulièrement par des navettes maritimes en moyenne toutes les 20 minutes pendant la période estivale. Depuis le quai Laubeuf, ou au départ du port de Golfe-Juan.
À quelques encablures de la célèbre Croisette se trouve l'archipel de Lérins, dont les deux plus grandes îles offrent aux visiteurs une belle sortie mêlant nature, terroir, histoire, légende, spiritualité et contemplation. Autrefois très connues des navigateurs, ces îles constituaient une étape régulière et importante des principaux itinéraires marins de l'Antiquité.

- **Saint-Honorat :** c'est la plus petite des deux (1,5 km de rivages et 400 m de large). Elle raconte l'histoire de Cannes. Autrefois appelée Lerinum, elle tient son nom moderne de l'ecclésiastique Honorat d'Arles, futur saint Honorat, qui voulut y trouver la solitude. Mais bientôt rejoint par de nombreux disciples, il fonda au V^e^ siècle un monastère dont l'ascétisme rigoureux fit école dans toute la Provence. Vers 1703, pour protéger les moines des raids des pirates, une forteresse y fut bâtie, constituant l'un des rares exemples de monastère fortifié : la porte était située en hauteur et il fallait descendre une échelle pour entrer ou sortir ! D'autres aménagements sont venus ceindre les anciens au cours du XIX^e^ siècle. L'ensemble fait face à la mer dans une configuration idéale pour conduire à la réflexion. Des moines y habitent toujours : priant, méditant et cultivant la vigne, ils produisent d'excellents crus ainsi qu'une liqueur devenue la spécialité locale : la Lérina. Aujourd'hui, l'île est un lieu de quiétude très spirituel (tenue de rigueur obligée et interdiction de fumer) dont on peut aisément faire le tour à pied grâce au chemin de ronde qui longe le littoral.
Un bras d'environ 700 m de long, appelé le canal du Frioul, sépare les deux îles.
- **Sainte-Marguerite :** quatre fois plus étendue, les plaisanciers ont un faible pour ce bel endroit et ses fonds sous-marins très riches. Depuis Cannes, la rive est toute proche et les plus téméraires pourraient presque s'y rendre à la nage, car seulement 1 100 m séparent la pointe du Palm Beach du fort royal de l'île ! Les senteurs méditerranéennes de pins et d'eucalyptus viennent vous chatouiller les narines aussitôt que vous débarquez : la particularité de l'île Sainte-Marguerite réside en effet dans sa forêt, la seule forêt littorale de tout le département des Alpes-Maritimes. Oiseaux migrateurs, eaux cristallines, essences rares… Le cadre est idyllique. Un sentier botanique aménagé par l'Office National des Forêts (ONF) permet de découvrir le site, bordé à l'ouest par l'étang du Batéguier et doté d'un observatoire naturel pour observer la faune et les autres richesses naturelles. Au nord se dresse le fort royal construit par Richelieu puis renforcé par Vauban au début du XVIII^e^ siècle. Ancienne prison d'État, le site est tristement connu pour avoir retenu pendant 11 ans le Masque de Fer. Transformé en geôle militaire, l'endroit abrite aujourd'hui le Musée de la Mer. Peu importe l'île sur laquelle on se trouve, la vue sur les chaînes de montagnes environnantes y est spectaculaire avec à l'ouest les contours du Massif des Maures ou de l'Estérel, et de l'autre côté, l'arrière-pays grassois avec la chaîne pelée du Cheiron surmontée au loin par la frange du Mercantour.

Les îles de Lérins et le cinéma

Au départ de Cannes et après une vingtaine de minutes seulement en bateau, l'arrivée aux îles de Lérins est des plus dépaysantes.

- Sainte-Marguerite abrite un ancien fort royal et une prison, célèbre pour avoir accueilli pendant plus de dix ans le fameux homme au masque de fer. C'est donc tout naturellement que la production cinématographique du film *The Iron Mask* (*L'Homme au masque de fer*) dirigée par Allan Duwan investit les lieux pour y réaliser le film éponyme diffusé en 1929 avec l'acteur Douglas Fairbanks : il s'agit d'un film muet américain avec effets sonores.
- Sur l'île voisine de Saint-Honorat, les moines qui y cultivent encore la vigne célèbrent chaque année la messe du cinéma dans l'abbaye de Lérins à la veille du Festival international du film de Cannes.

Visite guidée du fort royal et de la prison du masque de fer

Prison d'État sous Louis XIV, les geôles du fort royal achevé par Vauban en 1637 ont abrité l'un des prisonniers les plus célèbres de l'histoire de France, « l'Homme au masque de fer », dont l'identité n'a jamais été établie malgré la soixantaine d'hypothèses et de légendes. Il y resta douze ans, de 1687 à 1698, sous la surveillance de M. de Saint-Mars, alors gouverneur du fort. Prisonnier important et tenu au secret, il suscite encore mille interprétations. De nombreux personnages furent évoqués : Fouquet (ex-surintendant des Finances), Louis de Bourbon, fils naturel de Louis XIV, un demi-frère aîné de Louis XIV, un jumeau écarté de la succession… Mais le mystère plane toujours ! De juin à septembre, des visites guidées gratuites sont proposées. Depuis la terrasse de la forteresse, il ne faut pas manquer le panorama largement ouvert sur le littoral.

Sainte-Marguerite

Trois kilomètres de long, 900 m de large, 180 ha de forêts de pins et d'eucalyptus : l'île Sainte-Marguerite est traversée de larges allées qui se recoupent et rejoignent le chemin de ronde qui en fait le tour en suivant la côte plutôt rocheuse et découpée qui comporte de nombreuses petites criques discrètes pour la baignade. On traverse une allée bordée d'eucalyptus géants où perchent les oiseaux migrateurs en saison et on suit un sentier botanique balisé d'essences méditerranéennes aménagé par l'Office national des forêts. Un *oppidum* (camp fortifié gaulois) s'élevait à l'emplacement actuel du fort achevé par Vauban en 1637. La prison abrita des prisonniers célèbres et un de légende : l'homme au masque de fer. Espace riche d'histoire, Sainte-Marguerite offre des moments de pure détente. De la Pointe du Dragon, ne manquez pas le panorama grandiose.

■ MUSÉE DE LA MER

Île Sainte-Marguerite
✆ 04 89 82 26 26
Parking Laubeuf – Embarcadères : Quai Laubeuf.
Ouvert toute l'année. Embarcadère et parking : quai Laubeuf. Fermé les jours fériés et tous les lundis en basse saison. L'été : 7j/7 de 10h à 17h45. Adulte : 6 €. Ateliers pour les 7 à 13 ans toute l'année, en période scolaire, mercredi et samedi. Visite guidée. Boutique.

Ce musée occupe la partie la plus ancienne du fort Royal de Sainte-Marguerite, une des deux îles de Lérins. Classé aux Monuments historiques, ce site abrite des citernes romaines dans lesquelles sont exposés des objets d'archéologie sous-marine dont une épave romaine et une épave sarrasine découvertes près de l'île. Céramiques, vases, amphores et verres sont exposés au premier étage où l'on découvre également des fragments de peintures murales romaines provenant des fouilles terrestres effectuées sur Sainte-Marguerite ainsi qu'une reconstitution du *laconicum*. Dans la partie prison d'État, le visiteur découvre la cellule du Masque de fer. Enfin, un espace est consacré aux expositions temporaires de photographies. Ne manquez pas le vaste panorama depuis la terrasse qui surplombe la prison : il s'ouvre de l'Estérel jusqu'au cap d'Antibes pour une vue à couper le souffle.

Saint-Honorat

L'île Saint-Honorat est la propriété des moines cisterciens de l'abbaye de Lérins qui en exploitent les ressources naturelles depuis sa fondation au Ve siècle par le moine saint Honorat. L'abbaye fut une pépinière d'évêques qui tous ont donné leur nom à des villes en Provence : Saint-Cassien, Saint-Aigulf, Saint-Vallier. L'église actuelle a été reconstruite vers 1880 sur l'emplacement de l'ancienne abbatiale. La communauté cultive la vigne et les plantes avec lesquelles ils fabriquent une liqueur : la Lérina. Ils produisent aussi d'excellentes cuvées de vins exportées dans le monde entier. Les visites de ce joyau de verdure propice à la méditation sont très réglementées pour partie à cause du patrimoine. La tour fortifiée située à la pointe sud, classée aux Monuments historiques, est le vestige d'un ouvrage militaire défensif du XIIe siècle destiné à protéger l'île des invasions. Depuis le sommet du donjon, le point de vue est admirable. Le monastère fortifié constitue l'un des plus beaux exemples d'architecture féodale en Provence. En somme, les loisirs sont agréables sur cette île où les visites historiques se mêlent aux petites criques ensoleillées, sur fond de vignoble. On peut même y faire une retraite de quelques jours et partager la vie monastique pour retrouver le rythme lent de la sérénité.

■ MONASTÈRE ET ABBAYE NOTRE-DAME-DE-LÉRINS

Ile Saint-Honorat
✆ 04 92 99 54 24
www.abbayedelerins.com
info@abbayedelerins.com

L'abbaye de Lérins, fondée vers 410 sur l'île Saint-Honorat, est l'une des plus anciennes abbayes d'Occident. Habitée aujourd'hui par une communauté de moines cisterciens de diverses nationalités, les espaces de vie de la communauté ne sont pas accessibles au public, hormis lors des journées du patrimoine. Toutefois, la tour-monastère est ouverte à la visite toute l'année : cet imposant donjon médiéval en bord de mer, dont la construction débuta à la fin du XIe siècle, et dans lequel les moines ont vécu de 1392 à 1788, est le premier édifice des Alpes-Maritimes classé Monument Historique (en 1840). L'église abbatiale est elle aussi ouverte au public. La participation aux prières

liturgiques et à la messe avec les moines sont possibles toute l'année, tandis que des retraites spirituelles à l'hôtellerie de l'abbaye, individuelles ou collectives, sont proposées en toute saison sauf en novembre. Les moines cultivent sur l'île 8 ha de vignes et 150 oliviers, et distillent plusieurs liqueurs, notamment la célèbre *Lerina,* dont la recette secrète se transmet de générations en générations. Vous trouverez les liqueurs, l'huile d'olive et les vins rouges et blancs produits par les moines aux magasins de l'abbaye ou sur internet.

■ MUSÉE DE LA CASTRE

Place de la Castre
✆ 04 89 82 26 26

Fermé le lundi en basse saison, avec horaires réduits. L'été : 7j/7 de 10h à 19h (nocturne jusqu'à 21h le mercredi). Adulte : 6 €. Visite guidée (pour les groupes toute l'année et sur réservation). Boutique. Ateliers et anniversaires jeunes 7-13 ans sur réservation.

Ancienne possession des abbés de Lérins, ce château médiéval situé en haut de la colline du Suquet surplombe le vieux port. Classé aux Monuments historiques, il abrite depuis 1952 les collections du musée de Cannes, fruits de voyageurs érudits et passionnés du XIXe siècle : Ginoux de La Coche, fasciné par les atolls océaniens, les îles Marquises et l'Amérique précolombienne, et le baron Lycklama, curieux des civilisations du Moyen-Orient, amateur d'antiquités égyptiennes et méditerranéennes. Le baron néerlandais légua à la ville les deux collections réunies par ses soins pour fonder le premier musée de la commune. On peut aujourd'hui y admirer d'intéressantes collections d'art primitif (Himalaya-Tibet, Arctique, Océanie) et d'archéologie méditerranéenne ainsi qu'une très belle collection d'instruments de musique du monde. D'autres salles présentent de la peinture de paysages du XIXe siècle. Du haut de la tour du château datée du XIe siècle, et après avoir grimpé 109 marches, un vaste panorama s'ouvre sur la baie de Cannes et les îles de Lérins.

■ VIGNOBLE DE L'ABBAYE DE LÉRINS

Ile Saint-Honorat
Abbaye Notre-Dame-de-Lérins
✆ 04 92 99 54 32 – excellencedelerins.com

Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h et de 13h à 16h30. Boutique sur l'île Saint-Honorat où les clients peuvent acheter toute l'année. Boutique en ligne avec livraison dans le monde entier. Tous les premiers vendredis du mois : journées Vignes & Vins avec visite du vignoble explication et dégustation d'un vin blanc et d'un vin rouge (réservation obligatoire : www.cannes-ilesdelerins.com/fr). Vin blanc ou rouge, de 26 € à 95 € la bouteille. Liqueur, entre 10 € et 20 € la bouteille.

Sur cette île au terroir unique pour élaborer de grands vins, la culture de la vigne est présente dès le Moyen Age, mais c'est en 1992 que la majeure partie des cépages ont été replantés. Aujourd'hui, le vignoble situé dans la partie centrale de l'île Saint-Honorat s'étend sur plus de 8 hectares : 5 sont réservés à l'encépagement dédié au vin rouge, syrah, pinot noir, mourvèdre et 3 sont consacrés au vin blanc, chardonnay, clairette et viognier. La découverte de 5 micro-terroirs au sein de l'île permet d'adapter au mieux l'implantation des cépages, d'appliquer et de perpétuer la vinification parcellaire (méthode inventée par les moines cisterciens) qui permet d'affirmer l'identité du terroir et la singularité des crus. Des particularités que l'on retrouvent dans les 6 cuvées de l'Abbaye de Lérins, Saint-Pierre (80 % clairette, 20 % chardonnay), Saint-Césaire (100 % chardonnay), Saint-Cyprien (100 % viognier), Saint-Honorat (85 % syrah, 15 % mourvèdre), Saint-Sauveur (100 % vieilles syrah) et Saint-Lambert (100 % mourvèdre) De plus, tout est fait dans le plus pur respect de l'écosystème de l'île : aucun herbicide n'est utilisé et c'est toute l'attention des moines qui permet de garantir des cuvées d'exception, pour un volume de production très restreint d'environ 40 000 bouteilles annuelles, dépendant grandement des conditions climatiques. Alors n'attendez plus et procurez-vous vite la vôtre !

LE CANNET ★★

Non loin de Cannes, la ville du Cannet adossée à sept collines bénéficie d'une exposition privilégiée et dévoile le charme de ses ruelles piétonnes et de ses maisons du XVIIIe siècle aux façades ocre. L'histoire du Cannet est liée à celle des Romains qui ont introduit la culture de l'olivier sur ce territoire alors appelé Olivetum. Le tracé de la voie romaine, la via Julia, est encore visible aujourd'hui et traverse les collines qui entourent le site planté de mimosas, de pins, d'eucalyptus, d'orangers et d'oliviers centenaires. Par delà la baie cannoise, le panorama depuis la place Bellevue située dans le cœur historique du vieux Cannet s'ouvre sur les îles de Lérins et la corniche de l'Estérel. La rue Saint-Sauveur qui parcourt la ville ancienne est bordée de galeries d'art, de petits restaurants et d'ateliers d'artistes qui rappellent l'attachement du Cannet à la préservation de son patrimoine culturel et artistique. Un engagement concrétisé par la création en 2011 d'un musée unique au monde entièrement dédié au peintre postimpressionniste Pierre Bonnard, installé au Cannet dès 1926.

■ OFFICE DE TOURISME DU CANNET

Place Benidorm
73, avenue du Campon
Central-Buro
✆ 04 93 45 34 27
www.lecannet-tourisme.fr
tourisme@lecannet.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h.

L'équipe charmante vous donnera les informations nécessaires afin que votre séjour dans la commune se passe au mieux. Brochures gratuites en plusieurs langues. Un point info touristique est également disponible pour vous accueillir au boulevard Carnot.

◗ **Autre adresse :** 29 bd Sadi Carnot, 06110 Le Cannet

Le Cannet et la joie de vivre

Répondant à son emplacement privilégié, à sa quiétude et au vaste panorama qui s'ouvre depuis le cœur ancien vers la baie de Cannes et le massif de l'Estérel, la ville du Cannet a pris le parti de célébrer la joie de vivre et les couleurs magnifiées par l'artiste azuréen Tobiasse dont on peut découvrir l'exposition d'œuvres permanentes dans la chapelle Saint-Sauveur intitulée « La vie est une fête » dans le quartier historique du Vieux-Cannet (entrée libre). Dans l'hôtel de ville, la salle la plus visitée est la salle des mariages dite « salle Bellini » où l'on peut admirer cinq œuvres du peintre éponyme représentant la joie de vivre au Cannet. Autre symbole de la joie de vivre : le Mur des Amoureux de Peynet, citoyen d'honneur de la commune, qui a réalisé pour tous les jeunes mariés la fresque peinte sur la façade d'une ancienne maison et représentant de jeunes mariés qui s'envolent au-dessus du jardin d'Éden.

Points d'intérêt

■ MUSÉE BONNARD
16, boulevard Sadi Carnot
✆ 04 93 94 06 06
www.museebonnard.fr

Ouvert du mardi au dimanche. De 10h à 18h de début octobre à fin mai. De 10h à 20h de début juin à fin septembre (nocturne le jeudi jusqu'à 21h). Tarif plein 5 € (7 € pendant les expositions temporaires). Tarif réduit 3,50 € (5 € pendant les expositions temporaires). Visite guidée (audioguide adulte et jeune public 3 €). Boutique. Animations. Terrasse-jardin.

Un musée unique au monde rend hommage au peintre Pierre Bonnard dans un bâtiment au label « Musée de France ». Les collections se déploient sur trois niveaux d'exposition avec 900 m² de surface répartis entre une villa Belle Époque et une extension au look contemporain qui réunit également de vastes espaces d'accueil, une boutique, une salle pédagogique, une salle de projection et une terrasse ouverte sur un beau jardin. Chaque salle est équipée de fiches permettant au visiteur de mieux appréhender les œuvres présentées, du mouvement Nabi à la construction d'un monde personnel et complexe. Un audioguide multimédia est également disponible en plusieurs langues (payant), avec une version adaptée pour le jeune public.

Le couvert

■ L'ATELIER JOSEPH
306, rue Saint-Sauveur
✆ 04 92 18 69 70
latelierjoseph@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Livraison à domicile de plats sur Cannes et Le Cannet. Entrée à partir de 8 €, plat entre 15 et 25 €, dessert à 8€. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter.

Idéalement situé sur la place Bellevue, avec vue imprenable sur la mer et la baie de Cannes, l'Atelier Joseph a pignon sur rue ! On y vient pour prendre un verre, confortablement installé dans l'un des confortables sofas exotiques où l'on a envie de se lover, en picorant un « Enkas », comprenez un pan bagnat toasté et revisité ou d'autres sandwichs frais accompagnés de frites maison. Pour le déjeuner ou le dîner, on opte pour une tartine de chèvre chaud, un camembert rôti à la truffe, un tartare de bœuf Flip-Flap, un risotto Arborio au Diamant noir ou encore une tartiflette « comme l'aimait Jean-Claude Duss ». Les desserts sont à l'image des entrées et des plats : créatifs, savoureux, propices à l'évasion. Les assiettes sont copieuses et l'accueil est agréable. Et même avec tout cela, vous n'avez pas envie de bouger de chez vous ? L'Atelier Joseph livre à domicile !

■ LE BISTROT DES ANGES
Rue de l'Ouest ✆ 04 92 18 18 28
reservation@bruno-oger.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours pour le déjeuner et du lundi au samedi pour le dîner. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 58 €. Carte : 30 € environ (pour un plat). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 27,50 € (plat du marché 19,50 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 400 personnes en cocktail dînatoire et jusqu'à 120 personnes en repas assis). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Service traiteur sur demande.

C'est l'annexe de la Villa Archange de Bruno Oger dans sa version bistrotière un peu chic. Le succès est au rendez-vous grâce à des plats comme les escargots à la persillade, la côte de cochon fermier sauce charcutière et pommes écrasées, le dos de saumonLabel Rouge et ses gnocchis à la romaine ou encore le suprême de volaille citron, pruneaux, oignons et riz sauvage aux amandes. En dessert, on préfère vous laisser la surprise de découvrir le chariot des douceurs de Sylvain Mathy, champion de France des desserts 2002... Après le dîner, L'Ange bar qui jouxte le bistrot vous permet de prolonger la soirée autour d'un verre, dans le décor design du salon rouge ou artistique du salon bleu, à vous de choisir !

■ BISTROT SAINT-SAUVEUR
87, rue Saint-Sauveur
✆ 04 93 94 42 03
www.bistrotsaintsauveur.fr

Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (entrée autour de 16 €, plat autour de 22 €, dessert autour de 7 €). Plat du jour : 15 € (créé le matin même selon arrivage). Vin au verre. Chèques non acceptés. Vente à emporter. Parking public à 100 mètres.

Claude Sutter, ancien Chef étoilé au restaurant À la Barrière à La Wantzenau dans les années 1990, redonne toute sa valeur à la cuisine de bistrot avec des plats intemporels et traditionnels très goûteux : pâté en croûte grande tradition et salade du marché, foie de canard poêlé, endive en vinaigrette à l'orange et pain d'épices, saumon rôti sur la peau et lentilles acidulées, joue de bœuf braisée en miroton, poêlée de rognons et ris de veau financière, spaetzle au beurre. En dessert, petit beurre et compote de quetsches, millefeuille à la vanille et coulis de framboises ou carpaccio d'ananas au zeste de citron. La cave ouverte qui trône à l'entrée de la salle, riche en excellents crus, est l'autre excuse pour s'enticher de cette adresse.

■ LE CAFÉ DE LA PLACE

314, rue Saint Sauveur ✆ 04 93 45 31 24
www.lecafedelaplace.fr
info@lecafedelaplace.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 35 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre. Terrasse. Voiturier. Terrasse chauffée en hiver.

Un cadre intérieur cosy et une terrasse sous les platanes ouverte sur la jolie place Bellevue, le lieu est ici de grand charme et la cuisine de bon rang ! On y déguste des plats savoureux et généreux qui magnifient les produits de saison : filets de mulet noir cuir sous la peau, mousseline de chou-fleur et légumes d'antan, pavé de saumon laqué au sirop d'érable... On retrouve aussi des spécialités traditionnelles : tartare de bœuf minute, risotto aux champignons, ou encore tartare de saumon mariné au citron vert, avocat et fruit de la passion. Les succulents desserts ponctuent à merveille le repas : velouté de poires glacées, l'assiette de macarons à partager, sans oublier le célèbre baba au rhum ! La riche carte des vins, également servis au verre, fait un tour complet du terroir en passant par de petits producteurs. Service traiteur et intervention d'un chef à domicile sont également proposés par ce café qui, dans un élan de partage, prolonge les moments épicuriens au-delà de ses murs.

CHEZ CLAUDE EX LOU MIEDJOU

5, rue des Orangers
✆ 04 93 46 99 03

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi et le soir. Formule du midi : 16,90 € (plat + dessert). Menu complet du midi 19,50 € et du soir 25,50 €.

Ce petit restaurant niché au cœur du Cannet est un havre de douceur. L'accueil de Claude, la propriétaire des lieux, est adorable. Elle vous attable dans une ambiance *cosy* et intimiste, une petite salle aux murs beige décorés de tableaux vintage et de pierres pour vous servir une cuisine française d'inspiration provençale : salade niçoise, poivrons à l'huile, daube de bœuf, lapin en sauce, petits farcis, sauté de veau aux olives, moelleux au chocolat, tarte à la rhubarbe ou aux pommes... Un choix qui se décline en trois par trois à l'ardoise (3 entrées, 3 plats, 3 desserts) et qui change tous les jours car la propriétaire ne travaille qu'avec des produits frais. Un gage de qualité dont on se délecte à chaque plat !

■ KASHIWA

12, boulevard Gambetta
✆ 09 53 97 99 67
www.kashiwa.sitew.com
restaurant.kashiwa@gmail.com

Ouvert toute l'année. Ouvert mid et soir du mardi au dimanche. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 25 €. (de 9 à 15 €). Suggestions du jour sur ardoise. Chèque Restaurant. Terrasse.

À quelques pas du Vieux Cannet, cette adresse est une pure merveille pour les amateurs de cuisine japonaise authentique. Tenu par la famille Takasaki, ce restaurant installé dans un ancien atelier de tapissier (l'enseigne qui surmonte le restaurant en témoigne) possède une jolie salle intérieure décorée avec soin ainsi qu'une charmante petite terrasse où il fait bon se réfugier sous la pergola sur laquelle court une vigne grimpante. La carte fait le tour des principales spécialités japonaises : tempuras, donburis, sushis et makis, yaki soba, kara age… En plus de la carte, il y a une ardoise de suggestions du jour avec des poissons et des viandes en provenance directe du marché Forville de Cannes (porc ibérico façon tonkatsu, tempura du jour, Saint-Jacques fraîches sautées aux petits légumes, shiitakés et girolles, noix d'entrecôte en aburi, maquereau mariné…). Tout est parfait, des mets jusqu'à l'accueil, particulièrement souriant. Une adresse à recommander pour un voyage garanti au pays du Soleil Levant.

■ LA SARBACANE

41, boulevard Sadi-Carnot
✆ 06 12 11 38 26
www.restaurant-sarbacane.fr
contact@restaurant-sarbacane.fr

Ouverture du mardi au samedi, midi et soir de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 25 € environ (plat environ 15 €). Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Cette brasserie fait la joie des habitués qui y viennent chaque jour déguster le plat du jour ou les mets présentés à la carte, ou encore une des 6 ou 7 viandes soigneusement sélectionnées et concoctées : magret aux figues de 350 g, bavette aux échalotes entre autres. Côté pâtes fraiches, on trouvera des raviolis, gnocchis, tagliatelles aux sauces traditionnelles… Et concernant les délicieuses pizzas grand format, de nombreux choix sont aussi proposés. Bien entendu, il faudra penser à déguster le dessert maison comme le tiramisu également très plébiscité. Choisissez la salle principale pour l'ambiance « brasserie » avec la cuisine ouverte et la baie vitrée ; pour l'ambiance cosy, préférez la salle du bas, plus calme, au plafond voûté, aux murs aux pierres apparentes, parfait pour un dîner à deux. Les tables en terrasse font également le bonheur de quelques-uns aux beaux jours.

■ **LA VILLA ARCHANGE**
Rue de l'Ouest
✆ 04 92 18 18 28
www.bruno-oger.com
reservation@bruno-oger.com
Relais & Châteaux. Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 19h30 à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 165 € à 350 €. Formule du midi : 72 € (déjeuner découverte). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 26 personnes assises). Jardin. Terrasse. Vente à emporter. 2 étoiles Michelin. Service traiteur sur commande. Parking privé de 50 places avec quai de retournement pour les bus.
Située dans l'un des bâtiments de la villa Notre-Dame-des-Anges, datant du XVIII[e] siècle et propriété de la ville du Cannet, La Villa Archange de Bruno Oger, imaginée dans un esprit de maison privée, est divisée en deux salons et s'ouvre sur une cour intérieure ombragée, pour les dîners d'été. Si vous êtes parmi les 26 privilégiés qui peuvent y prendre place, vous pourrez déguster un cappuccino de grenouilles et palourdes à l'échalote et vin jaune, un loup de ligne citron-citronnelle, tartare de gambas à la coriandre, un jarret de veau cuisiné 24h, pommes écrasées à la truffe, une raviole de langoustine au corail d'oursin, sans oublier de prendre un dessert signé Sylvain Mathy, la tarte au citron ou le chocolat grand cru, par exemple. Vous l'aurez compris, vous êtes dans l'une des plus grandes tables de la Côte d'Azur et tout ici est forcément remarquable. La Villa Archange peut également accueillir 8 convives au cœur des cuisines, en table d'hôte, pour un instant exceptionnel.

Le gîte

■ **APPART'CITY CONFORT CANNES LE CANNET*****
5, rue de Cannes
✆ 04 93 94 72 72
neigesoleil04@orange.fr
❄ 🚭 🌳 📶
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 66 chambres. Chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 87 €. Parking : 7 € (sous-sol, en supplément). 3 chambres aménagées pour les personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (en supplément (10 €)). Wifi gratuit. Restauration. Sauna. Salle de sport. Terrain de pétanque. Table de ping-pong.
La touche de charme de ce ravissant hôtel a été donnée par un architecte et décorateur de cinéma qui a opté pour une douce atmosphère provençale. Réparties sur trois étages desservis par un ascenseur, les chambres spacieuses et confortables disposent toutes d'une cuisine équipée, d'un balcon ou d'une terrasse surplombant la magnifique piscine. Le bar et le restaurant s'ouvrent sur un jardin paysager et arboré. La fontaine rafraîchissante du hall d'entrée fait écho aux tonalités chaudes des tommettes disposées au sol. Les grandes baies vitrées illuminent les espaces soigneusement décorés. Les équipements ne manquent pas : salon avec cheminée et bibliothèque, sauna, piscine ouverte à partir de mai, salle de sport, solarium, terrain de pétanque et tables de ping-pong. Un lieu agréable qui privilégie détente et sérénité.

Loisirs

■ **FLY SIMULATION**
8, chemin de l'industrie ✆ 07 68 33 43 74
fly-simulation.com
Ouvert toute l'année. Réservation obligatoire par email ou téléphone. Embarquement pour une initiation à 79 € les 30 mn ; Découverte à 139 € séance de 60 mn ; Stage « phobie aérienne » : 430 € le stage de 8 heures.
Vous avez toujours rêvé de piloter un avion de ligne ? Fly Simulation, tenu par une petite équipe de passionnés d'aéronautique ou d'anciens pilotes, est là pour vous ! C'est un simulateur de vol, la réplique d'un Airbus A330. Que vous soyez simple débutant ou pilote déjà expérimenté, les sensations sont au rendez-vous. Pour les néophytes, deux formules sont adaptées : l'initiation pour découvrir en une vingtaine de minutes les premiers pas ou l'embarquement « découverte » en une heure où vous êtes accompagné et coaché par un ancien pilote instructeur à la retraite. C'est une idée de cadeau très originale. Et si l'avion fait partie de votre principale frayeur, sachez que la structure propose aussi des stages « anti phobie aérienne ». Les résultats sont très probants avec plus de 85 % de taux de réussite. On peut réserver en ligne ou par téléphone.

Sorties

■ **LE PALET FONDANT**
19, boulevard Sadi Carnot ✆ 09 81 77 38 57
www.lacarte.com/10035/infos
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 18h30. Formule déjeuner à partir de 9,90 € : salades composées, raviolis, pâtes, clubs sandwich, soupes artisanales. Terrasse. Boutique.
Face au musée du Bonnard, ce charmant salon de thé et chocolaterie répond aussi bien aux envies sucrées que salées. Que l'on s'installe en terrasse ou dans la salle intérieure à l'ambiance cosy (banquettes couleur beige et chocolat), on y vient pour déguster toutes sortes de gourmandises et ce, à toute heure de la journée : pâtisseries et douceurs (macarons, viennoiseries…) accompagnées d'un chocolat chaud maison ou d'un grand cru de thé (le choix est vaste) pour le petit déjeuner ou le goûter, tourtes, pâtes ou salades composées pour la pause déjeuner. On peut aussi se laisser tenter par la vitrine de chocolats qui ne laissera de marbre aucun gourmand !



MANDELIEU-LA-NAPOULE ★

Mandelieu-la-Napoule se situe à l'extrémité ouest du département des Alpes-Maritimes, aux portes de l'Estérel. Ici commencent des paysages sauvages de mer et de nature, très caractéristiques de ce site cerné de roches rouges qui tranchent avec le bleu azur des eaux de la Méditerranée. Terre de prédilection de l'aristocratie britannique et russe à la fin du XIXe siècle, la commune a pris comme emblème le mimosa qui pousse dans les massifs du Tanneron : il est d'ailleurs fêté chaque année au mois de février. Son exploitation mobilise aujourd'hui une dizaine de mimosistes locaux et une centaine aux alentours de la ville. Mandelieu offre également un vaste choix de loisirs sportifs : golf, voile, aviron, plongée sous-marine, parcs de promenade, ski nautique, mono-nautisme, parachute ascensionnel. Pôle nautique majeur, la commune a obtenu le label « Station Nautique » en 1987. Elle est équipée de plusieurs ports. De nombreux sites de promenades sont également à disposition au niveau du parc naturel de l'Aiguille et du parc naturel de San Peyre tandis qu'une portion du GR51 traverse l'agglomération.

■ **OFFICE DE TOURISME DE MANDELIEU-LA-NAPOULE**
806, avenue de Cannes ✆ 04 93 93 64 64
www.ot-mandelieu.fr – accueil@ot-mandelieu.fr
Juillet/août : du lundi au samedi 9h30 - 13h et 15h – 18h (dimanches et jours fériés : fermeture 17h). Septembre/octobre et avril/juin : du lundi au samedi 9h30 - 12h30 et 14h – 17h30 (dimanches des vacances scolaires et jours fériés : 9h30 - 13h30). Novembre à mars : du mardi au samedi 9h30 - 12h30 et 14h – 17h. Wifi gratuit. Label Tourisme & Handicap. Label Qualité Tourisme et Famille Plus. Classé 4.* Pour la qualité de ses prestations aux visiteurs, l'office de tourisme classé 4 étoiles a reçu les labels Tourisme & Handicap, Qualité Tourisme et Famille Plus. Possibilité de réaliser sur place tous types de prestation : réservations d'hébergements, formules tout compris, sélection d'activités et de loisirs en fonction de vos intérêts et de votre budget.

Autre adresse : Point info Mairie annexe La Napoule, rue Jean Aulas.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE LA NAPOULE**
La Napoule Art Foundation
Avenue Henri-Clews ✆ 04 93 49 95 05
www.chateau-lanapoule.com
Ouvert toute l'année. De février à novembre de 10h à 18h (visites guides à 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30). De novembre au février : week-ends et vacances scolaires de 10h à 17h (visites à 11h30, 14h30 et 15h30), en semaine de 14h à 17h (visites à 14h30 et 15h30). Visites scolaires et ateliers pédagogiques sur rendez-vous toute l'année. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 € (entrée aux jardins et visite guidée du château). Enfant : 4 €. Visite des jardins seule : 3,50 €. Label Jardin remarquable. Restauration. Édifié en front de mer sur des vestiges romains et sarrasins, ce château fut la demeure des Comtes de Villeneuve. Racheté à l'état de ruine en 1918 par Henry et Marie Clews, un couple d'artistes américains, la bâtisse fut reconstruite dans un style néo-médiéval. L'endroit abrite aujourd'hui la fondation Henry Clews créée par sa femme, dédiée à la promotion des arts et des échanges culturels internationaux, ouverte aux créateurs accomplis et émergents. Sur 3 ha, les jardins à la française sont aménagés autour d'une grande allée centrale qui donne accès à des petits espaces de styles italien, vénitien ou anglais. Entre un petit pont, des bassins et des parterres fleuris, on déambule dans ce labyrinthe de verdure, hors du tumulte de la ville. Le restaurant situé sur les remparts surplombant la mer est ouvert d'avril à mi-septembre tous les jours pour le déjeuner : les formules offrant un excellent rapport qualité prix, il est recommandé de réserver. L'après-midi, le site devient salon de thé. Les espaces du château peuvent être privatisés pour organiser tout événement privé ou professionnel. Le parc accueille régulièrement des expositions temporaires. Il a obtenu le label national « Jardin Remarquable ».

Le parc forestier départemental du San Peyre

Ce parc de 18 hectares situé sur la commune de Mandelieu-la-Napoule constitue une réserve de verdure où la forêt méditerranéenne est protégée et entretenue. La balade complète s'étend sur 4 kilomètres, dure 2 heures environ et peut se faire toute l'année. Après avoir garé son véhicule aux abords du Château de la Napoule, il est possible de commencer la promenade en le contournant. De là, on peut rejoindre le sentier botanique de plus de trois kilomètres en pente douce qui traverse le parc forestier. Les promeneurs découvrent la flore typique de la Méditerranée : bruyère, arbousiers, lentisques, chênes lièges, une collection de mimosas, des plantations exotiques et même un mini jardin de plantes grasses. Le mont du San Peyre est un cône volcanique constitué d'un socle sur lequel se sont déversées les laves d'un immense volcan de l'ère primaire. On peut poursuivre le sentier qui serpente vers le sommet du San Peyre s'élevant ainsi à 131 mètres d'altitude : on trouve là une table d'observation et on découvre un panorama à perte de vue sur la mer et les îles de Lérins, mais aussi sur l'Estérel et les Alpes.

La fête du Mimosa

Apparu dans nos contrées au XIX[e] siècle en provenance d'Australie, le mimosa s'est parfaitement adapté au climat du sud de la France. Dès lors, le mimosa appelé « soleil d'hiver » fut à l'origine d'une économie prospère à travers la culture et la vente de ses fleurs à travers le monde, au point de devenir l'emblème de la commune. Pour célébrer cela, tous les ans depuis 1931 se déroule en février la Fête du Mimosa, grande manifestation populaire qui dure 8 jours. Les festivités envahissent les rues et donnent lieu à de nombreuses manifestations : élection de la Reine du Mimosa, spectacles, défilés carnavalesques, chars, parades et corsos fleuris de jour et de nuit, batailles de fleurs, ou encore excursions dans le massif de Tanneron pour découvrir la splendeur des mimosas, l'or des collines.

Le couvert

LE BISTROT DE LA RAGUE
3, val de la Rague
Port de la Rague
✆ 04 93 49 93 48
bistrotdelarague@outlook.fr
Ouvert toute l'année. En basse saison : ouvert tous les midis, du lundi au dimanche et le soir, du vendredi au dimanche. En haute saison : ouvert tous les jours midi et soir. Soirées musique live le vendredi soir. Diffusion d'événements sportifs. Carte : 40 € environ. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes). Terrasse.
Esther et Didier vous accueillent tous les jours dans leur établissement familial et chaleureux. Idéalement situé sur le port de la Rague, les pieds dans l'eau, dégustez des plats inspirés par les produits frais et locaux du marché ainsi que des spécialités de poissons et fruits de mer comme la soupe de poisson et sa rouille ou le duo de tartare de saumon frais et fumé, le pavé de saumon avec sa crème d'homardine et basilic, poêlée de saint-Jacques au vin doux… En haute saison, des soirées sont souvent organisées. L'accueil est convivial et souriant, et les maîtres des lieux mettent tout en œuvre pour vous faire passer un moment d'exception dans un cadre idyllique.

LE BISTROT DE L'OASIS
Hôtel Ermitage du Riou
26, avenue Henry Clews
✆ 04 93 49 95 52
contact@oasis-raimbault.com
Ouvert tous les jours de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Carte : 45 € environ. Formule : 33 € (entrée, plat, dessert, hors boissons, midi et soir). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Voiturier. Boutique. Parking. Suite à l'association prestigieuse entre le restaurant doublement étoilé l'Oasis et le Domaine de Barbossi, Le Bistrot de l'Oasis, récompensé d'un BIB Gourmand depuis 2011 par le Guide Michelin, a pris ses quartiers au sein de l'hôtel Ermitage de L'Oasis. Cette table renommée de la région propose une cuisine « bistronomique » et authentique exaltée par le savoir-faire qui anime les équipes.
Ce lieu perché à côté du restaurant deux étoiles Michelin de la fratrie Raimbault, est unique par son rapport qualité/prix et ses nombreux atouts : service voiturier et prise de commande effectuée par un sommelier notamment. Le succès de concept inédit de « bistronomie », qui incorpore des plats issus de la partie gastronomie au sein du bistrot, avec ses 26 tables originales réalisées avec les flammes de caisses de vins, repose sur la qualité des mets servis, sur les prix doux de sa formule et de ses nombreuses suggestions à l'ardoise. On se régale de plats simples remis au goût du jour par le coup de patte des frères Raimbault, Stéphane, Antoine et François, au sein même des cuisines de l'Oasis : escargots en pots aux croûtons, tête de veau Gribiche, cari de lapin aux crevettes, bouillabaisse de saint-Pierre, crêpe soufflée au Grand Marnier...

LE BON KOIN
Les heures claires
244, rue Jean Monnet ✆ 04 93 93 47 45
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 15h ; le vendredi et le samedi de 18h15 à 23h. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 12 € (entrée + plat ou plat + dessert à 17 €).
Le bon Koin, c'est surtout le bon plan pour bien manger. Dans un cadre simple (chaise en bois à l'ancienne et suggestions à l'ardoise), vous aurez l'assurance de déguster des produits frais à bon prix. Les plats changent régulièrement, et l'on aura droit selon les jours à des lasagnes maison, faux-filet grillé et ses frites, suprême de volaille et sa crème à la cacahuète ou brochette de gambas façon thaï au gingembre. Et le vendredi, c'est aïoli ! Le tout dans un accueil très sympathique. Petit conseil futé : profitez des parkings gratuits à proximité de la petite zone commerciale.

LA CH'TI ALSACE
Les Heures-Claires
244, rue Jean-Monnet
✆ 04 93 93 06 34
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 22h et le dimanche de 9h à 15h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (plats entre 16 € et 25 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur demande). Terrasse. Vente à emporter. Livraison gratuite sur Mandelieu. Possibilité d'aller chercher, sur Mandelieu, des personnes sans moyen de locomotion.
Cet établissement, connu depuis plus de 22 ans sous le nom de « La Petite Alsace », a changé de nom lors de sa reprise il y a huit ans par Pascal Hennart. Une modification justifiée par le mélange de cultures culinaires régionales, alsacienne et nordiste. À la carte, vous sont proposés des plats typiques comme la dizaine de variétés de choucroutes (dont une avec du maroilles !) ainsi que, tous les jours, les moules frites avec quatre

sauces. Régalez-vous avec une douceur, pour terminer copieusement le repas, avec la tarte au chuc... une tarte au sucre, bien sûr ! Et s'il vous semble déjà connaître cet endroit c'est peut-être parce que vous êtes adeptes des émissions télés : Philippe Etchebest s'y était invité en 2017 pour son émission culinaire.

■ L'UCCELLO
Les Hauts de Lérins
217, rue Laurent-Gandolphe
✆ 04 93 49 66 18

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h (23h en haute saison). Réservation recommandée. Menus de 21 € à 30 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16,50 € (plat + dessert + café ou entrée + plat + café (entrée + plat + dessert à 18,50 €)). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur et chef à domicile pour un buffet, un repas, une mariage, un anniversaire, un cocktail sur place, à emporter ou sur site de réception.
La terrasse bordée de touches végétales et la grande salle lumineuse vous accueillent tous les jours pour vos pauses repas. Vous goûterez à une cuisine française et italienne et plus précisément méditerranéenne aux influences multiples à travers le monde : large choix de pizzas et focaccias, pâtes fraîches, tajines, woks… Vous trouverez également à la carte des plats plus élaborés tels que le risotto de gambas au gorgonzola et piments d'Espelette, aïoli niçois royal de cabillaud, véritables petits farcis niçois, souris d'agneau confite au miel du maquis AOP, wok de saint-Jacques au lait de coco, gingembre et citronnelle, ravioli farcis aux cèpes et jus à l'huile d'olive à la truffe... Et pour finir avec une touche sucrée et gourmande, laissez-vous séduire par l'originalité du gratin de fruits frais au limoncello. Cette adresse contemporaine se trouve juste à côté du centre vivant de Mandelieu, son office de tourisme et son Centre expo congrès.

■ LA MANDARINE
18, rue de la Poste
✆ 04 93 49 98 83

Ouvert toute l'année. Ouverts tous les soirs de 18h30 à 22h30. Ouvert le midi en hiver sauf le samedi et le dimanche. Menus de 23,50 € à 28,50 €. Carte : 30 € environ. Spare-ribs à volonté le lundi : 18,50 €. American Express. Vente à emporter. Wifi.
La devanture originale de ce restaurant invite les curieux à pousser la porte. Une fois à l'intérieur, on découvre une petite salle *cosy* et chaleureuse dont l'accueil sympathique ne peut que ravir la clientèle. Sur le mur de cette salle avenante, un très joli trompe-l'œil offre une agréable vue de la Côte d'Azur. Les suggestions de saison changent toutes les deux semaines. La carte propose une cuisine internationale à base de plats de viande et de poisson : noix de saint-Jacques aux différentes sauces, carpaccio de bœuf et son foie gras poêlé, ris de veau au jus de Porto, tournedos Simmenthale sauce cèpes et truffes... Mais ce sont surtout les spare-ribs qu'il faut goûter : véritable spécialités, ces «vrais travers de porc» sont incontournables.

■ L'OASIS
6, rue Jean-Honoré-Carle
✆ 04 93 49 95 52
www.oasisetoile-mandelieu.fr
contact@oasis-mandelieu.fr

Relais & Châteaux. Fermé de novembre à février. 2 étoiles au guide Michelin depuis 1992. Grandes Tables du Monde. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus déjeuner à 69€, le soir de 135 € à 190 € (hors boissons). Carte : 140 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Parking.
L'histoire de ce prestigieux restaurant étoilé remonte à 1954, lorsque Louis Outhier tombe sous le charme de cette maison. Depuis, la table a évolué et elle a surtout repris un nouveau souffle depuis l'année passée, grâce à la nouvelle équipe en place. Cela se voit dès la décoration et l'art de la table avec de belles assiettes en porcelaine. Pour les remplir, le chef étoilé Alain Montigny s'est entouré des meilleurs et vous prépare une cuisine aux influences méditerranéennes : *tortellini* de foie gras de canard, sole farcie aux morilles et pâtisserie de kiwi acidulé au basilic... Cette ravissante table gastronomique poursuit donc son histoire d'une bien belle manière en ajoutant une touche de modernité tout en conservant son chic.

■ PLAGES DES ÎLES
Port de la Rague
✆ 04 93 93 34 94
Voir page 136.

■ LA POMME D'AMOUR
209, avenue du 23 Août
✆ 04 93 49 95 19

Maître Restaurateur. Fermé le lundi toute la journée et le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 63 €. Carte : 60 € environ (entrée autour de 20 €, plat autour de 25 €, dessert 12 €). Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Terrasse. Parking à 100 mètres, à l'entrée du vieux village.
Bien-être et bien manger se conjuguent ici dans le respect d'une cuisine de tradition. Au cœur du village de la Napoule, Marc Leiterer, en salle, et sa femme Jeannette en cuisine, une autodidacte, veillent à la courtoisie de l'accueil digne d'une auberge traditionnelle et insufflent à la carte des airs de gastronomie moderne. Avec sa trentaine de couverts, la salle, aux chaises en moleskine jaune citron, aux nappes blanches et aux poutres apparentes, est douce et romantique. La terrasse, qui surplombe les vieilles rues de la Napoule, offre une jolie vue baignée de soleil. On y déguste une cuisine raffinée, inspirée par les saisons et le marché. Les plats sont simples et bons : noix de saint-Jacques marinées, crème de chou fleur, vinaigrette à l'huile de noisette torréfiée, jambon de canard, blanc de Turbot, velouté de crevettes roses ainsi que la fameuse pomme d'amour (pomme tiède garnie de foie gras et caramel de cidre, un délice). Côté desserts, le duo de chocolat café, le gratin de framboises, en crème légère au Grand Marnier ou encore le soufflé au grand Marnier rivalisent de douceurs. Cette adresse est une vraie tranche de bonheur.

QUAI 06
161, rue Yves Brayer
✆ 04 92 59 21 92
www.restaurant-quai06.fr
restaurantquai06@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 15h et de 18h à 23h00 et le dimanche de 9h à 15h. En saison ouvert tout les jours midi et soir. Menus de 18,50 € à 24,50 €. Carte : 16 € environ (pour un plat). Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12,50 € (plat + dessert + café). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Grand parking privé. Séminaires. Soirées à thème.

Avec sa déco urbaine et sa carte de type *steack house*, Quai 06 nous transporte aux États-Unis. Les saveurs sont résolument nord-américaines et les carnivores en seront ravis : burger, bagel, viandes grillées, ribs... Mais aussi un large choix de salades, pizzas et pâtes. La fraîcheur est garantie et tout est fait maison jusqu'au pain des hamburgers et au steak, haché sur place. Côté desserts, la gourmandise est de mise et dans le thème : cheese cake, muffin et donuts sont au rendez-vous. Les samedis soirs sont animés quand le restaurant organise des soirées à thèmes : année 80, gypsy, karaoké, déguisement... Pour les fans de sports, tous les matchs sont rediffusés avec, à la carte, une formule sympathique qui propose pizza et bière, ou verre de vin. On adore !

RIVIERA GOLF RESTAURANT
Domaine de Barbossi
802, avenue des Amazones
✆ 04 86 11 92 14
leriviera@ddeb.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 16h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Parking. Animaux non admis.

Pas besoin d'être golfeur pour déjeuner au restaurant du Riviera golf de Barbossi. Hors saison, installez-vous dans la vaste et lumineuse salle ; dès les beaux jours, profitez de la merveilleuse terrasse qui fait face au plan d'eau et au paysage verdoyant et reposant de l'Estérel. Loin des bruits urbains, en pleine nature et à quelques minutes du centre-ville, goûtez une cuisine traditionnelle : salade César au poulet, lardons, croûtons et parmesan, poulet fermier façon grand-mère, garniture à l'ancienne, fondant au chocolat, baba au rhum, café gourmand, à associer avec les vins du domaine de Barbossi, produits sur les vignes qui jouxtent le parcours de golf.

ROYAL BAY RESTAURANT & TERRASSE
Pullman Hôtel & Resort
605, avenue du général-de-Gaulle
✆ 04 92 97 70 20
H1168@accor.com

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir et le lundi de mi-novembre à fin mars. Tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ (entrée + plat). Menu enfant : 12 €. Plat du jour : 20 €. Vin au verre. Terrasse. Voiturier.

Situé en rez de plage, ce restaurant contemporain dispose d'une vaste terrasse qui permet de bénéficier d'une vue remarquable sur la baie de Cannes et les îles de Lérins. La cuisine, traditionnelle, est plutôt tournée vers la Méditerranée et les produits régionaux. La carte s'articule autour de suggestions qui changent tous les jours : mozzarella di buffala, basilico fresco, soupe de poissons maison, gambas fraiches, tomates et fenouils confits, selle d'agneau des Alpilles... Côté sucré, la fée cabosse s'invite dans plusieurs desserts, tiramisù, mousse maison au chocolat...


© DAVID DEMEYERE – FOTOLIA

Le château de la Napoule.

LE SAINT-CHARLES
803, boulevard des Ecureuils
Place Casinca ✆ 04 93 49 38 70

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 22h30. Le dimanche de 18h à 22h30. Menu unique à 29,90 €. Plat du jour : 11 €. Accueil des groupes. Terrasse. Climatisation. Salle-mezzanine à l'étage. Soirées karaoké ou diffusions sportives. Parking des Ecureuils en face gratuit.

Proche du Centre expo congrès, cette brasserie vous accueille dans une ambiance conviviale avec un service particulièrement rapide le midi. Côté cuisine, retrouvez des recettes traditionnelles pour des assiettes généreuses : moules, grillades (excellentes viandes), poissons frais, pizzas, salades copieuses mais également quelques spécialités telles que le tartare ou les gambas à la provençale et le foie gras maison. Pour finir, optez pour le café gourmand ou pour un dessert maison comme le Paris-Brest ou le baba au rhum. Dès l'arrivée des beaux jours, faîtes une pause au soleil sur la vaste terrasse.

LA VOILE BLEUE DU BISTROT DU PORT
4, avenue Henry-Clews
Port de Mandelieu-la-Napoule
✆ 04 93 49 80 60
lavoilebleue-mandelieu.fr/fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 22h. Service non-stop en juillet aout. Menus de 26 € à 32 € (entrée + plat + dessert). Carte : 29 € environ (pour un plat). Formule : 19,50 € (plat + dessert ou 21 € entrée + plat). Accueil des groupes. Wifi. Terrasse intérieure et extérieure. Possibilité de privatiser une partie de la salle pour tout type d'évènements. Animaux acceptés. Zone piétonne. Langues parlées : anglais, italien.

En plein cœur du port, cet établissement, qui bénéficie d'une terrasse panoramique sur la promenade au-dessus du restaurant, rend un bel hommage à la grande bleue grâce à sa décoration aux couleurs marines et sa carte dédiée aux produits de la mer. Assis en terrasse ou bien sous la véranda avec vue sur les yachts amarrés, ou encore confortablement installés en salle, découvrez une cuisine traditionnelle qui comblera les amateurs de poissons, crustacés et fruits de mer : soupe de moules en croûte feuilletée, filets de turbo sauce au champagne, choucroute de la mer, petite bouillabaisse Saint Honorat. Les aficionados de viandes seront également satisfaits avec des plats copieux et savoureux. Enfin, les gourmands plébisciteront les spécialités de desserts faits maison. L'accueil est chaleureux, l'équipe rodée depuis de nombreuses années... De quoi prendre le large avec sourire, envie et plaisir.

LE SPOT
Port de la Napoule ✆ 04 93 49 28 83
restaurant.lespot@gmail.com

♿ N

Ouvert tous les jours de 8h à 23h30 (fermé le soir d'octobre à mai). Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 12 €. Vin au verre. Brunch dominical : 28 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (organisation de repas d'affaires, d'anniversaire, etc). Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Salle climatisée. Wifi gratuit. Parking à proximité.

Ambiance convivale et tendance dans ce restaurant et bar à vins à la décoration industrielle. À la carte : un grand choix de salades, de pizzas ou risottos, de plats de viandes et de poissons, pièce de bœuf Black Angus, frites maison, souris d'agneau confite au thym, poêlée de légumes frais et pommes grenailles (on apprécie aussi les options végétariennes pour le burger), et de desserts traditionnels. En période estivale, des soirées avec groupes live animent les lieux en version jazz, blues ou rock. Juste à côté, Le bac à glaces vous permet de déguster bagels, paninis, crêpes, boissons et glaces bien entendu !

LE VOILIER
4, avenue Henry-Clews
Sur le quai du port de Mandelieu-la-Napoule
✆ 04 93 49 56 00
levoilier-mandelieu.fr/fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 12 €. Chèque Vacances. Terrasse.

Dans cet établissement (qui appartient au même propriétaire que le restaurant voisin La Voile bleue du Bistrot du Port), au cadre à la fois soft, lounge et contemporain et avec vue imprenable sur le port, vous aurez le plaisir de découvrir une carte très variée, avec un large choix de produits frais, diverses salades savoureuses, pizzas maison, burgers copieux, des plats provençaux, petits farcis, fleurs de courgettes, aïoli, sans oublier les nombreuses suggestions de viandes, poissons et fruits de mer.



Le gîte

■ **ERMITAGE DE L'OASIS******
26, avenue Henri-Clews
✆ 04 93 49 95 56

Fermeture annuelle de décembre à début mars. Accueil 24h/24. 33 chambres (non fumeur). Basse saison : chambre double de 117 € à 252 €. Petit déjeuner buffet : 24 € (par personne). Lit supplémentaire : 70 €. Parking (extérieur offert et fermé la nuit). American Express, Diners Club. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de produits du Domaine de Barbossi (vins, miels, nougats, huile d'olive...). Tv satellite. Vélo ou navette vers les autres activités du domaine (équitation, golf, tennis).
Au beau milieu du domaine de Barbossi, situé face au port de plaisance de La Napoule et le long de la rivière le Riou et du plus ancien parcours de golf de la Côte d'Azur, cette charmante demeure entièrement restaurée dans l'esprit des villas méditerranéennes a subi un lifting complet depuis l'acquisition par ses nouveaux propriétaires. Toutes les chambres et suites, extrêmement raffinées, claires et épurées, allient le blanc et le bleu pour une élégante combinaison incitant à l'évasion entre ciel et mer. Dans cette atmosphère lumineuse, elles sont également agrémentées de belles œuvres d'art. Certaines ouvrent sur la Méditerranée, d'autres sur le massif de l'Estérel et le golf. Ne manquez pas la carte variée de cocktails proposés par le bar lounge, près de la piscine.

■ **HÔTEL LA CORNICHE D'OR****
Place de la Fontaine ✆ 04 93 49 92 51
www.cornichedor.com

Ouvert toute l'année. Accueil de 7h à 12h et de 17h30 à 20h30. 12 chambres. Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage.
Au cœur du village de la Napoule, cet hôtel de charme se situe sur une petite place typiquement méditerranéenne, à seulement quelques minutes à pied des plages et du port. Chacune des chambres, récemment rénovées, arborent un décor à la fois provençal et contemporain et disposent au minimum d'un balcon ou d'une terrasse privative offrant un panorama sur les alentours. Le restaurant-pizzeria «Le Papounet» affiche quant à lui une cuisine traditionnelle avec des plats simples mais élaborés. À la venue des beaux jours, vous pourrez vous installer confortablement sur la terrasse «Le Lounge d'Or» pour prendre votre petit-déjeuner ou vous désaltérer en fin d'après-midi.

■ **PULLMAN CANNES MANDELIEU ROYAL CASINO******
605, avenue du Général-De-Gaulle
✆ 04 92 97 70 00
pullman-mandelieu.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 213 chambres (dont 2 suites non-fumeur). Chambre double de 218 € à 361 €. Petit déjeuner buffet : 25 €. Lit supplémentaire : 70 €. Parking : 15 € (par jour. service voiturier). 5 chambres pour personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (sauf en rez de plage, restaurants, bars, terrasses, piscine. 20 € par nuit). Séminaires. Connexion Internet. Wifi gratuit. Restaurant Royal Bay restaurant & terrasse, ouvert tous les jours midi et soir.
Les pieds dans l'eau, face à la baie de Cannes, l'hôtel Pullmann Cannes Mandelieu est idéalement situé. Après un audacieux planning de rénovation, l'établissement réinvente véritablement les standards de l'hôtellerie haut de gamme. Ce resort moderne et contemporain met à votre disposition des chambres qui disposent d'une terrasse privative et vous offrira un panorama exceptionnel sur la Méditerranée ou le golf. Mais le Pullmann dispose également de bars, restaurants, discothèque, casino, salles de conférences et réunions et 1 500 m² d'espaces modulable.

■ **RÉSIDENCE HÔTELIÈRE LE RIVAGE******
778, avenue de la Mer
✆ 04 93 39 93 03
reservation@linkfrance.link

Fermé de novembre à février. 36 chambres (appartements 2 et 3 pièces et studios). Studio / appartement de 81 € à 150 €. Parking : 8 € (par jour en basse saison. 10 € en haute saison). Tarif à la semaine : Studio à partir de 476 €. Appartement 3 pièces à partir de 791 €. 3 studios sont spécialement équipés pour les personnes à mobilité réduite. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Terrain de pétanque. Ponton privé pour amarrer votre bateau.
Cette résidence hôtelière composée d'un bâtiment de style contemporain et d'un bâtiment à l'allure provençale est située en plein cœur d'un somptueux jardin et à proximité d'un parcours de golf, d'une rivière et à seulement 900 m des plages de sable. Tous les appartements sont joliment décorés et disposent d'une cuisine entièrement équipée ainsi que d'une terrasse ou d'un balcon pour vous relaxer. Le farniente peut se prolonger sur les transats au bord de la piscine ou dans le jardin.

Campings

■ **CAMPING PLATEAU DES CHASSES*****
1198, rue Jean Monnet
✆ 04 93 49 25 93
www.campingduplateaudeschasses.fr
plateau3@wanadoo.fr

Fermé d´octobre à mars. Emplacement + 2 personnes de 10 € à 15 €. Bungalows pour 4 personnes de 395 € à 835 € la semaine. 7 € le petit-déjeuner, 28 € la demi-pension et 48,5 € la pension complète pour un adulte. Jeux pour enfants. Restauration. Tennis de table. Ateliers artistiques. Cinéma plein-air. Représentations théâtrales.
Pour des vacances artistiques au cœur de la nature, c'est ici que ça se passe ! Au camping plateau des chasses,

composée de pins, de mimosas ou encore d'eucalyptus. De nombreuses animations sauront égayer les journées ensoleillées des petits et grands : peinture, dessin, sculpture... Cela renforce l'esprit de famille qui règne ici et a lieu dans le beau jardin. Après cela, si l'envie de vous baigner se fait sentir, vous pourrez bien évidemment profiter de la belle piscine. Toute la journée, un service de restauration est possible. En somme, c'est un très bel endroit pour passer des vacances différentes sur la côte d'Azur, loin des plus classiques attractions touristiques classiques tout en étant à quelques minutes de la mer !

■ **LES CIGALES******
505, avenue de la Mer
✆ 04 93 49 23 53
www.lescigales.com

Ouvert toute l'année. Terrain de 2 ha. 115 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 60 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 415 € à 1 050 € la semaine. Studios 2 à 6 personnes de 290 € à 940 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.
Ce superbe camping familial tout confort de 2 hectares est situé à moins d'un kilomètre des plages et du centre-ville. Il comprend des emplacements délimités et ombragés, avec des mobile-homes dotés de terrasse et des studios à la location. Il dispose d'une piscine ludique avec lagon enfant et solarium avec transats (chauffée au printemps et à l'automne), deux aires de jeux pour les petits avec toboggan et balançoire, un espace de street-basket et des tables de ping-pong. À noter également un appontement bateau dans le port privé et pour les adeptes, pêche à la ligne depuis les berges de la Siagne.

Loisirs

■ **CENTRE DE PLONGÉE DE LA RAGUE**
Port de la Rague
Rue du capitaine de corvette Marche
✆ 06 80 82 85 35
www.centre-plongee-ragu.com
contact@ragu-plongee.com

1 plongée 41 €, 6 plongées 234 €, 10 plongées 369 € (équipement non compris). Baptême à partir de 49 €. Vente et location de matériel de plongée et de natation. Station de gonflage air et Nitrox (jusqu'à 100 %). SAV – révision matériel de plongée et ré épreuve bloc. Labellisés « Famille Plus » – tarif préférentiel . Chèque Vacances.
Club historique à Mandelieu créé en 1974, il est géré depuis 2009 par Franco Marrone et les moniteurs professionnels du centre. Accueil des débutants ou plongeurs confirmés à bord du *D'Artagnan* (30 plongeurs) et de *L'Aramis* (12 plongeurs). Située en baie de Cannes entre Mandelieu et Théoule-sur-Mer, face aux îles de Lérins et en bordure de la réserve naturelle de l'Esterel, le grand cap Roux, la pointe de l'aiguille ou la Vaquette vous attendent. La devise du centre : la plongée en toute sécurité dans une ambiance conviviale et familiale.

■ **BATEAU ANNETT**
678, avenue de la Mer ✆ 06 08 26 27 78
www.nageaveclesdauphins.com
contact@pecheaugros.net

Réservation vivement conseillée. Pêcheur 285 € (accompagnateur 206 €). Nager avec les dauphins 210 € la demi-journée, 310 € la journée complète.
Montez à bord du bateau Annett pour une demi-journée ou une journée complète et partez à la découverte des bancs de dauphins du sanctuaire Pelagos repérés en amont par avion. Vous pourrez descendre dans l'eau pour nager avec les cétacés. La compagnie organise également des sorties de pêche au gros et des safaris photo pour les personnes désirant rencontrer et photographier les animaux sans se mettre à l'eau : dauphins, baleines, tortues, raies, globicéphales, poissons-lunes… Toute la richesse de la faune méditerranéenne s'offre à vous !

■ **COMPAGNIE MARITIME NAPOULOISE**
Port La Napoule
✆ 04 92 98 71 31
www.compagnie-maritime-napouloise.com

Traversée jusqu'aux îles de Lérins à partir de 19 €, 13 € pour les enfants à partir de 4 ans. Sortie en catamaran demi-journée ou journée entière avec ou sans buffet de 55 à 105 €. Tarifs sur le site Internet. Réduction groupes.
Dès les beaux jours, la compagnie organise régulièrement au départ du port de La Napoule ou de Théoule-sur-Mer des sorties en mer vers la Corniche d'Or qui vous permettra de découvrir les superbes criques rouges du massif de l'Estérel et des Maures ou vers l'île Saint-Marguerite, la plus grande des deux îles de Lérins dans la baie de Cannes. D'autres excursions sont également possible uniquement au départ du port de La Napoule vers Monaco et Saint-Tropez. En soirée, des excursions sont aussi organisées pour assister aux feux d'artifices pyromélodiques tirés dans la baie de Cannes. Enfin, et seulement au départ du port de Cannes, vous pourrez effectuer des croisières en catamaran.
◗ **Autres adresses :** Port de Cannes quai Laubeuf : croisieres@compagnie-maritime-napouloise.com • Port de Théoule-sur-Mer : croisieres@compagnie-maritime-napouloise.com

■ **FUN PARACHUTE**
Port du beal
110, boulevard du midi ✆ 06 09 84 73 34
www.funparachute.com
contact@funparachute.com

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ski nautique ou wakeboard : 30 € le tour, 40 € la leçon. Parachute ascensionnel de 60 à 150 € pour un vol de 1 à 5 personnes.
Tour en banane, en bouée, en canapé, flyfish, parachute ascensionnel, ski nautique, wakeboard, wakeskate et bien d'autres activités pour s'amuser sont proposées chez Fun Parachute. De quoi passer des moments inoubliables entre amis ou en famille dans le cadre idyllique de la baie de Cannes. Sensations extrêmes et physiques garanties pour les personnes en recherche d'adrénaline.

GOLF OLD COURSE
Route du Golf ✆ 04 92 97 32 00
www.golfoldcourse.fr
contact@golfoldcourse.fr
Ouvert toute l'année. De 7h à 20h. Practice : 1 jeton 5 €, 20 jetons 50 €. Green-fee : 50 € pour le parcours 9 trous, de 55 € à 90 € pour le 18 trous suivant l'heure d'arrivée. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.
Le golf de Cannes-Mandelieu est le plus ancien du département. Il est construit sur un domaine de 74 hectares, au pied de l'Estérel. Le golf a été créé en 1891 sous l'impulsion du Grand Duc Michel de Russie. L'endroit était idéal pour bâtir le parcours : d'immenses et nombreux pins parasols parsèment le terrain. Le 18-trous, un par 71 de 5749 m, bénéficie d'une grande notoriété à l'international. Il est composé de beaux links, de larges fairways et de greens ondulés qui apportent du stress dans un lieu de quiétude. Au niveau du charme et de la tradition, à noter la traversée du fleuve côtier la Siagne au trou 3. Dans ce magnifique décor, le club-house ne dénature pas, c'est peut-être même le clou du spectacle : bien à l'abri sous l'énorme pin parasol qui domine le toit, il est somptueux. Il renferme un restaurant ouvert pour vos déjeuners, un bar, ainsi qu'un pro-shop.

■ **MANDELIEU FUN SPORT**
Plage Robinson
Avenue du Général-De-Gaulle
✆ 06 15 78 28 63
www.mandelieu-fun-sport.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 8h et à partir de 19h. Sortie ski nautique – wake board – wake surf : 30 €, leçon particulière 50 €.
Cette base nautique propose des sorties individuelles ou en famille en ski nautique, wake board, wake surf ou bouée tractée (une séance de 15 minutes peut accueillir trois à six personnes). De la simple promenade au cours de perfectionnement pour tous les âges, il y en a pour tous les goûts. Des stages sont également organisés à la demi-journée, et ce, même pour les plus jeunes.

■ **RIVIERA GOLF DE BARBOSSI**
802, avenue des Amazones ✆ 04 92 97 49 49
www.domainedebarbossi.fr/riviera-golf
rivieragolf@ddeb.fr
Ouvert toute l'année. De 8h à 18h30. Green Fee : 18 trous (de 60 à 75 €) + voiturette de 98 € à 120 €. Green Fee : 18 trous + voiture + série + chaussures à partir de 130 €. Formule déjeuner possible avec club sandwich ou omelette + soft + café. American Express. Restauration. Boutique. Un practice de 15 postes, dont 9 couverts, 3 trous compacts et un putting green.
Situé dans un magnifique environnement naturel composé de pins parasols, de mimosas et de lacs, ce golf de 18 trous conçu sur les premiers contreforts de l'Estérel par l'architecte américain Robert Trent Jones Sr offre une distance totale de 5 444 m. Le parcours vallonné est plutôt technique, et requiert une grande habileté. Il est agrémenté de quelques difficultés qui feront la joie des golfeurs qualifiés. Un restaurant, avec une merveilleuse terrasse qui s'ouvre sur le green, vous attend pour vous revigorer avant ou après votre parcours.

Sorties

■ **PULLMAN CANNES MANDELIEU ROYAL CASINO**
605, avenue du Général-De-Gaulle
✆ 04 92 97 70 00
pullman-mandelieu.com
H1168@accor.com
♿
Ouvert 7j/7 de 10h à 4h (jusqu'à 5h en haute saison). Parking gratuit. Accès réservé aux personnes majeures non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité. Service bar. Terrasse.
Salle de poker, tables de jeux, machines à sous, le Royal Casino offre un espace de jeux et de divertissements les pieds dans l'eau. Au cœur de cet établissement, découvrez également tout au long de l'année des animations et des rendez-vous conviviaux et chaleureux : buffets magiques, dîners-concerts, apéritifs tapas et bulles du monde, spectacles coquins impromptus, chocolats gourmands à l'italienne, tournois de poker… Ici, vous serez surpris et conquis !

Emplettes

■ **LA BOUTIQUE DE L'OASIS**
6, Rue Jean Honoré Carle
✆ 04 92 97 31 82
boutique@oasis-raimbault.com
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h. Ouvert le dimanche matin de 8h à 13h. Fermeture annuelle de mi-décembre à fin janvier. Toute commande doit être effectuée 48 heures à l'avance.
Attenant au restaurant étoilé L'Oasis, les frères Raimbault ont ouvert une jolie boutique. Véritable adresse de produits gourmands, on y trouve un grand choix de pains maison, chocolats, gâteaux miniatures, tartes, macarons mais également petits fours et divers entremets. L'espace épicerie fine expose des verrines de foie gras, des potages Bio, des fleurs de sel aromatisées ainsi qu'une sélection variée de vins, champagnes, cacaos, cafés et thés. Côté confiserie, on déniche des confitures aux saveurs originales et très douces telles que pêche/abricot/framboise ou encore orange/citron/pamplemousse, nougats et autres bonbons fourrés. De quoi ravir les gourmets et les palais les plus fins. Pour vos événements privés – mariages, baptêmes, réceptions – il est possible de commander une ribambelle de petits fours salés et canapés.

■ **DU MOULIN AU CHÂTEAU**
467, avenue de la Mer
✆ 04 93 49 94 24
www.cave-mandelieu.com
contact@cave-mandelieu.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h30. 700 références de vins, champagnes et spiritueux. Dégustation gratuite, cadeaux, expéditions toutes destinations. Livraisons gratuites à partir de 150 € d'achat dans un rayon de 20 km. Parking gratuit.
C'est une adresse incontournable pour tous les amateurs de bons vins. Vous trouverez près de 700 références de vins

provenant de toutes les régions françaises – Provence, Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône, Languedoc – mais également des crus des pays étrangers. Spécialisé dans les vins rares et les vieux millésimes, cet établissement propose également une large gamme de champagnes (magnums, jéroboams, mathusalems) les plus prestigieux dont le fameux Dom Pérignon ainsi qu'une belle collection de spiritueux avec 85 références de rhums, 70 whiskys, Calvados de Normandie trois ans d'âge, des eaux de vie d'Alsace ou encore gins.

SAINT-LAURENT-DU-VAR ★★

Posé au milieu de la frange littorale des Alpes-Maritime et séparé de Nice par l'imposant nid du Var, cette cité possède tous les atouts d'une ville moderne et d'un village historique, avec en prime un large panel de plaisirs nautiques. Il n'en a pas toujours été ainsi : jusqu'au XIX[e] siècle, la ville était le poste frontière entre la France et le royaume Sarde. Le Var constituait alors une barrière naturelle et la traversée du fleuve s'effectuait souvent à gué lorsque les eaux étaient basses. Un seul pont de bois permettait d'accéder au Comté de Nice et il fut souvent emporté par les eaux ou démoli pendant les guerres. Ce n'est qu'après 1860, date du rattachement de Nice à la France, qu'un pont de pierre fut construit, permettant ainsi le passage de la route et de la voie ferrée côte à côte. La ville, très atteinte par les bombardements de 1943 et 1944 (visant notamment ce fameux pont sur le Var), a été reconstruite en grande partie. Cité moderne, elle n'oublie pas pour autant ses racines que l'on peut admirer dans le «vieux-village» aux rues pittoresques et aux nombreux monuments anciens demeurant encore, telle l'église romane datant du XI[e] siècle. Enfin, le port de Saint-Laurent construit à l'embouchure du Var, avec ses 18 ha de mouillage, ses boutiques, ses restaurants et ses bars entièrement rénovés, constitue l'un des pôles d'animation diurne et nocturne incontournable de la Côte d'Azur. Dans son prolongement, la promenade piétonne des Flots-Bleus longe la plage éponyme et permet d'accéder à quelques bonnes tables jusqu'à Cap 3000, un centre commercial gigantesque en cours de rénovation depuis 2016.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAINT-LAURENT-DU-VAR**
1819, route du bord de mer
✆ 04 93 31 31 21
www.tourisme-saintlaurentduvar.com

Qualité Tourisme. Famille Plus. Juillet et août : tous les jours de 9h à 19h. D'octobre à mai du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 et le samedi de 9h à 12h30 (samedi et dimanche en période de carnaval de Nice de 9h à 13h). Juin et septembre : du lundi au samedi 9h à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche 9h à 13h.
Situé sur le port de plaisance, le Bureau d'Information Touristique (ex Office de Tourisme) a obtenu le Prix régional de l'innovation touristique en 2008. Classé en catégorie II, il est aussi labellisé « Tourisme et handicap ». La ville s'attache également au bien-être des enfants : elle est à ce titre labellisée « Famille Plus destination Mer » (3 à 12 ans).

Points d'intérêt

Le couvert

■ **LA BUSCA**
635, avenue du Général de Gaulle
✆ 04 93 07 46 95
www.labusca.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 15 € environ (pour un plat). Plat du jour : 13,50 €. Vin au verre. Terrasse.
La Busca est un très bon établissement de quartier, qui gagne à être connu ! Dès notre arrivée, le dynamisme et la bonne humeur des serveurs nous met à l'aise, et l'on se surprend très vite à blaguer avec tout le monde. La convivialité est donc de mise, jusque dans l'assiette. Au choix, vous pourrez donc déguster de très belles pizzas, de copieux tartares mais aussi de délicieuses suggestions quotidiennes ! Personnellement, on a adoré les petits farcis niçois. Veillez tout de même à garder un peu de place pour le tiramisu ou les autres desserts...



La « petite Camargue », réserve ornithologique

Surnommée la petite Camargue laurentine, cette réserve ornithologique naturelle est située à l'embouchure du Var, entre le centre commercial de Cap 3000 et l'aéroport de Nice-Côte d'Azur. Lieu de passage privilégié des oiseaux migrateurs, on y accède librement en garant son véhicule sur le parking du centre commercial. Dans ce site classé réserve naturelle et inscrit au réseau Natura 2000, on recense plus de 260 espèces d'oiseaux soit près de la moitié de celles présentes en Europe. Cette richesse s'explique par la situation géographique particulière de cet estuaire de la Méditerranée (au débouché d'une voie de pénétration dans le massif alpin) mais aussi par la diversité des habitats naturels avec des marécages et des îlots de sable. Vous y rencontrez donc de nombreux oiseaux migrateurs et aquatiques : les petits gravelots, les chevaliers, les bécassines des marais, les hérons cendrés ou encore des aigrettes garzettes, des flamands roses... Ne pas oublier ses jumelles pour partir à la découverte de cette «promenade verte», même si elle est agrémentée le long du parcours de panneaux en bois indiquant les noms et les principales caractéristiques des oiseaux à observer.

BISTRO QUAI
Port de Saint Laurent-du-Var
✆ 04 93 26 48 83
www.bistro-quai.com
bistro-quai@hotmail.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Vin au verre. Formules du midi partir de 19 €. Le soir, plats autour de 20 € et desserts 9 €. Chèque Restaurant. Terrasse couverte et chauffée.

L'ambiance bistro presque les pieds dans l'eau ! Cet établissement a tout pour plaire, de l'accueil attentif et souriant à la qualité des mets déclinés sur les ardoises murales qui célèbrent une cuisine de tradition teintée d'une touche créative goûteuse et bien sentie. Le cadre contemporain ponctué de marron-crème reflète l'esprit d'un bistro élégant et l'ambiance animée confirme le bien-être d'une clientèle fidèle. Les assiettes soignées et originales, couteau de mer et chorizo, encornet à l'ail et boudin noir, gratin de blettes au parmesan ou plus simplement tartare de thon, proviennent d'une cuisine maison et s'accompagnent de vins biodynamiques rigoureusement sélectionnés. Les desserts tels le fondant au chocolat et fève tonka ou le crumble pommes/noix concluent délicieusement des repas savourés à quelques enjambées du port de plaisance de Saint-Laurent-du-Var à laquelle ce bistro ajoute un bel attrait. Un brin bruyant mais réellement brillant.

LA CABANE
167, promenade des Flots-Bleus
✆ 04 93 07 07 70

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 8h à 0h. Restauration de midi à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Formule : 16,50 € (plat + dessert). Plat du jour : 13,50 €. Nombreuses suggestions du jour. Tickets restaurants non acceptés le soir et le weekend. Chèque Restaurant. Terrasse.

Le décor exotique de cette enseigne posée sur la Promenade des Flots Bleus marque son identité estivale et festive. Ici, tout est lumineux et fleuri, à l'image de la bonne humeur de l'équipe ! Telle une rhumerie dans les îles, la grande terrasse animée aux airs de « cabane en bambou » abrite un bar où se concoctent des cocktails aux couleurs et aux saveurs variées. Des rhums arrangés et de vieux rhums AOC s'offrent également à la carte qui, côté cuisine, annonce des suggestions du jour déclinées à l'ardoise en fonction des saisons. Ici les produits frais sont à l'honneur tout comme les viandes de choix - côte de veau rôtie à la sauge, carré d'agneau en croûte d'herbes, daube de bœuf – ainsi que de magnifiques poissons sauvages. Les habitués se déplacent pour le fameux poulpe rôti, la poêlée de saint-Jacques. Pâtes fraîches et salades composées (gambas/artichauts ou homard/ananas) complètent la carte pour des pauses repas conviviales aux airs de vacances au bord de l'eau. Les plus gourmands finiront par une touche sucrée avec l'excellent cheese cake et le fameux baba au rhum du chef. On adore les assiettes de fruits frais joliment présentés. Accueil toujours souriant de Véronique, Christophe et de leur équipe.

LA CANTINE D'OLIVE
65, port de Plaisance
✆ 04 97 19 40 41

Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi toute la journée. Bar à vins. Bar à Tapas. Carte : 27 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 13 €. Formule du jour : 17,50 (plat + dessert + verre de vin). Chèque Restaurant. Terrasse. Animations.

La Cantine d'Olive séduit déjà par son accueil convivial et chaleureux. Le plaisir continue avec d'appétissantes suggestions de viandes, de poissons et de spécialités italiennes et méditerranéennes dont les noms font saliver les papilles. Le dressage des assiettes fait la même impression. Une fois en bouche, on découvre des saveurs raffinées, c'est un régal et on en redemande ! L'équipe est professionnelle, le service souriant et efficace. En soirée, la bonne humeur se décline aussi autour de cocktails, verres de vins et assiettes de tapas. Et si vous en profitiez pour tester entre amis le Mojito géant pour 3 ou 4 personnes ? Une belle adresse.

CRÊPERIE LA GOURMANDISE
Port de Plaisance
56, Quai la Pérouse
✆ 04 93 07 00 32

Ouvert tous les jours de 9h30 à 0h. Carte : 20 € environ (crêpe + dessert + boisson). Formule : 10,90 € (menu Rapido : plat + dessert). 12,90 € (menu Expresso : plat + dessert + café). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

On ne prévoit pas forcément de déguster une crêpe lorsqu'on visite la Côte d'Azur, alors voici une bonne raison de le faire : La Gourmandise. Cette grande crêperie dispose de locaux flambant neufs et d'une décoration épurée suite à la réhabilitation des établissements situés sur le port de Saint-Laurent-du-Var en 2017. L'équipe chaleureuse et à l'écoute vous fait découvrir de succulentes galettes bretonnes, crêpes, wraps et crêpes sucrées. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les appétits ; la crêpe salée Obélix en atteste ! Un très bon rapport qualité/prix où il fait bon prendre le soleil en terrasse.

ÉVASION
Cap 3000 ✆ 04 92 27 06 50
http://restaurant-evasion.com
contact@restaurant-evasion.com

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 22h30 ; le dimanche de 8h à 17h. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Plusieurs formules proposées le midi. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vin au verre.

Face à la mer, cet établissement au cadre moderne propose une cuisine traditionnelle aux accents méridionaux concoctée par le Chef Thierry Grattarola. La carte décline des plats et produits frais, influencée par la saisonnalité et le marché du jour : poêlée de moules et calamars avec ses artichauts, gambas sauvages à la provençal ou encore épaule d'agneau confite aux aromates avec polenta. Côté dessert, les classiques et autres suggestions nous permettent de finir le repas sur une agréable note sucrée. Le service est sympathique et le cadre des plus agréables, pour proposer des assiettes créatives à l'influence méditerranéenne.

DAME NATURE
Atoll Beach
167, promenade des Flots-Bleus
✆ 04 92 27 15 45
www.restaurant-damenature.com
damenature06@hotmail.fr

Maître Restaurateur. Gluten-free friendly. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule : 39 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Plats : 26 € environ. Suggestion du chef à partir de 19 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking payant aux alentours. Accès wi-fi. Végan-friendly.

Voilà plus de 15 ans que Fabienne et Michel Vilain ont créé, en précurseurs du bio, ce restaurant sur la promenade des flots bleus, entre port Saint-Laurent et Cap 3000. Mais la petite table du début s'est étoffée et l'arrivée d'un nouveau cuisinier d'expérience a redonné du pep et apporté de nouvelles idées. Dans sa cuisine, la margarine a détrôné le beurre ; les farines de riz, de teff et de sarrasin, le blé ; le rapadura ou le sirop d'agave, le sucre raffiné… Bio à 95 %, sa carte propose le meilleur des produits : son foie gras arbore le Label rouge, son piment d'Espelette AOC est garanti sans produit chimique, ses herbes aromatiques sans conservateur et le reste est issu de l'agriculture raisonnée. Ses viandes, achetées en pièces et découpées par ses soins, sont exclusivement nées, élevées et abattues en France, choisies dans les meilleurs morceaux. Ses poissons frais, sauvages ou d'élevages bio, sont servis à la plancha ou en croûte de sel. Un large choix de mets a été conçu spécifiquement pour végétariens et végétaliens à partir de légumes produits localement. En somme, ce restaurant saura satisfaire tout le monde et les plats qui ont fait le succès de Dame Nature depuis l'origine ont été revisités pour prendre un surprenant coup de jeune.

LE KASHMIR
167, promenade des Flots-Bleus
✆ 04 92 27 04 15

Ouvert toute l'année. 7j/7. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 14 € environ (pour un plat). Plat du jour : 13,50 € (entrée + plat + dessert). Menus du soir (entrée + plat + dessert) : végétarien à 19,99 € et non-végétarien à 24,99 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Face au succès rencontré depuis plusieurs années par ce restaurant indien initialement installé au port de Saint-Laurent, il s'est également implanté à deux pas de la maison mère sur la promenade des Flots-Bleus. Les deux établissements ont été refaits à neuf et la déco est très agréable sans être exagérée. Les serveurs réservent un accueil chaleureux et attentionné. Ils sont également aux petits soins durant tout le repas. La carte est très complète : du poisson punjabi au curry d'agneau avec noix de cajou en passant par le poulet masala ou les keftas de bœuf légèrement épicées, toutes les spécialités indiennes dont on raffole sont présentes. On apprécie aussi toutes les options végétariennes. Cet endroit possède un rapport qualité-prix tout simplement imbattable. En plus, l'apéritif maison est offert.

L'APPART DE FRANCK
7, rue Etienne-Brun ✆ 04 92 27 03 23

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 37 €. Carte : 30 € environ (entrée + plat). Vin au verre. Chambre à 60 € (petit-déjeuner inclus). Accueil des groupes. Terrasse. Climatisation.

La belle salle claire, que l'on découvre en arrivant, se compose de multiples niches et petits coins aménagés qui constituent des endroits intimes, propices aux conversations discrètes ou secrètes. Le cadre est vraiment très original et vous pourrez avoir une petite pièce rien pour vous, façon salle à manger et déco à l'ancienne. La cuisine de Frank Torri est de grande qualité et mélanges avec originalité les saveurs méditerranéennes. Le service est agréable et assuré au bon rythme. Tous les ingrédients sont réunis pour passer une bonne soirée dans ce restaurant situé dans une impasse du centre-ville.

MARCO'S CAFÉ
18, rue Desjoberts ✆ 09 83 56 87 46
https://marcos-cafe.business.site
contact@marcoscafe.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 15h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 12,50 € (plat du jour). 17,50 € (plat du jour + boisson bio).

Né de l'idée d'un couple de voyageurs, ce restaurant propose une cuisine du monde 100 % bio et faite maison. Allant de la cuisine française à l'asiatique, la carte change régulièrement et rassemble de nombreuses spécialités culinaires : des bricks, des quiches, des tartes salées, des bagels, de nombreux burgers et de très bons plats chauds (lasagnes, nouilles de blé sautées au poulet ou crevettes, ou encore une assiette de la mer). Le choix de boissons bio est conséquente. Vous l'aurez compris, vous trouverez sûrement votre bonheur ici, d'autant plus qu'il y a toujours plusieurs options végétariennes. Le Marco's café propose également d'autres activités : traiteur, cours de cuisine et de pâtisserie pour enfants et pour les adultes, boutique, idées recettes, soirée à thème le week-end (karaoké, retransmissions sportives, etc.) Pour ne rien gâcher, l'accueil est charmant.

PANASIA
Cap 3000 Avenue Eugène Donadeï
Niveau 1 ✆ 04 93 26 05 38
www.panasia.fr
contact@panasia.fr

♿N

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h30 à 23h00 et le dimanche de 10h30 à 17h00. Sur place ou à Emporter. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (plat + accompagnement). Menu enfant : 10,90 €. Formule du midi : 10,90 € (uniquement à emporter). Assiette de sushis : environ 17 €. Chèque Restaurant. Restaurant Vue sur Mer accès Parking 4. Terrasse.

Un nouveau concept de cuisine asiatique a débarqué sur la Côte d'Azur. Panasia propose une bistronomie de l'Extrême Orient, fusion de grands plats traditionnels de divers pays permettant de rassembler différentes saveurs autour d'une même table. On voyage ainsi au Vietnam, en Chine, au Japon ou en Thaïlande depuis sa chaise : salade vietnamienne au poulet, sushi, pad thaï, bo bun, marmite de poissons façon Sichuan, bento... En dessert, on goûte aux spécialités originales, dorayaki fourré aux haricots rouges, cheesecake japonais, mochis au matcha... les assiettes s'enchaînent et les parfums se mélangent. Un régal gustatif des plus gourmands grâce à la fraîcheur des produits et aux recettes soigneusement élaborées. Le service est agréable et rapide, dans un cadre lumineux mais un peu bruyant.

LE PLAISANCE
Mole Ouest
Port de Plaisance
✆ 04 93 31 24 18
www.restaurantleplaisance.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi et le mercredi le midi. Carte : 30 € environ (plat + dessert). Suggestion du jour : 14 € (environ). Pizzas à 12 € (environ). Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Possibilité d'organiser vos événements privés sur demande et réservation.

Avec sa belle terrasse ensoleillée et son agréable vue sur le port de Saint-Laurent-du-Var, Le Plaisance vous invite pour un voyage placé sous le signe du bien-être. L'équipe est attentionnée et le service impeccable. Côté carte, le plaisir est varié et satisfera toute la famille : viandes, poissons, pizzas au feu de bois, pâtes, woks, salades, etc. Les assiettes sont généreuses et soignées. Une adresse très futée.

LE RAJPOUTE
Port de Saint Laurent
182, quai la Pérouse
✆ 09 81 90 93 81
http://lerajpoute.fr/fr/services

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 24,50 € à 30 €. Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 14,50 €. Terrasse.

Le Port de Saint Laurent a déjà une bonne dose de restaurants, dont même déjà deux aux saveurs indiennes... Mais alors celui-là, on vous le conseille vraiment ! Non pas que les autres ne valent pas le détour, pas du tout, mais ce voyage culinaire au Rajpoute nous a littéralement transportés jusqu'en Inde l'espace d'un instant. L'accueil est des plus courtois et agréable, les plats proposés sont très variés mais surtout vraiment délicieux : essayez le chicken Vindaloo ou les crevettes biryanis... Et surtout, profitez de la magnifique terrasse fleurie pour sublimer ce moment. On ne vous en dit pas plus, nous on y retourne et n'hésitez pas à y aller vous aussi !

LE SANT'ANA
Quai la Pérouse
✆ 04 93 07 02 24
www.santana.fr
sant-ana@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Menu unique à 35 € (entrée + plat + dessert). Carte : 30 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 19 € (entrée + plat ou plat + dessert). Nombreuses suggestions.

Le Sant'Ana est le plus ancien restaurant présent sur le port de Saint-Laurent-du-Var. Depuis 1976, la famille Pampini nous régale ici avec ses spécialités de poissons frais ou de viandes grillées sur la terrasse ensoleillée face à la mer. Entièrement remis à neuf en 2017 après plusieurs mois de travaux dus à la rénovation totale du port de plaisance, le Sant'Ana n'en a pas pour autant perdu son âme, loin de là. Dans une décoration plus moderne, sobre et élégante, teintée d'une touche verte sublimée par les beaux fauteuils boisés et de longues nappes blanches, Philippe, le petit-fils du créateur, vous accueille avec un large sourire et un sens de la convivialité digne des meilleurs. Toute son équipe est également à votre service pour vous permettre de déguster de magnifiques plateaux de fruits de mer tout autant que des beignets de fleur de courgettes du pays, avec un large choix de poissons entiers selon arrivage, un carré d'agneau rôti en croute d'herbe ou

une petite friture fraiche et sa sauce tartare. Une très belle adresse, l'essayer c'est comprendre pourquoi elle perdure depuis si longtemps !

■ **SIRTAKI DILAN**
18, port de Saint-Laurent du Var
✆ 04 93 07 51 97
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 11h30 à 15h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 20 € (entrée + plat ou plat + dessert / entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Rénové suite à la réhabilitation des commerces et restaurants du port de Saint-Laurent-du-Var, Le Dilan n'a pas perdu ce qui faisait sa spécificité : un espace minuscule au service d'une cuisine grecque majuscule. Heureusement, la terrasse permet de déguster les mezzés, salades, viandes, volailles et autres poissons au soleil le midi.
Les saveurs et parfums du berceau de la civilisation occidentale sont bien au rendez-vous ; on se régale et on aime revenir pour tester de nouveaux plats. Le Dilan et son propriétaire attachant confirment que l'habit ne fait pas le moine. À tester.

■ **LA TERRAZZA**
19, rue Leonard-Anfossi
✆ 04 93 07 02 98
laterrazza.eresto.net
laterrazza06@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 ; du jeudi au samedi jusqu'à 22h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réservation possible). Terrasse chauffée. Wifi.
Le quartier de la gare à Saint-Laurent-du-Var manquait d'une adresse moderne et raffinée, c'est chose faite avec ce restaurant au cadre actuel qui propose une cuisine traditionnelle aux accents transalpins. Entre France et Italie, la carte déploie un choix de plats : œuf cocotte à la crème, pâtes fraîches, crème de courgettes, asperge et parmesan, cassolette de Saint-Jacques au vin blanc, piccata de veau au taleggio, café gourmand, tiramisu à la framboise, mais également des bagel et burgers très copieux... L'assiette de charcuterie italienne et le plateau de fromages régionaux et transalpins comblent les plus épicuriens.

Loisirs

■ **GLISSE PARADISE**
Plage Cocody Beach
176, promenade des Flots Bleus
✆ 06 18 29 46 18
www.glisseparadise.com
contact@glisseparadise.com
Fermé de septembre à mai. Ouvert tous les jours de 9h à 20h. Location Jet-ski : 65 €. Tour de Wake-surf : 35 €. Baptême en Flyboard 100 €. Pack Jet Ski et Flyboard 150 €. Possibilité de commander et payer en ligne. Chèques non acceptés. Parking.
Depuis la Promenade des Flots Bleus ou le Port du Cros de Cagnes, Glisse Paradise propose un large choix d'activités nautiques accessibles à tous, des plus classiques aux plus funs : jet ski, randonnée jet ski, parachutisme ascensionnel, flyboard, paddle, ski nautique, wakeboard, bouées tractées, etc. Les professionnels sont diplômés d'État et supervisent ces bases nautiques multi-activités. Tous encadrent aussi des randonnées matinales en jet ski le long du littoral azuréen avec le petit-déjeuner inclus sur une plage privée. Débutants ou pratiquants confirmés bénéficient de cours et de stages d'initiation ou de perfectionnement.

■ **PASSION SCUBA DIVING**
Port de Plaisance
Môle central
✆ 06 12 91 52 15
www.psdiving.com
psdiving06@gmail.com
Fermé de janvier à février. Baptême 1/2 journée 55 € (dès 8 ans). Duo de baptêmes 90 €. Dive box 120 € (1 baptême + 2 plongées). Divers forfaits plongées et de formations. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 15h.
Le bateau du centre de plongée est situé au port de Saint-Laurent-du-Var. Accompagné de moniteurs diplômés d'État, vous partirez à bord du *Plouf 1* découvrir les eaux et la faune de la Méditerranée. Le club propose également toutes sortes de plongées, des sorties exploration ainsi que des formations pour acquérir les niveaux 1 à 4.
◗ **Autre adresse :** Bureaux : 455 Promenade des Anglais, Nice 1er A, 06299 Nice cedex 3

Sorties

■ **COMPLEXE LE CARRÉ – LE TRENDY CLUB**
Port de Plaisance
✆ 04 93 14 61 02
http://lecarretrendy.club/
contact@lannexe.fr
Ouvert le vendredi et le samedi à partir de 23h. Réservations entre 22h et 23h, par téléphone. Terrasse chauffée en hiver. Parking.
Anciennement L'Annexe, connu depuis des années par tous les clubbeurs du coin, l'endroit s'est renommé en Trendy Club depuis novembre 2017, pour un nouveau style, plus chic, plus tendance, bref plus trendy ! À côté, le Carré conserve son charme et son esprit. Facilement repérable avec son grand faisceau blanc pointé vers les étoiles à la nuit tombée, le complexe est un temple entièrement dédié aux festivités nocturnes qui propose en un même lieu deux salles, chacune dotée de sa propre ambiance mais aussi trois pistes de danse et une belle terrasse au bord de l'eau ouverte toute l'année (chauffée en hiver) ! Le Carré diffuse des tubes des 30 dernières années tandis que le Trendy passe les plus gros sons du moment et même du latino. Déhanchez-vous sur les plus grands tubes d'hier ou d'aujourd'hui au fil des heures dans ce lieu classé comme l'une des adresses références incontournables où faire la fête sur la Côte d'Azur.

■ **MONKEYS**
Port de Saint-Laurent
✆ **06 64 75 55 38**
♿ N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 17h à 2h30. Soirée à thème. Happy hours (de 17h à 21h).
Avec la rénovation complète du port de Saint-Laurent, le Monkeys est donc le pub qui avait pour mission de remplacer l'ancienne institution du coin, le Hard Rock Café. Mission impossible ? Non, fort heureusement ! Les propriétaires connaissaient les ingrédients pour réussir à donner vie à ce nouveau pub. En début de soirée, vous pourrez donc manger sur le pouce des tapas ou des planches à partager par exemple puis siroter un verre entre amis (le cocktail de la semaine est toujours intéressant à découvrir) avant de vous déchaîner sur la piste de danse. Et c'est là que réside l'intérêt de l'endroit : pouvoir faire la fête dans une bonne ambiance ! Vérifiez les programmations des soirées pour être sûr de trouver celle qui vous correspond car, selon les jours de la semaine, vous trouverez au choix : musique live, ambiance relax, blind test ou mix toute la nuit par un DJ. L'entrée peut être sélective après une certaine heure, prévoir une tenue correcte.

■ **QUAI OUEST**
Port de Saint-Laurent-du-Var
Quai de La Pérouse
✆ **04 92 27 16 00**
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 18h à 2h. Wifi gratuit. Terrasse. Concerts (music live). Retransmissions sportives.
A l'entrée du port, ce pub de tradition avec son long bar et ses tabourets hauts, sa déco intérieure en bois, ses murs décorés d'affiches, de disques et de guitares, ses étagères remplies de bouteilles de whisky et sa longue carte de bières et de cidres affiche une ambiance pop-rock-folk. Le service est très appréciable et l'équipe saura vous conseiller. Les soirs de match ou de musique live, le pub s'anime. Si l'on souhaite dîner plus calmement, on choisira alors la terrasse avec tables bistrot, aussi agréable l'été que l'hiver (couverte et chauffée) pour commander de généreuses salades, de bons hamburgers ou partager des tapas. Ambiance conviviale et décontractée pour une bonne soirée entre amis garantie !

■ **THE TUBE**
Port de St Laurent du Var
✆ **04 93 31 88 62**
letube06@orange.fr
Ouvert du jeudi au dimanche soir à partir de 23h ainsi que les veilles de jours fériés. Snacking.
Leur devise ? L'infini commence ici… à 23h ! The Tube est une discothèque du port de Saint-Laurent-du-Var qui s'adresse aux plus de 30 ans. Si de prime abord l'espace n'est pas très grand, vous serez rapidement conquis par son ambiance festive et conviviale, promesse de belles soirées, le tout dans une atmosphère détendue et sans prétention car ici, on vous accepte tel que vous êtes. La décoration est branchée et minimaliste : larges et confortables canapés blancs, grand comptoir, plafonnier et miroirs designs, petites tables noires, chaises en velours ou en plexiglas transparent... La carte affiche quant à elle des cocktails à des prix raisonnables. Alors, prêt à faire la fête ?

THÉOULE-SUR-MER ★★★

Dans l'Antiquité, Théoule était l'un des ports de mouillage les plus importants entre Antibes et Toulon. Autrefois, la ville se consacrait principalement à la pêche, ne comptait qu'une trentaine d'habitations et l'accès se faisait uniquement par un petit chemin non carrossable communément appelé « chemin du Trayas ». Reconnue comme l'une des plus belles routes d'Europe le long de la Méditerranée offrant des panoramas superbes, la route nationale de la « Corniche d'Or » inaugurée en 1902, marque véritablement l'extension de la commune. En provenance des côtes varoises, c'est la première commune des Alpes-Maritimes, à l'entrée du massif de l'Esterel qui dévoile une Côte d'Azur provençale avec une roche couleur rouge-grenat, très typique. Protégée au creux d'une petite anse, Théoule est aujourd'hui une station balnéaire disposant d'un joli port de plaisance avec son mini-phare en pierre rouge. Sa côte et ses plages sauvages préservées en font un lieu particulièrement apprécié bien que relativement peu fréquenté par le tourisme de masse en été.
Le site comble à la fois les amateurs d'activités balnéaires et les amoureux de la nature qui peuvent arpenter les sentiers en direction des sommets environnants tels que ceux des Grosses Grues dont le point culminant atteint les 440 mètres.

■ **OFFICE DE TOURISME DE THÉOULE-SUR-MER**
2, boulevard Corniche-d'Or
✆ **04 93 49 28 28**
www.theoule-sur-mer.org
Du 1er octobre au 30 avril, ouvert du lundi au samedi 10h à 17h30. Du 1er mai au 30 septembre, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Du 19 juin au 18 septembre, ouvert le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h et les jours fériés de 9h à 13h.
Brochures en plusieurs langues gratuites sur les manifestations de la ville et des communes alentour (Le Trayas, Agay), vous trouverez ici tout ce dont vous avez besoin de savoir sur l'actualité, les balades et les activités organisées à Théoule-sur-mer. L'office de tourisme offre également aux visiteurs un accès internet gratuit, pour ceux qui ont un ordinateur ou un smartphone. Espace détente sur le parvis de l'office pour s'installer et consulter ses mails ou de la documentation.

Points d'intérêt

■ **PARC DÉPARTEMENTAL DE LA POINTE DE L'AIGUILLE**
Du 1er avril au 31 octobre : de 7h à 20h. Du 1er novembre au 31 mars : de 8h à 18h.

Parc départemental de l'Estérel

L'Estérel est un massif montagneux volcanique, dont les sublimes roches d'un rouge flamboyant contrastent avec le bleu intense de la Méditerranée. Parc départemental de plus de 770 ha acquis par le Conservatoire du Littoral entre 1997 et 2009, il s'étend sur les communes de Mandelieu-la-Napoule et de Théoule-sur-Mer. De nombreuses randonnées sont possibles toute l'année, où l'on passera tantôt du maquis clairsemé à une forêt dense principalement peuplée de pins maritimes. Cette zone naturelle recèle de nombreux trésors écologiques tant au niveau de la flore que de la faune. Elle abrite une trentaine d'espèces animales d'intérêt patrimonial : chats sauvages, chauves-souris, cerfs et oiseaux dont certains rapaces comme le faucon pèlerin, le grand duc d'Europe et le petit duc. Des animations et des sorties sont régulièrement réalisées par le Comité Départemental d'escalade sur le rocher des Monges auquel on a accès depuis le parking du port de plaisance de Théoule. On trouve plus loin l'entrée d'un chemin souterrain qui monte en direction du sentier du col du Trayas jusqu'au pied du rocher.

Le parc de la Pointe de l'Aiguille, bien que de taille modeste, est sans conteste l'un des plus beaux parcs naturels de la région combinant des panoramas sublimes sur la baie de Cannes et les îles de Lérins avec de nombreuses essences d'arbres et de végétaux. Vous verrez les rochers déchiquetés de l'Estérel de couleur rouge et ocre. Pour en profiter au mieux, il est judicieux de pique-niquer sur place : des tables sont prévues à cet effet. Lieu magique !

Le couvert

■ **L'AIGUILLE**
Plage de la Pointe de l'Aiguille
Promenade André Pradayrol ✆ 06 29 92 18 05
Voir page 136.

■ **LE COUP D'FOURCHETTE**
15, avenue Charles-Dahon
✆ 04 93 93 50 05
Ouvert du samedi au mardi et le jeudi le midi et le soir ; le vendredi soir. Menus de 20 € à 30 € (hors boissons). Carte : 30 € environ. CB non acceptée. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Terrasse.
Angel Aparicio aux fourneaux et sa charmante épouse Bornia au service vous accueillent dans leur petit nid situé en centre-ville. Les plats de cette cuisine traditionnelle inspirée de la mer vous seront servis dans un décor soigné et raffiné. Découvrez notamment le dos de cabillaud à la plancha et sa fine purée de chou-fleur, le pavé de mulet des côtes cannoises rôti, la salade de homard au beurre d'orange, le jarret d'agneau braisé et ses légumes croquants, carpaccio de fraise, fondant au chocolat, brioche perdue de notre enfance façon le coup d'fourchette... Le Chef vous propose ses suggestions changeantes mais toujours préparées avec soin, passion et amour !

JILALI B
La Figueirette
16, avenue du Trayas ✆ 04 93 75 19 03
www.jilalib.com
contact@jilalib.com

Maître Restaurateur. Fermé du 15 novembre au 31 janvier. Ouvert le mercredi midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 60 €. De 23 à 39 € pour un plat. Formule du midi : 39 € (bouillabaisse). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking. Wifi. Vente à emporter en saison dans la 2e structure adjacente le « 16 bis ».
À travers les baies vitrées de la salle ou sur la terrasse panoramique, s'offre un bonheur visuel paradisiaque, avec les majestueuses roches rouges de l'Estérel qui plongent dans la Méditerranée, en toile de fond. Le plaisir se prolonge dans l'assiette avec la cuisine instinctive typée méditerranéenne, élaborée par Jilali Berrekama : soupe de poissons de roche de la baie de Théoule, bouchée de crustacés, pavé de loup sauvage en meunière, filet de rouget en salade de roquette, suprême de canette aux agrumes et gingembre, pomme rôties à la fève de tonka, douceur de chocolat à la bergamote. C'est aussi un vivier de homards ou langoustes à déguster rôtis ou grillés. Ambiance chic mais décontractée, accueil souriant, une adresse à recommander !

■ **L'AIR DU TEMPS**
67, boulevard de la Corniche-d'Or
✆ 04 93 49 40 16
adtpatit@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Terrasse panoramique ouverte pour les weekends. Réservation recommandée. Menu unique à 39 € (entrée + plat + dessert). Carte : 26 € environ (pour un plat). Menu enfant : 12 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.
Alexis Mayroux est de retour ici : depuis son départ de Grasse et de son restaurant Lou Candeloun, le chef agenais, émule de Michel Guérard à Eugénie Les Bains, était resté en retrait. Et c'est en février 2017 qu'il a repris le chemin des fourneaux : ceux du restaurant L'air du temps à Théoule-sur-Mer qui redémarre avec un nouveau gérant, après quelques travaux d'embellissement. Un bonne occasion d'aller (re) découvrir sa cuisine à travers sa carte et le menu dégustation de la kermesse aux poissons, sans oublier d'apprécier le merveilleux point de vue panoramique sur la baie de Cannes et les îles de Lérins.

LE MOYA
47, avenue de Miramar
✆ 04 93 75 05 05
reservations.miramar@tiara-hotels.com
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Le midi : 35 € pour un plat. Le soir : environ 45 €. Dessert : 12 €. L'été, carte de la plage : salades ou burgers pour environ 30 €. Brunch le dimanche de 11h30 à 15h : 55 € le buffet par personne (30 € moins de 12 ans).
Très bel endroit pour une expérience gastronomique face à la mer. Le Moya, restaurant du Miramar Beach hotel & spa, vous accueille à n'importe quelle heure pour une dégustation raffinée et plaisante en bord de crique à l'ombre des parasols turquoise. Le midi, on pourra déguster des incontournables salades ou tartares, du poisson selon arrivage ou des viandes cuites au charbon de bois qui assurent le spectacle. Le soir, c'est encore plus travaillé avec un thon rôti façon Rossini ou un homard bleu grillé façon Thermidor. On recommande enfin le buffet du brunch dominical : un incroyable mélange de saveurs, du plateau de fruit de mer aux dessert en passant par les poissons froids en entrée, pinces de crabes ou ceviches ainsi que les plats chauds à profusion, gambas au lait de coco, gigot d'agneau façon tandoori et bien plus encore. Pour conclure la journée, vous pourrez digérer en choisissant l'accès au spa. Une bien belle adresse.

CHEZ PHILIPPE
Port de Théoule
Promenade de la darse
✆ 04 93 49 87 13
www.restaurantchezphilippe.com
mikoul8@hotmail.com
♿ N
Fermé de novembre à janvier. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Restaurant fermé le dimanche soir et lundi en basse saison. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 55 €. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Plateaux de fruit de mer de 38 € à 95 €. Bouillabaisse de 45 € à 95 € par personne. Dessert 10 €. American Express. Charte qualité Mer de Lérins 2015. Accueil des groupes (organisation de mariages, baptêmes, anniversaires, banquets..). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Parking. Matelas & Parasol : 17€ la journée.
Cet établissement familial se situe sur une plage de sable blanc bordée de palmiers, les pieds dans l'eau. Sylvie s'occupe de vous accueillir chaleureusement en salle, tandis que son fils Sébastien Roudiere, chef de cuisine, se charge de vous proposer une suggestion journalière à l'ardoise et vous concocter une cuisine principalement dédiée aux produits de la grande bleue. Découvrez entre autres, tous les jours une nouvelle suggestion à base de viande ou de poisson. Les amoureux de fruits de mer seront eux aussi ravis par les splendides plateaux à partager à deux et par la succulente et généreuse bouillabaisse. Vos fins de repas seront sublimées avec les profiteroles géantes et son chocolat tiède ou le Paris – Théoule par Chez Philippe.

Le gîte

TIARA MIRAMAR BEACH HÔTEL*****
47, avenue de Miramar
✆ 04 93 75 05 05
miramar-beachspa.tiara-hotels.com/fr
meetings.miramar@tiara-hotels.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 189 € ; suite à partir de 450 €. Petit déjeuner buffet inclus. Garage (gratuit – parking couvert gratuit). Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (bistrot M ouvert tous les midis et tous les soirs (l'été, fermé le midi) Le Moya, restaurant de plage ouvert en saison estivale au bord de l'eau. Tiara Spa by Sothys avec 4 cabines de soins dont 1 double, hammam, sauna, fitness, tennis, piscine extérieure chauffée et plage privée. Excursions.
Érigé à flanc de falaise les pieds dans l'eau, cet établissement dispose sur place de tout ce que l'on désire pour passer un formidable séjour. Les chambres ou suites à la décoration raffinée et orientale offrent quasiment toutes une vue sur la Méditerranée. Les services de l'hôtel sont aussi très nombreux : piscine couverte chauffée en hiver, plage privée Red Roc l'été, espace détente comprenant spa, massage, sauna, hammam, bain bouillonnant, fitness mais également deux restaurants, le Bistrot M avec sa vue panoramique sur l'Estérel et la mer, et le Moya, l'établissement de plage proposant une carte estivale.

LA TOUR DE L'ESQUILLON***
Miramar
1, Place Vert Bisson
✆ 04 93 75 41 51
www.esquillon.com
hotel@esquillon.com
Ouverture fin avril, fermeture début octobre. 19 chambres. Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner buffet inclus (continental). Garage (et parking privés). Plage avec matériel Résidents Hotel 20 €. Wifi gratuit. Restaurant panoramique. Tv satellite. Plage privée.
Cet hôtel de charme se situe au cœur d'un parc arboré de plus d'un hectare de végétation disposé en restanques. Orné par le massif de l'Estérel et ses roches rouges, l'établissement offre un panorama imprenable sur la Méditerranée depuis la baie de Cannes et les îles de Lérins jusqu'au Cap d'Antibes. Les chambres et suites, à la décoration très classique haute en couleur disposent du principal atout charme de la région : la vue mer avec balcon pour la plupart. À la table du restaurant, qui offre lui aussi une vue panoramique, on goûte une cuisine locale et traditionnelle dédiée essentiellement aux produits de la mer. Équipée de transats, la plage privée est nichée au sein d'une calanque préservée.

Retrouvez l'index en fin de guide

Loisirs

JETS'COOL
Port de la Figueirette –7, avenue de Trayas
✆ 06 11 14 30 06
www.jetscool.com
info@jetscool.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 9h. Jet ski à partir de 80 € les 30 min. Flyboard : stage initiation 150 €, stage sensation 80 €.
Située au cœur du port de la Figueirette à 10 minutes du village de Théoule sur mer, Jets'Cool accueille les passionnés de mer et de sensations fortes dans une ambiance zouk très décontractée et… cool ! Des randonnées de 30 minutes à 5 heures encadrées par des moniteurs diplômés d'état par la Fédération Française de Motonautisme sont proposées, aux commandes d'un des 8 scooters des mers VX Sport, 4 temps, 1100cm³ pour un maximum de sensations. Et si vous en voulez plus, l'école propose même des stages de Flyboard pour devenir le prochain Ironman !

BAT'SKI
25, avenue du Trayas ✆ 04 93 75 02 39
www.batski.fr – contact@batski.fr
Label Point Plage. Fermé d´octobre à avril. Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Stages de voile (de 5 à 18 ans) de 130 € à 150 €. Stage de Baby ski (4 à 8 ans) : 80 € ou perfectionnement ski-nautique / wakeboard : 110 €. Locations diverses (catamaran, paddle, kayak...). Cours de catamaran à partir de 50 €.
Bat'Ski propose à tous de découvrir ou de se perfectionner aux différents supports nautiques dans un esprit ludique. Le baby ski (4 à 8 ans) propose des stages de découverte en ski nautique avec un matériel adapté aux tout petits et en toute sécurité avec un moniteur diplômé d'État tandis que le water fun (10 ans et plus) permet l'initiation et le perfectionnement en ski nautique ou en wake board. Autres stages possibles : le multinautic (7 à 12 ans) est un stage de loisir d'initiation aux multi-activités (catamaran, windsurf, kayak, paddle et jeux nautiques), stage fun avec initiation et perfectionnement en voile, catamaran et/ou windsurf. Vous pourrez également profitez des jeux nautiques sur ce plan d'eau surveillé : bouées ou banane, tour de ski ou wake.

Emplettes

LE POISSON À PLUMES
5, place Général-Bertrand
✆ 04 92 97 13 79
Ouvert tous les jours de 8h à 19h.
Le Poisson à Plumes est la boutique incontournable du centre-ville. Objets de décorations et cadeaux insolites, les idées fleurissent rien qu'en voyant la vitrine qui fourmille d'idées originales pour toutes les bourses. Et même si vous entrez juste pour le plaisir des yeux, vous craquerez sûrement tant il y a de choix, de coloris et d'objets. Vous serez toujours accueilli avec le sourire, et si vous avez besoin d'un conseil n'hésitez pas à demander à la propriétaire des lieux !

GOLFE-JUAN ★

Golfe-Juan est une petite station balnéaire bordée de kilomètres de plages de sable fin. Entourée de collines verdoyantes, quoique urbanisées, cachée entre Cannes et Juan-les-Pins et rattachée à la commune de Vallauris, elle tire son nom du golfe protégé au sein duquel se trouve le port Camille Rayon, où yachts et bateaux de plaisance jettent leur ancre. Le Théâtre en plein air Jean Marais, en forme de cirque antique, est un lieu de concerts et de spectacles incontournable durant la saison estivale. Le phare de la Fourmigue émerge au milieu de la baie pour signaler le danger mais offre aussi de nombreuses possibilités aux plongeurs qui peuvent y admirer les restes du village miniature du film *L'Enfant et la Sirène*. Napoléon a notamment participé à la renommée de Golfe-Juan en y débarquant le 1er mars 1815 à la tête d'une petite flottille après son évasion de l'île d'Elbe. La majestueuse route Napoléon qui relie la Côte d'Azur à Sisteron, voire au massif des Écrins et à Grenoble, en est la trace encore visible et prend sa source – ou se termine – à Golfe-Juan. Plus tard, la romancière Juliette Adam s'installa dans cette ville et y convia l'intelligentsia de l'époque, tandis que Picasso et Jean Marais avaient leurs habitudes sur la plage. Encore aujourd'hui, les stars du show-business apprécient la douceur de vivre de Golfe-Juan, comme de nombreux touristes venus du monde entier.

Le couvert

LE 61
61, avenue des Frères-Roustan
✆ 04 89 89 19 78
Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h. Fermetures hebdomadaires : samedi midi, dimanche soir et lundi. Réservation recommandée. Formule du midi : 14 € (plat du jour + un verre de vin). Formules à partir de 23 € (entrée + plat + dessert). Règlement espèces et carte bleue uniquement. Terrasse.
Un bar à vin où la qualité du produit est le maître mot. Que ce soit à l'intérieur dans un décor sympathique et authentique autour de tonneaux mettant dans l'ambiance ou sur la terrasse plus moderne et joliment installée face aux bateaux du vieux port, on apprécie l'amour que cette famille met dans le choix des mets qu'elle présente. Depuis la charcuterie, en provenance de Bretagne, de Corse ou d'Espagne selon la saison, jusqu'à la carte des vins dont la richesse de la sélection nous enchante. Tout est soigneusement réfléchi tel encore ce tartare de bœuf bien entendu haché au couteau. Nous vous recommandons de garder une petite place pour la pâtisserie maison comme la tartelette minute aux fruits rouges. Cette famille de passionnés nous accueille dans une ambiance chaleureuse au fond musical jazzy.

LE BISTROT DU PORT
53, avenue des Frères-Roustan
✆ 04 93 63 70 64
www.bistrotduport.com
contact@bistrotduport.com

Maître Restaurateur. Fermeture annuelle de fin novembre aux fêtes de fin d'années.à mi-décembre. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Menu unique à 28,50 € (uniquement le midi en semaine). Carte : 30 € environ (pour un plat). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Charte qualité Mer de Lérins 2015.

Entièrement rénové, le Bistrot du Port est resté fidèle à son état d'esprit originel. Idéalement placé sur le vieux port de Golfe Juan, ce lieu est une affaire de famille qui se revendique simple et conviviale, à l'image des patrons, les frères Mathieu et Thomas Allinéi. Ne vous y trompez pas, ici la cuisine authentique est raffinée et savoureuse. La carte n'offre que des produits de saison et des poissons de toute première fraîcheur, qu'il provienne de l'arrivage quotidien ou de la pêche locale. Garanti sauvage, il est préparé aux artichauts, à la provençale, au vin blanc, en croûte de sel... ou juste grillé au feu de bois pour préserver son goût. Spécialités traditionnelles : la bouillabaisse et le poisson grillé. Langouste ou homard sont servis sur commande. Tous les desserts sont faits maison et on y trouve parfois des saveurs audacieuses et inventives.

LA CABANE
Avenue des Frères-Roustan
Port Camille-Rayon
✆ 04 93 63 00 60

En juillet et août, ouvert le midi et le soir sauf le dimanche. En mai, juin et septembre ouvert le midi et le soir sauf le mercredi. D'octobre à mai, ouvert tous les midis sauf le mercredi, les vendredi et samedi soir. Fermetures annuelles : vacances scolaires d'octobre, décembre et février. Réservation recommandée. Formule du midi : 24 € (plat du jour + dessert du jour + café). Vin au verre. Plat du jour : 17 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Terrasse. Boutique. Wifi.

Embarquez et prenez le large dans cet endroit atypique de Golfe-Juan. La décoration à la fois marine et très colorée vous donnera l'impression de vous évader pour une expérience unique. Asseyez-vous sur l'une des banquettes et partagez entre amis, en famille ou en amoureux, un repas original et varié. Optez pour la célèbre salade Cæsar entièrement revisitée ou par la mozzarella flambée : une explosion de saveurs et un véritable délice. Côté plats, vous ne serez pas déçu non plus. Les cuissons sont maîtrisées, les produits sont frais et les recettes plus originales les unes que les autres. En été, vous profiterez de la belle terrasse qui donne directement sur le port. Pour l'hiver, les frileux seront ravis avec les plaids mis à votre disposition pour vous couvrir pendant le repas. Une adresse bien sympathique où les patrons dégagent une bonne humeur et une convivialité hors pair.

RIO'S BANANA CAFÉ
Port Camille Rayon
✆ 04 93 63 79 79
http://rios-banana-cafe.com
info@rios-banana-cafe.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. WiFi gratuit. Billard. Sport Channel. Plat du jour : 12,90 €. Burgers de 13,90 € à 26,90 €. Viandes et poissons : 20 € environ. Tapas de 1,40 € à 6 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Les soirées sont festives, animées par des groupes qui se produisent en live tous les week-ends et organisées selon des thématiques : rock, salsa, halloween... Les couleurs sont acidulées, de quoi donner du pep's à ce bistrot-pub de bord de mer qui bénéficie d'une vue agréable sur le port. La cuisine qui est servie est simple, d'esprit « brasserie ». La carte est composée de diverses salades, tapas, pavé de saumon à l'estragon, steak de thon albacore, cœur de rumsteak, magret de canard entier, wrap au poulet et d'un important choix de burgers dont le Delux burger au foie gras !

LA SIRÈNE
49, avenue des Frères-Roustan
✆ 04 93 63 59 19

Fermeture annuelle en décembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Poisson du jour grillé : 25 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Terrasse. Anglais parlé. Situé à



600 mètres de la gare SNCF. Cuisine ouverte sur la salle. Ouvert depuis 1985, ce restaurant emblématique de Golfe-Juan comble ses clients de génération en génération. L'amabilité, la courtoisie, la gentillesse, le rire et la convivialité sont les maîtres mots de cet établissement familial et chaleureux comme il se fait rare aujourd'hui. Un service impeccable sans pour autant négliger la cuisine. À la carte, des plats simples mais très bien réalisés et élaborés à partir de produits frais : beignets de calamars, scampis grillés, moules frites, pizza, aioli... Et que dire des desserts maison !

Le gîte

■ **BLANC SABLE HÔTEL*****
6, Impasse Beau-Soleil
✆ 04 93 63 63 63
www.blancsablehotel.com
virginie@blancsablehotel.com
Entre Juan-les-Pins et Cannes

Fermé de janvier à mars. Accueil jusqu'à 22h. 30 chambres. Chambre double à partir de 80 € ; chambre triple à partir de 100 €. Petit déjeuner : 4,50 € (croissant et café. Buffet 10 €/personne). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé (30 places, gratuit). Minibar dans les chambres. Wifi gratuit. TV écran plat dans toutes les chambres. Ascenseur. Terrasse.
Virginie, décoratrice d'intérieur, et son mari Laurent ont rénové et transformé cet établissement existant depuis plus de 30 ans en un splendide boutique-hôtel de charme. Le blanc immaculé des 30 chambres confère une douceur particulière à l'endroit, avec une touche boisée des plus subtiles, dans ce ravissant hôtel tout confort niché au fond d'une impasse tranquille. Les chambres possèdent toutes une climatisation individuelle et sont non-fumeurs. Confortables et bien équipées, elles surplombent une piscine joliment entourée de verdure. Le petit-déjeuner buffet est servi en chambre ou sur la terrasse à l'ombre d'un magnolia. L'hôtel est équipé d'un ascenseur et bénéficie d'un service appréciable. Un chemin piéton mène aux plages à seulement 500 m de là. L'accueil des propriétaires est chaleureux, l'ambiance sereine, et l'environnement alentour est riche de visites et d'activités variées.

■ **HÔTEL DE LA MER*****
226, avenue de la Liberté
✆ 04 93 63 80 83
www.hotelmer.com
contact@hotelmer.com

Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-janvier. Accueil jusqu'à 22h (contacter l'établissement pour une arrivée tardive). 34 chambres. Chambre double de 79 € à 129 € ; chambre triple de 119 € à 169 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (8 € pour les enfant jusqu'à 8 ans). Lit bébé (gratuit). Parking fermé : 15 €. Parking sous vidéo-surveillance. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Animations.
Les chambres ont été rénovées par les nouveaux propriétaires pour afficher un style sobre et moderne, tout en ayant conservé de belles fresques provençales datant des années 1970 pour les parties communes. L'établissement a un esprit avant tout familial. D'ailleurs, les familles comme les groupes d'amis peuvent s'y loger à moindres frais, à deux pas des plages et d'activités nautiques.
Avec une vue mer ou sur la piscine extérieure, toutes les chambres sont au calme et bénéficient d'une climatisation, d'un petit réfrigérateur personnel et de la TNT. En fin de journée, c'est autour de la piscine, du solarium et du bar que l'été devient caliente. Un point info touristique permet de créer ses excursions de vacances avec l'aide des hôtes.

Loisirs

■ **ALPHA PLONGÉE 06**
264, chemin des Terres-Blanches
Quai Saint-Pierre
✆ 06 18 57 70 28
www.alphaplongee06.com
alphaplongee06@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Le calendrier des activités est disponible sur le site Internet.
Affilié à la Fédération Française de plongée (FFESSM), Alpha Plongée est un club associatif qui a pour vocation de faire partager sa passion pour la plongée. Des entraînements en piscine ou des sorties en mer sont organisées le week-end au large d'Antibes, de Golfe Juan et de Cannes tous les week-ends et tout au long de l'année pour découvrir la faune et la flore méditerranéennes sur des spots aussi célèbres que la Fourmigue, l'Enfer de Dante, les Failles et le Tombant du Vengeur, la Grotte à Corail, le Batéguier ou encore le Tombant des Moines. Le club propose également des formations, des baptêmes de plongée en mer ou en piscine (mercredi), et des initiations à l'apnée (mardi).

▸ **Autre adresse :** Vieux-Port à Antibes

Bateau

■ **MER YACHTING SERVICES**
Port Camille Rayon
✆ 04 93 61 84 40
www.meryachting.com
contact@meryachting.com
Location de bateaux à partir de 420 € et de yachts dès 2000 € par jour. Se renseigner via leur site Internet.
Depuis plus de 10 ans, la société loue des semi-rigides, des Key Largo ou des bateaux Prestiges, le temps de quelques heures ou plus, pour découvrir les merveilles de la Côte d'Azur autrement : cap Ferrat, baie des Anges, cap d'Antibes, îles de Lérins, massif de l'Esterel, etc. La flotte vous permet ainsi d'embarquer à bord de bateaux longs de 6 à 9 mètres ou sur des yachts de plus de 12 m. Seul ou accompagné de votre famille et de vos amis, c'est l'occasion de faire le plein de sensations tout en profitant du soleil et de la tranquillité qu'offrent le cadre azuréen et la Méditerranée.

Emplettes

■ **LA CAMBUSE**
13, avenue Clément-Massier ✆ 04 93 63 77 32
www.lacambuse.com
info@lacambuse.com
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Dédiée aux spécialités gastronomiques italiennes, la Cambuse offre un panel de produits dénichés auprès de fournisseurs exclusivement transalpins : charcuteries, fromages de maîtres affineurs, pâtes fraiches, antipastis, huiles d'olives, vinaigres, sauces, crèmes de truffe, panettone… Dans ce *show-room* qui comprend un espace dégustation, les produits issus de matières premières naturelles de qualité sont sans cesse renouvelés. Sans conservateur ni colorant ou stabilisant artificiel, ils respectent également les recettes dans la pure tradition. Et si les professionnels sont nombreux à solliciter cette caverne d'Ali Baba version gourmande, les particuliers connaisseurs peuvent également fréquenter les lieux pour dresser leurs tables comme en Italie.

VALLAURIS ★★★

Vallauris était au X^e^ siècle un ensemble de hameaux dispersés et faisant partie de l'évêché d'Antibes. Cédé aux abbés de Lérins en 1038, le territoire sera libéré de cette vassalité en 1787. Aujourd'hui reconnue, la poterie à Vallauris serait une tradition ancestrale : à l'époque gallo-romaine, on y confectionnait briques et pots. Mais c'est au XVI^e^ siècle que la production se développe, quand plusieurs familles des environs de Gênes comptant de nombreux potiers viennent repeupler le village victime de la peste. Le sous-sol recèle une terre argileuse de qualité, réfractaire une fois cuite. À la fin du XIX^e^ siècle, grâce à l'arrivée du chemin de fer à Golfe-Juan, les petits ateliers évoluent en fabriques de céramique culinaire et décorative. En parallèle, apparaît la céramique d'art dont Massier fut un précurseur : le succès va perdurer presque un siècle. À l'été 1946, Picasso y visite une exposition et rencontre Suzanne et Georges Ramié. Invité dans leur atelier Madoura, il façonne à son tour des objets qu'il abandonne sur place pendant deux ans jusqu'à son retour et son installation à la villa la Galloise en 1948, qu'il quittera en 1955 pour Cannes puis Mougins. Picasso réalise sculptures et peintures dont l'œuvre majeure *La Guerre et la Paix*. Il autorise ensuite Madoura à produire une édition limitée de ses créations, favorisant l'achat aux amateurs. Parallèlement, il se passionne pour la linogravure chez l'imprimeur Hidalgo Arnera et offre à la municipalité en 1949 la statue en bronze *L'Homme au mouton* pour orner la place de l'Église. Picasso contribue au rayonnement culturel du village en y attirant ses amis Éluard, Cocteau ou Prévert et des jeunes talents qui deviendront de grands céramistes comme Picault, Capron, Derval, Collet ou Valentin. Tous les ans en juillet, la commune lui rend hommage lors de la fête Picasso. En 1980, Jean Marais s'essaie lui aussi à la poterie et quitte Cabris pour Vallauris : fait citoyen d'honneur, il soutient la conception d'un festival annuel de théâtre. Décédé en 1998, il repose au vieux cimetière. Vallauris a le label « Ville et Métiers d'art » et organise une Biennale internationale de création contemporaine et de céramique.

■ **OFFICE DE TOURISME DE VALLAURIS GOLFE-JUAN**
4, avenue Georges-Clemenceau
✆ 04 93 63 18 38
www.vallauris-golfe-juan.fr
♿ N
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Bureau Golf-Juan : en basse saison du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, et en haute saison, tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30.
Dans les bureaux de Vallauris ou de Golfe-Juan, l'équipe offre un accueil personnalisé multilingue. Outre tous les guides papier, retrouvez aussi des infos, des événements et des guides audio disponibles en ligne à télécharger gratuitement sur smartphone. Billetterie spectacles.

◗ **Autre adresse :** Bureau d'accueil de Golfe-Juan : Vieux-Port ✆04 93 63 73 12

Points d'intérêt

■ **MUSÉE MAGNELLI, MUSÉE DE LA CÉRAMIQUE**
Place de la Libération
✆ 04 93 64 71 83
www.vallauris-golfe-juan.fr
accueil-musee@vallauris.fr
Ouvert du 1^er^ septembre au 30 juin de 10h à 12h15 et de 14h à 17h (fermé tous les mardis). Du 1^er^ juillet au 31 août : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit 2,50 € (retraité, enseignant, étudiant...). Parcours tactile céramique : enfants/ados (moins de 18 ans) : 2 € + entrée gratuite Adultes : Visite guidée + atelier : 1,75 € (visite conférence) + entrée 10 € (tarif réduit 6,50 € et groupes). Visite guidée (groupes sur demande). Boutique.
Le château-musée, ancien prieuré de Lérins, est une imposante maison fortifiée provençale reconstruite en 1568 flanquée de deux tours d'angle. Le second étage, consacré au peintre florentin Alberto Magnelli (1888-1971), pionnier de l'art abstrait, regroupe l'œuvre léguée par sa veuve à la ville ainsi que la collection personnelle qu'il avait constituée. Le premier étage accueille quant à lui le musée de la Céramique : il expose un panorama de la création céramique passée et présente, des objets de la tradition culinaire jusqu'aux céramiques artistiques de Massier et de ses suiveurs ainsi que l'influence de l'Art nouveau caractérisée par l'utilisation du lustre métallique… Dans la salle Madoura sont exposées des pièces d'artistes des années 1950 et des créations de Picault, Derval, Capron et Picasso qui préfigurent

l'âge d'or de Vallauris. Une autre section montre les créations contemporaines des designers collaborant avec des céramistes (Aiello étant le plus connu) ainsi que les œuvres primées aux Biennales de céramique qui se sont succédé depuis 1968. Les expositions temporaires s'installent notamment salle Éden, un ancien cinéma reconverti, à côté du château.

■ **MUSÉE NATIONAL PICASSO – LA GUERRE ET LA PAIX**
Place de la Libération ✆ 04 93 64 71 83
www.musees-nationaux-alpesmaritimes.fr
contact.musee@vallauris.fr
Tous les jours sauf le mardi de 10h à 12h15 et de 14h à 17h. En juillet et août, tous les jours de 10h à 12h45 et de 14h15 à 18h15. Gratuit jusqu'à 18 ans (et les habitants de Vallauris Golfe Juan). Adulte : 6 € (collection permanente). Groupe (10 personnes) : 3 €. Tarif réduit seniors, étudiants : 3 €. Visite guidée (groupes sur demande). Boutique.
Pablo Picasso est séduit par l'austérité de la chapelle romane du XII[e] siècle jouxtant le château et dont l'escalier Renaissance est classé. Il souhaite y édifier « un temple de la paix », un désir qui s'inscrit dans le mouvement initié dans les années 1950 de redécouverte de l'art sacré où les grands maîtres de la peinture décorent des chapelles tels Matisse, Chagall, Bonnard ou Léger. C'est dans son atelier du Fournas à Vallauris que Picasso réalise en 1952 ses peintures, précédées de quelques 300 dessins préparatoires sur 46 panneaux d'isorel montés les uns sur les autres sur une armature de bois spécialement conçue pour épouser la courbure des lieux. Les deux œuvres à la dimension allégorique indéniable, *La Guerre* et *La Paix*, sont installées en 1959. *La Guerre* aux couleurs violentes fait ainsi face à *La Paix* aux couleurs tendres et reposantes. Sur le mur du fond, *Les Quatre Parties du monde* soutiennent un disque orné d'une colombe au rameau. Le Musée National accueille aussi ponctuellement des expositions temporaires.

Le couvert

■ **LE CAFÉ DU COIN**
16, place Jules-Lisnard
✆ 04 92 90 27 79
Fermé généralement de mi novembre à mi décembre. Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 18 €. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 14,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Dans le centre ancien réhabilité, la terrasse du Café du Coin occupe une placette dallée face à la Chapelle de la Miséricorde, un lieu d'exposition qui abrite un retable baroque classé. Il fait bon s'y poser dès les beaux jours pour déguster une cuisine fraîcheur aux accents méditerranéens et contemporains, d'autant que la salle intérieure est petite. Les tables entre les murs en pierres sont vite prises d'assaut par les habitués. Les suggestions du chef varient chaque jour et les plats proposés à l'ardoise en fonction du marché ont cette qualité et cette saveur. Le poisson pour spécialité, on propose sur commande la bouillabaisse maison. C'est Olivier Martera qui vous accueille et répond avec bienveillance à vos attentes. Les assiettes sont bien dressées et toujours appétissantes. Ce restaurant brasserie est l'une des meilleures tables de la ville et pourtant elle propose un rapport qualité / prix défiant toute concurrence.

■ **LE CLOS COSETTE**
1, avenue du Tapis-Vert ✆ 04 93 64 30 64
www.lecloscosette.com
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Fermé le dimanche soir en basse saison. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 17,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. 19,50 € (entrée + plat + dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes (accueil des groupes jusqu'à 80 personnes. Organisation de réceptions et soirées privées ou professionnelles). Terrasse. Animations.
Situé dans une ancienne poterie des années 1960, le Clos Cosette vous accueille dans un cadre aux murs de pierres soigneusement décorés. Les différents espaces offerts par le restaurant assurent intimité et confort : la terrasse fleurie tout d'abord, cachée de la rue par une haie d'arbustes. Puis l'entrée, anciennement le salon fumoir, décorée de nombreuses pièces uniques d'artistes ou d'artisans, agréable pour siroter un apéritif ou attendre une table. Enfin, la jolie salle raffinée avec un accrochage permanent de tableaux. C'est le propriétaire des lieux qui tient les fourneaux ; outre les spécialités traditionnelles, foie gras de canard maison, nage d'escargots crème d'ail, terrine de lapereau maison, ris de veau braisés sauce aux morilles, il prépare toujours une sélection de poissons frais et de plats traditionnels familiaux. La clientèle est fidèle à cette adresse devenue incontournable.

Emplettes

■ **ATELIER DE CÉRAMIQUE CLAUDE AÏELLO**
9, rue Hoche ✆ 04 93 64 49 44
claude-aiello@orange.fr
Visites de l'atelier sur rendez-vous uniquement.
Né en Italie dans une famille de potiers arrivée à Vallauris en 1964, Calogero (Claude) Aïello y installe en 1974 un atelier traditionnel de céramiques utilitaires et décoratives. Dans le cadre d'une opération initiée en 1998 visant à valoriser le savoir-faire des artisans de la ville, il collabore avec de jeunes designers. Sa rencontre avec Ronan Bouroullec est déterminante et le maître tourneur trouve une autre dimension à son travail. Suivent des défis renouvelés avec Ruyant, Françoise Doléac, Laurent Nicolas, Lehanneur... Contre toute attente, son petit atelier devient rapidement l'antichambre de la création d'avant-garde. Une série de pièces exceptionnelles de design va naître entre les mains de cet artisan hors du commun. En 2010, c'est la consécration : il réalise *L'Âge du monde* pour Mathieu Lehanneur, une sculpture qui sera couronnée de prix dont le fameux Bettencourt pour « l'intelligence de la main ». Aïello obtient ensuite le label EPV, Entreprise du patrimoine vivant. Si vous ratez son atelier, découvrez-le dans l'ouvrage « Claude Aïello et les designers » publié par Chauveau éditeur.

■ **MAISON VALOT**
42, boulevard Jacques-Ugo
✆ 06 51 95 01 83
www.maison-valot.com
contact@maison-valot.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h.
Dans cette boutique gourmande située sur une avenue passante de Vallauris, on se régale de confiseries fabriquées à l'ancienne, dans les règles de l'art, le plus naturellement possible, avec des ingrédients savamment sélectionnés : œufs certifiés bio, beurre AOP grand cru, sucre blond pur canne bio, farine intégrale non raffinée. Titulaire d'un CAP de pâtissier chocolatier, après avoir longtemps œuvré pour des palaces et établissements azuréens, Franck Valot a inauguré son temple dédié à la gourmandise d'où sortent chaque jour des confiseries responsables, sans colorant artificiel : macarons certifiés bio, biscuits sablés et salés, et meringues parfumées aux huiles essentielles. L'artisan biscuitier a également développé une gamme de douceurs sans gluten et sans lactose. Mention spéciale pour la gelée de Mojito, une saveur inédite à base de citron vert, rhum et menthe, qui sublimera vos apéritifs, entrées ou desserts ! Et si vous ne pouvez pas vous déplacer, la commande est maintenant possible sur le site.

■ **GALERIE GILBERT PORTANIER**
8, chemin des Potiers
✆ 04 93 63 57 57
www.gilbertportanier.com
Gilbert Portanier est le dernier représentant des céramistes de l'âge d'or de Vallauris puisqu'il s'y est installé en 1948 après une rencontre avec Picasso. Particulièrement intéressé par le décor et la couleur, il signe des pièces uniques éclatantes et fut surnommé le « magicien des couleurs » lors d'une exposition au musée de Sèvres. Également renommé pour les formes de ses réalisations plutôt surprenantes, fantaisistes, baroques et faites pour accueillir les peintures qui les animent, il a cependant écrit que « forme et peinture doivent se combiner, aucune ne devant dominer l'autre ». De sa relation avec le porcelainier allemand Rosenthal vont naître des créations puissantes qui lui valent un succès international. Une œuvre magistrale de coloriste à découvrir.

VILLENEUVE-LOUBET ★

Destination mer et nature par excellence, Villeneuve-Loubet affiche de jolis contrastes entre son village provençal typique blotti autour du château médiéval et sa station balnéaire construite entre le parc départemental des rives du Loup, le vaste parc arboré de Vaugrenier et la célèbre Marina-baie des Anges. Cette dernière, célèbre et controversée, est constituée d'un port de plaisance, de nombreux bars et de restaurants ainsi que d'immenses immeubles d'habitation en forme de vague. C'est toutefois un endroit à découvrir puisque Villeneuve-Loubet est la seule commune française intégrée à l'Association européenne des villes possédant une marina. Enfin, en répondant à une charte de qualité comportant de nombreux critères en termes d'accueil, d'équipements, d'animations, d'activités, d'environnement, de sécurité, d'hébergements et de restauration, Villeneuve-Loubet est considérée comme la première « station kid » de la Côte d'Azur, ce qui fait d'elle une destination idéale pour les séjours en famille.

■ **OFFICE DE TOURISME DE VILLENEUVE-LOUBET**
16, avenue de la Mer
Rue de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 92 02 66 16
www.villeneuve-tourisme.com
info@villeneuve-tourisme.com

De septembre à juin, ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h. Le samedi ouvert de 9h à 13h. En juillet et août : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h et le dimanche ouvert de 9h à 13h. Visites guidées gratuites. Visites guidées gratuites. Wifi gratuit. Label Qualité Tourisme.
Les bureaux de l'office de tourisme sont labellisés Tourisme & Handicap avec un personnel sensibilisé. Ils offrent aux visiteurs un accès Internet gratuit en wi-fi via le réseau IKD. Sur simple demande auprès des conseillers en séjour, obtenez les codes d'accès valables 30 min. Brochures gratuites multilingues. Accueil charmant. Accès aux handicaps moteur, visuel, auditif et mental.

■ **VISITE GUIDÉE DE LA FORTERESSE MÉDIÉVALE**
Office de tourisme de Villeneuve-Loubet
16, avenue de la Mer ✆ 04 92 02 66 16
www.villeneuve-tourisme.com
7 € adulte. 5 € en tarif réduit. Inscription obligatoire. Rendez-vous au portail blanc par l'avenue de Bellevue au-dessus de l'église Saint-Marc. Stationnements gratuits. Accès impraticable aux personnes ayant des difficultés à marcher et interdit aux poussettes.
Implanté au cœur d'un magnifique parc arboré, poussez les lourdes portes de la forteresse médiévale et découvrez un monument historique remarquablement bien conservé. Fondé au Moyen Âge et propriété de la famille Panisse-Passis depuis 1742, le site est encore aujourd'hui l'un des rares exemples de l'architecture militaire médiévale du département avec son donjon pentagonal, sa cour intérieure, son pont-levis, ses remparts, sa tour de guet ou encore sa canonnière. Le parc quant à lui recense une multitude d'espèces exotiques et méditerranéennes. Émerveillement garanti !

■ **VISITE GUIDÉE PORT MARINA BAIE DES ANGES**
Renseignements auprès de l'office de tourisme ✆ 04 92 02 66 16
Visite gratuite, se renseigner par téléphone pour les dates exactes. Uniquement sur rendez-vous.
Curieuse et imposante architecture que l'ensemble immobilier Marina-Baie des Anges ! Bien qu'il ne suscite

pas l'adhésion au premier regard, il est le témoin des hardiesses architecturales des années soixante. Ainsi, le Ministère de la Culture a reconnu le complexe Marina-baie des Anges comme un ensemble architectural caractéristique du patrimoine bâti du XX[e] siècle. Initiée en 1960, la construction s'est échelonnée sur près de 25 ans. Aujourd'hui, les 16 hectares abritent un port de plaisance et 4 pyramides géantes évoquant d'immenses vagues blanches culminant à 70 m au-dessus du niveau de la mer. Avec près de 1 500 logements, Marina-baie des Anges est un véritable monument érigé à la gloire de la civilisation des loisirs à la fin du XX[e] siècle. La genèse du projet et les aléas de la construction constituent le point de départ de visites commentées proposées par l'office de tourisme de la commune : on en découvre l'histoire insolite et on visite les vastes jardins posés au bord de la Méditerranée. Dates et heures de visite sur demande. Admirée ou contestée, cette création remarquable ne laisse jamais indifférent.

Points d'intérêt

MUSÉE ESCOFFIER DE L'ART CULINAIRE
3, rue Auguste Escoffier
✆ 04 93 20 80 51 – www.musee-escoffier.com
escoffier.direction@gmail.com

Fermé du 4 novembre au 20 décembre. 1[er] janv, 1[er] mai, 1[er] et 11 nov, 25 déc. Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 6 €. Gratuit le 1[er] dimanche du mois (du 01/10 au 30/04). Entrée réduite : 4€ (étudiants, demandeurs d'emploi et personnes handicapées). Visite interactive pour les enfants. Label Handicap mental et mal entendant. Accueil de groupes sur réservation, jusqu'à 25 personnes.

Ce musée a été aménagé dans la maison natale d'Auguste Escoffier (1846-1935) grâce au mécénat de son disciple Joseph Donon qui acheta la bâtisse et finança son fonctionnement. Il retrace la carrière de ce grand maître queux qui fut notamment chef du Carlton de Londres. Durant la visite, on découvre certains objets personnels du « Roi des cuisiniers et cuisinier des rois », des documents relatifs à l'art culinaire à travers les âges mais également des menus de repas célèbres dont celui du réveillon de Noël 1870 en pleine guerre franco-prussienne où des animaux du zoo de Vincennes ont servi de gibier ! Auguste Escoffier, prédécesseur de nos grands chefs actuels, est le créateur de la pêche Melba imaginée pour honorer la cantatrice Nelly Melba. Ce musée-fondation présente ses collections sur plus de 300 m² dans un cadre de grand charme aux teintes provençales. Jeu guide (français, anglais, italien) pour les enfants, expositions temporaires et stages professionnels sont également proposés en ce lieu chargé d'histoire.

PARC DÉPARTEMENTAL DE VAUGRENIER
Chemin du Parc de Vaugrenier
Entrée sur RD 6007

Du 1[er] avril au 31 octobre : de 7h à 20h. Du 1[er] novembre au 31 mars : de 8h à 18h. Parking. Visites guidées gratuites organisées par l'office de tourisme : 04 92 02 66 16.

Ce parc naturel départemental, unique en son genre sur le littoral entre Cannes et Nice, déploie 100 hectares d'espaces verts vallonnés à quelques mètres du rivage, sur la commune de Villeneuve-Loubet. La faune et la flore, étonnamment préservées, sont remarquables dans les immenses prairies, bois et zones humides qui le composent. Le parc abrite le seul étang naturel d'eau douce du littoral des Alpes-Maritimes, autour duquel nichent des oiseaux sédentaires et migrateurs que l'on contemple depuis l'observatoire ornithologique placé par le Conseil Général. La vie animale est intense : lapins de garenne, écureuils, hérissons, batraciens, couleuvres, renards... Le parc est équipé de nombreuses tables et bancs pour pique-niquer près d'aires de jeux aménagées pour les enfants. Des fouilles archéologiques ont récemment mis à jour les vestiges d'un village romain et d'un temple dédié à Mercure. On vient s'y promener sur les nombreux sentiers pédestres, faire du sport (parcours de santé de 1,9 km) ou simplement se détendre, pique-niquer et respirer. Une véritable oasis de verdure en plein cœur des zones bétonnées ; une halte agréable, autant pour les Maralpins que pour les touristes en manque de calme et de verdure. Cerise sur le gâteau : l'entrée est gratuite.



© MUSÉE ESCOFFIER DE L'ART CULINAIRE

Musée Escoffier de l'Art Culinaire.

Le couvert

L'AUBERGE FLEURIE
11-13, rue des Mesures-Village
✆ 04 93 73 90 92
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Carte : 55 € environ (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 16,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Menu ardoise du midi : 25 € (entrée + plat + dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Label Qualité Tourisme.
Cette adresse de grand charme menée par Philippe Guichoux propose une cuisine inspirée par les produits frais du marché, qu'il s'agissent de viandes, de fruits de mer ou de poissons. La truffe, dont il s'est fait une spécialité, est également mise à l'honneur selon les saisons. Côté desserts, les grands classiques révèlent une touche créative et beaucoup de raffinement. Hors saison, on s'installe dans la confortable salle colorée avec cheminée et dès les beaux jours, on profite du cadre authentique et verdoyant de la terrasse fleurie posée au cœur du paisible village de Villeneuve-Loubet, tout à côté du musée Escoffier de l'art culinaire. Le service, impeccable, gagnerait à être plus souriant.

BLUE PEARL
1523, avenue de la Batterie
✆ 04 93 29 31 39
Voir page 130.

LE LAVOIR
1001, avenue Batterie
✆ 04 93 20 80 75
restaurant-lavoir@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 19h30 ; le samedi de 8h à 19h30. Carte : 15 € environ (plat).
Dans cette brasserie pour le moins originale qui propose un service laverie, pressing et blanchisserie, on apprécie l'accueil convivial, le service très professionnel et la proximité des plages. Il fait bon s'installer en terrasse après une baignade. On profite de la vue mer, du port de Marina Baie des Anges et du soleil en se délectant d'une cuisine bistrot généreuse et maison : viandes, tartares, salades, omelettes, fritto misto, pâtes. Les desserts sont aussi maison : tiramisu, crème brûlée, nougat glacé et tarte du jour. Un endroit sympathique et, surtout, un excellent rapport qualité/prix pour une pause gourmande décontractée.

METS DIVINS
369, avenue de la Colle
✆ 09 51 12 99 58
http://metsdivins.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le soir ; du mardi au dimanche le midi. Menus de 25,90 € à 29,90 € (entrée + plat + dessert). Carte : 28 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 12,90 €. Vin au verre. Bar à vins sur place avec plus de 120 références à partir de 19 €.
Une nouvelle table gourmande qui se cache à Villeneuve-Loubet dans l'enceinte de l'hôtel Perla Riviera. La déco est avenante ; on aime son côté bistrot chic et épuré et surtout l'ouverture de la salle sur la piscine et la terrasse avec une vue admirablement dégagée. On a l'impression d'être en pleine campagne. La cuisine se veut quant à elle traditionnelle, respectant les produits de saison et du terroir. Le rapport qualité-prix est également très étudié. Bref, une cuisine de marché à prix raisonnables. Autre spécificité de la maison : le bar à vin. Le propriétaire est sommelier d'origine et il partage ses connaissances avec ses clients. Des soirées thématiques sont régulièrement organisées et des vignerons présentent à cette occasion leurs vins, en accord avec un menu dédié.

PALM CAFÉ
Port Marina Baie des Anges
Quai d'Honneur ✆ 04 93 73 33 05
http://palmcafe.fr/
contact@palmcafe.fr
♿ N
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi de 8h à 18h. Carte : 12 € environ (plat). Menu enfant : 9 € (plat + dessert + surprise). Formule du midi : 15 € (plat + dessert jusqu'à 14h). Brunch à partir de 17,90 €. Petit-déjeuner à partir de 5,80 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Si la marina Baie des Anges ne fait pas l'unanimité sur la Côte d'Azur, architecturalement parlant, voici un petit établissement qui ravira petits et grands. Exposé plein sud et doté d'une terrasse ensoleillée, le Palm Café propose une cuisine de bistrot simple mais copieuse, avec des assiettes joliment dressées : salades, burgers, bagels, omelettes, sandwichs et suggestions du jour (viandes principalement). Les amateurs de brunch à l'anglaise seront conquis par les pancakes maison. Une adresse sympathique et abordable, où il fait bon faire une pause lors d'une balade en bord de mer, d'autant que le service est souriant et chaleureux.

LES TERRASSES DU SYRACUSE
215, boulevard Eric Tabarly
✆ 04 93 20 45 09
www.terrasses-syracuse.com/restaurant
resa@terrasses-syracuse.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 22h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 14,90 €. Terrasse. Piscine.
Attention, gros coup de cœur par ici : à deux pas de la marina, cet établissement propose une superbe terrasse en hauteur avec piscine, transats, et vue sur la mer ! Alors forcément, on a envie de s'y arrêter, peu importe l'heure de la journée... Le cadre est contemporain et relativement classe, pourtant c'est bien la simplicité qui règne dans vos assiettes. Le chef Matthieu Meyran, jeune et dynamique, propose une carte épurée mais délicieuse, constituée de produits frais joliment présentés dans le style bistrot-chic. Dans l'assiette ou tout autour de nous, on en prend donc plein les mirettes ! Dernier argument et pas des moindres : les prix sont vraiment très accessibles, alors n'hésitez plus.

VILLA MARINA
Port Marina Baie des Anges ✆ 04 93 22 61 77
villa.marina@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 16 € (plat + dessert + boisson). Plat du jour : 12 €.

La Villa Marina bénéficie d'une situation idéale face au port de Villeneuve-Loubet. Sa vaste terrasse ombragée par de beaux palmiers est baignée par les rayons du soleil tandis que l'on s'installe également et tout aussi confortablement dans la grande salle intérieure. Ce restaurant propose une cuisine ensoleillée, italienne et provençale, inspirée par les produits de la mer : grillades de poissons, assortiments de pâtes à base de gambas, de vongoles, de poissons, risottos, gnocchis et pizzas mais aussi de belles salades fraîches et de beaux morceaux de viande en sauce : filet aux cèpes, côte d'agneau aux pistaches. Les desserts sont faits maison. L'accueil est agréable et décontracté. On y passe un bon moment, en toute convivialité.

Le gîte

■ **HÔTEL LE GALOUBET*****
174, avenue du Castel
Quartier des Maurettes – Plage
✆ 04 92 13 59 00
www.hotellegaloubet.com

Fermé la semaine de Noël. Ouvert 7j/7 de 12h et 20h. Arrivée après 20h possible. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, allemand, italien. 22 chambres. Chambre double de 70 € à 100 € ; chambre triple de 80 € à 110 €. Petit déjeuner : 10 € (même tarif en chambre). Lit supplémentaire : 20 €. Parking (gratuit). Chèques non acceptés. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. 2 chambres adaptées pour personnes à mobilité réduite (surtout téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage.
Cet établissement est situé sur les hauteurs de Villeneuve-Loubet, en plein cœur d'un quartier résidentiel, à proximité du parc de Vaugrenier et à 15 minutes de marche du bord de mer. L'environnement calme et la belle piscine entourée de verdure jouent dans l'attrait de cet hôtel dont les chambres de grand confort affichent une déco classique et sont toutes équipées d'un balcon ou d'une terrasse privée.

■ **PERLA RIVIERA**
369, avenue de La-Colle
✆ 04 93 20 97 58
www.perlariviera.fr
contact@perlariviera.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (langues parlées : français, anglais, portugais). 27 chambres. Chambre double de 66 € à 145 € ; chambre triple de 106 € à 220 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 9 € (box fermé et parking extérieur gratuit 44 places). Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (fermé le lundi midi).
Si vous souhaitez fuir le remue-ménage du bord de mer, cet hôtel non étoilé mais digne d'un 3 étoiles, est fait pour vous : 15 chambres donnent sur la piscine et les collines environnantes, un bar à vins vous attend avant de passer à table où le Chef vous mitonne une cuisine régionale traditionnelle à base de foie gras, de saumon fumé, d'os à moelle, de cuisses de canard confites. À noter une très belle terrasse de 150 m² qui dévoile une vue panoramique sur les collines et le château de Villeneuve-Loubet. Un bon rapport qualité/prix.

Loisirs

Fidèle à son label « Station Familiale », Villeneuve-Loubet privilégie les activités ludiques, pédagogiques et touristiques particulièrement dédiées aux familles. La commune possède un riche patrimoine naturel mis à la disposition des locaux et des visiteurs. Ses deux parcs naturels départementaux sont des espaces de respiration, de balades et de détente mais aussi des aires de jeux, de loisirs et de sports en plein air (vélo, jogging, parcours de santé...). C
ôté mer : aux activités nautiques s'ajoutent des loisirs sur la plage spécialement adaptés aux familles et aux enfants (une portion de la plage est couverte de sable). Côté terre : la découverte de la faune et de la flore des espaces naturels villeneuvois se fait notamment grâce aux différents parcours d'interprétation.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

■ **ARABELA LOCATION**
Jetée publique à la sortie du port, au pied du phare vert.
Port Marina-baie des Anges
✆ **06 24 65 19 07**
http://arabelalocationbateaux.com/
arabelalocation@gmail.com
Ouvert de mai à octobre. Location de bateaux sans permis. 1h : 45 €, 2h : 80 €, 3h : 95 €, 4h : 110 €. Forfait journée (9h-18h) : 170 €. Tarifs incluant le carburant et l'assurance. À la location, une caution de 500 € et une pièce d'identité demandées.
Envie de voir la Côte d'Azur sous un autre angle ? Alors prenez la barre en main ! Vous pourrez louer ici des bateaux sans permis : après un briefing vous familiarisant avec la conduite et les règles élémentaires de sécurité, vous pourrez partir à la découverte du littoral azuréen. Trois promenades sont proposées : la côte est en direction de Nice, Villefranche sur mer et sa rade au pied du cap Ferrat ; la Côte ouest vers Antibes et ses remparts puis le long du Cap et ses criques idéales pour la baignade. Si vous partez pour la journée, dirigez-vous vers les îles de Lérins et leur charme enchanteur : eaux turquoises pour la baignade, fonds variés à observer et paysages paradisiaques.

■ **GOLF DE LA VANADE**
Espace de la Vanade
Route de Grasse
✆ **04 92 02 24 61**
www.golf-vanade.com
golfvanade@gmail.com
Ouvert tous les jours à partir de 8h et à partir de 18h30. Varie selon les saisons. 1 jeton : 4 €, 10 jetons : 31 € (28 € pour les membres). Green Fee : 30 € (carnet de 12 green fee pour 310 € et 24 pour 560 €). Restauration. En attendant la fin des travaux du restaurant, un food-truck et une terrasse sont à disposition des golfeurs.
Après deux ans de fermeture, le golf de la Vanade a rouvert ses portes en 2018 sous la direction de Dominique Gault, qui a décidé de redynamiser le concept. Au programme : 50 postes de practice, un petit green naturel, un autre synthétique, deux zones d'approches, un parcours de 9 trous, un club house pour accueillir les golfeurs, des stages pour les enfants et les adultes, des initiations gratuites deux fois par mois, des compétitions et une véritable académie de golf, destinée aussi bien aux seniors qu'aux débutants. Le parcours de golf est toujours en cours d'optimisation, vous profiterez donc de tarifs avantageux. Certains trous ayant connu des améliorations sont déjà ouverts au public.

■ **WATERSPORTS**
Résidence Les Marines de Villeneuve
23, boulevard Éric-Tabarly
✆ **06 87 81 55 70**
www.watersports.fr
contact@watersports.fr
Jet-ski initiation 20 minutes 1 ou 2 personnes à partir de 65 €, 1h 120 €. Wakeboard 50 € la leçon. Parachute ascensionnel à partir de 55 €. Bouées tractées à partir de 20 €. Flyfish 25 €. Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h30.
Toutes les activités nautiques sont encadrées par des moniteurs diplômés d'État. Vous pourrez vous initier au jet-ski, partir en randonnée en scooter des mers, faire du parachute ascensionnel, du flyfish, des bouées tractées, du ski nautique ou du wakeboard… Sensations fortes garanties ! La société organise également sur demande des activités privées : séminaires, anniversaires, enterrement vie de garçon et de jeune fille…

■ **YACHT-CLUB DE VILLENEUVE-LOUBET**
129, boulevard Eric-Tabarly
✆ **04 92 02 92 67**
www.ycvl.fr
ycvl@wanadoo.fr
Fermeture annuelle pendant les vacances de Noël. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h. 170 € à 350 €, de la demi-journée à la journée. Adhésion au Club Adulte : 40 € / Jeune (- de 18 ans) : 20 €.
Club agréé par la Fédération française de voile, la Direction de la jeunesse et des sports et par l'Éducation nationale, ce centre dispose d'une large gamme d'activités nautiques : optimist, catamaran, planche à voile, dériveur... Vous pouvez louer le matériel ou effectuer des stages. Tous les niveaux sont acceptés, adultes et enfants. Pour les enfants, école de sport le samedi et le mercredi. Possibilité d'adhésion à l'année pour adultes. Utilisation libre, accueil du matériel des particuliers. Cours particuliers sur tous supports avec possibilité de carte d'abonnement. Trois bases nautiques ouvertes de juin à septembre offrent la possibilité de s'éclater durant la période estivale sur les plages du littoral.

Location de deux-roues

■ **HOLIDAY BIKES**
34, avenue Auber
NICE
✆ **04 93 16 01 62**
Voir page 208.

Détente, forme

■ **THALASSOLEIL & SPA**
Marina Baie des Anges
✆ **04 93 73 55 07**
www.thalassoleil.fr
contact@thalassoleil.fr
Ouvert toute l'année. Offres spéciales sur le site Internet. Possibilité de bon cadeau. Ouvert de 8h30 à 18h. Courts séjours (2 à 5 jours) à partir de 89 € par jour. Cure de 6 jours à partir de 504 € / personne.
C'est entre Nice et Cannes, dans la Marina Baie des Anges, que se trouve le centre Thalassoleil, une étape de choix pour se ressourcer dans un environnement privilégié, entre mer et montagne. Un centre de thalassothérapie à taille humaine où convivialité et professionnalisme sont les maîtres-mots. Thalassoleil propose depuis 1979 des soins marins classiques pratiqués sous forme de cures de 1 à 3 semaines, mais aussi une gamme de soins plus courts, allant de 1 à 6 jours, répondant aux indications telles que la remise en forme, les problèmes circulatoires, de dos, d'arthrose, de rhumatismes, de stress… Les

différentes cures à la carte distillent des soins variés tels que l'enveloppement d'algues, le bain hydromassant, la douche au jet, la fangothérapie, la pressothérapie ou encore la remusculation électrique.

Sorties

PUB LE PITCHER
Port Marina Baie des Anges
Avenue de la batterie
✆ 06 81 44 95 25
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 17h à minuit. Chèques non acceptés. Terrasse.
Au cœur du port de Marina Baies des Anges, le Pitcher est le lieu idéal pour se détendre après une journée harassante de travail (ou de plage) et profiter de la vue sur les bateaux amarrés. Pour un dîner sur le pouce, un afterwork entre collègues, une partie de billard 5 ou de simples retrouvailles entre amis, on se laisse volontiers embarquer par l'ambiance décontractée de ce lieu chaleureux et convivial. Et si une petite faim se fait sentir, le pub propose des flammekueche et des pizzas cuites au feu de bois délicieuses !

LE VILLAGE DES FOUS
2559, route de Grasse
✆ 04 92 02 06 06
www.levillagedesfous.com
contact@alpesazuraventures.fr
Ouvert du 6 avril au 11 novembre 2019. À partir de 12 ans et adultes : 16 €. De 4 ans à 11 ans inclus : 14 €. 65 ans et plus (sur présentation obligatoire d'une pièce d'identité) : 8 €. Réduction à partir de 5 personnes. Chèque Vacances. Aires de pique-nique, espace de restauration rapide et parking gratuit à disposition.
Baignoire volante, quartier des cinq glés, cabane kupar-dessutête, tour affil de 13 mètres de haut, quartier des Zexpériences... Dans ce village/parc d'attraction de 2 hectares entièrement dédiés aux jeux pour petits et grands, décidément on ne s'ennuie pas. Ici l'absurde est roi. La trentaine de jeux est variée, de quoi passer un après-midi d'amusement et de défoulement total en famille. On en sort tout «frappaloupé» !

Emplettes

ATMOSPHÈRE SUD SHOWROOM
71, avenue des Baumettes ✆ 04 93 20 93 20
www.atmospheresud.com
info@atmospheresud.com
Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 13h et de 14h à 18h. Jusqu'à 17h le vendredi.
Atmosphère Sud est une agence événementielle qui propose un service d'organisation et de coordination d'événements sur la Côte d'Azur, en France et à l'étranger. Créée en mai 2000 par Daniel Dakiche, ancien DJ professionnel, l'enseigne a ouvert un immense show-room où une équipe de professionnels passionnés est à votre écoute. Professionnel ou particulier, vous organisez une soirée privée et vous êtes à la recherche d'une déco raffinée qui surprendra vos convives ? Vous trouverez forcément votre bonheur avec les bougies coniques en résines, les pots en céramique, les torches, les statues, les grands vases, les objets XXL, les guirlandes lumineuses LED qui changent de couleur sans oublier les « rosies love », des fleurs flottantes à mettre dans la piscine ! Le choix est donc vaste et il y en a pour tous les goûts et pour tout événement que vous souhaitez organiser. N'hésitez pas à demander leur expertise en matière de savoir-faire.

VIGNES ET CAMPAGNES
3, rue des Mesures
✆ 04 93 73 21 41
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 16h30 à 19h30 et le dimanche de 9h à 13h. Fermé le mercredi et le dimanche après-midi.
Cette épicerie à l'ancienne posée au cœur du village de Villeneuve-Loubet occupe les lieux depuis 1931. On y trouve des produits de belle gamme et un espace alimentation plus traditionnel. La vente de quelques conserves de base, de boissons et de produits laitiers est très appréciée par la clientèle d'habitués et s'enrichit de fromages italiens, de foie gras, de produits apéritifs (olives, tapenades, confits, truffe...) ainsi que de bouteilles de vins joliment disposées sur les étagères. On apprécie aussi les conseils de bon augure concernant l'accord entre les mets et les vins variés présentés dans les lieux.





Vue aérienne de Vence.

© BALLOT DE PHOTO

CÔTE D'AZUR

CÔTÉ MONTAGNE



MOYEN-PAYS

GRASSE ★★★★

Grasse fut détachée du département du Var en 1860 pour former avec le comté de Nice le département des Alpes-Maritimes dont elle est la sous-préfecture. C'est sur la colline calcaire du Puy que fut érigé le village médiéval qui reste le cœur historique. La ville de Grasse était au Moyen Âge spécialisée dans le cuir : les peaux étaient tannées sur place, puis exportées vers l'Italie. Un artisan eut l'idée de créer les premiers gants en cuir parfumé et permit l'essor des « gantiers parfumeurs » qui acquirent une réputation méritée auprès de la noblesse. La place aux Aires, traversée par un canal, fut longtemps le fief des tanneurs. Quand l'industrie du cuir déclina, celle du parfum lui succéda avec l'engouement pour les crèmes, savons et eaux parfumés aux senteurs rares réclamées par toutes les cours d'Europe : lavande, myrte, jasmin, rose, œillet, mimosa, tubéreuse, violette... Dès la fin du XVIII[e] siècle, Grasse connut un extraordinaire développement de la parfumerie qui la fait encore rayonner aujourd'hui. La cité provençale accrochée à flanc de colline est considérée comme la capitale mondiale du parfum.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place de la Buanderie
✆ 04 93 36 66 66
tourisme.paysdegrasse.fr
info@grasse.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 19h. Fermetures : 1[er] janvier, 1[er] et 11 novembre, 25 décembre.
Sur place : espace Wifi, aire de repos, boutique, location de vélos mécaniques et assistés électriquement, centrale d'achat. La place de la Buanderie accueille également la gare routière.

La fête du Jasmin

Manifestation culturelle axée sur la parfumerie, cet événement estival rend hommage à cette fleur rare associée historiquement à l'économie de la ville. Tradition provençale célébrée chaque premier week-end du mois d'août, elle a vu le jour en 1946. Deux ans plus tard, la fête du Jasmin est instaurée dans sa forme actuelle : défilés de chars somptueusement décorés et corsos fleuris au rythme des fifres et des tambourins, batailles de fleurs, déambulations dans le centre historique, feux d'artifice… Une occasion unique pour le public de se faire asperger d'eau de jasmin par les sapeurs-pompiers !

Points d'intérêt

■ **HUILERIE SAINTE-ANNE**
138, route de Draguignan
✆ 04 93 70 21 42
www.huilerie-sainte-anne-boutique.com
contact@huilerie-sainte-anne.com
Ouverture du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Ouverture les jours fériés et les dimanches en haute saison. Gratuit. Visite guidée. Boutique.
Situé en plein cœur d'une région très riche en oliviers, le dernier moulin à huile traditionnel en activité est géré avec passion et enthousiasme. La partie la plus ancienne a été construite en 1706 et le bâtiment le

La route Napoléon

Napoléon quitta l'île d'Elbe sur le brick l'Inconstant, accompagné de 6 autres bateaux pour transporter le millier d'hommes l'accompagnant dans son retour sur le sol français. Ils débarquèrent à Golfe-Juan en fin d'après-midi le 1[er] mars 1815 et rompirent le bivouac à 2h du matin pour se diriger vers Grasse en suivant des défilés difficilement praticables à cause de la neige. À Grasse, Napoléon abandonna une voiture et 2 pièces de canon avant de reprendre sa marche forcée vers Paris pour reconquérir son trône. « La victoire devait être dans ma célérité » avait-il dit. L'Empereur et sa garde traversèrent la Provence et les Alpes pour atteindre Grenoble en 6 jours, soit 324 km via Grasse, Digne et Gap ! Une prodigieuse épopée par des voies et des temps épouvantables. Cet itinéraire a pris le nom de l'Empereur pour devenir la première route touristique à caractère historique. Si elle ne suit pas exactement les chemins de l'époque – dont beaucoup ont d'ailleurs disparu – la Route Napoléon (RN85) donne une bonne idée du périple effectué en 1815.



plus récent en 1871. Une meule de pierre entraînée par des engrenages en bois, des bassins de décantation, des outils anciens toujours utilisés et des huiles d'olive issues de méthodes ancestrales : la visite guidée du site permet de se plonger dans une tradition où le savoir-faire des anciens est expliqué avec beaucoup de talent. Pour prolonger ce moment de découverte, on peut se rendre dans la boutique située dans une aile du bâtiment où l'on retrouve une grande variété de produits du côté de l'épicerie fine (moutarde, vinaigre, pâtes d'olive, pains d'épice, confitures, miels du terroir…) sans oublier, bien entendu, l'huile Sainte-Anne.

■ **MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE DE PROVENCE – MAHP**
2, rue Mirabeau ✆ 04 93 36 80 20
www.museesdegrasse.com
info@museesdegrasse.com
Fermé les 1er mai, 25 décembre et 1er janvier. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 € (ticket donnant accès à la Villa Jean-Honoré Fragonard). Visite guidée possible les samedis et pendant les vacances scolaires. Visite guidée. Boutique. Animations. Le bâtiment fut construit de 1771 à 1774 par le marquis de Clapiers-Cabris et son épouse, sœur du député Mirabeau, tandis que l'architecte milanais Jean Orello en réalisa les plans. Pour déplaire à sa mère, le jeune marquis fit sculpter au-dessus de la porte d'entrée une tête de gorgone vomissant des serpents. Les dépenses engagées finirent par le ruiner et l'hôtel particulier – inachevé – fut vendu aux enchères par sa fille unique. Il sera saccagé et transformé en appartements avant de devenir propriété de la ville de Grasse puis musée en 1921. Le site offre un cadre idéal aux collections thématiques installées (artisanat, faïences, poteries, verres, costumes, objets archéologiques, fabrication de l'huile d'olive) et restitue l'atmosphère de la vie quotidienne en Provence au XVIIIe siècle : reconstitution complète d'une cuisine provençale, rénovation des appartements privés du marquis et de la marquise. Très belle façade du XVIIIe siècle s'ouvrant sur le jardin intérieur à la française de 1 200 mètres carrés inscrit à l'inventaire des Monuments historiques. Le vicomte de Noailles l'a redessiné à l'identique en 1967 pour restituer son aspect d'antan.

Le musée de la Parfumerie se réinvente !

En 2018, le musée international de la Parfumerie a fêté son 10e anniversaire de sa rénovation et de son extension, qui était une belle occasion pour tous ceux qui ne le connaissaient pas encore d'aller y faire un tour, ou pour les autres de le redécouvrir sous un autre œil ! Peut-être avez-vous profité des expositions temporaires, des conférences, des ateliers ou diverses rencontres avec des professionnels de la création en parfumerie ? En 2019, le musée a choisi de se réinventer : de gros travaux ont lieu les 6 premiers mois de l'année. Réouverture prévue le 20 juin 2019.

Plus d'informations sur museesdegrasse.com.

MUSÉE INTERNATIONAL DE LA PARFUMERIE – MIP
2, boulevard du Jeu-de-Ballon
✆ 04 97 05 58 11
www.museesdegrasse.com

Fermeture les 25 décembre, 1er janvier et 1er mai. De mai à septembre, ouvert de 10h à 19h. D'octobre à avril, ouvert de 10h à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 € (6 € pendant les expositions temporaires). Location audio-guides : 1 €. Label Tourisme et Handicap. Audio-guides, supports en braille, parcours spécifique jeune public (dès 7 ans). Visite guidée (supplément de 2€/pers – le samedi à 15h et tous les jours sauf le dimanche pendant les vacances scolaires + visites thématiques). Boutique. Animations. Bibliothèque.

Créé en 1989 et entièrement rénové en 2008, ce musée unique au monde est dédié à la sauvegarde et à la promotion du patrimoine international des odeurs, des arômes et des parfums. Les visiteurs découvriront l'histoire et l'originalité des métiers des industriels et des grandes maisons de la parfumerie. Le MIP aborde l'histoire des fragrances sous tous ses aspects : matières premières, fabrication, industrie, innovation, négoce, design, usages à travers des formes diverses – objets d'art, arts décoratifs, textiles, témoins archéologiques, pièces uniques et formes industrielles. Audacieux projet architectural de Frédéric Jung, adossé à un authentique rempart du XIVe, le musée (3 500 m²) s'est agrandi en annexant des bâtiments mitoyens (l'hôtel Pontevès, l'actuel musée et l'immeuble Pélissier) autour d'une grande nef transparente avec jardins paysagers et terrasses.
De nouvelles salles ont été créées : une salle d'exposition temporaire, un auditorium, des salles pédagogiques pour les animations scolaires, des salles d'animations pour les enfants et adultes et un accueil enfants à l'entrée du musée. Le Musée International de la Parfumerie propose aussi des expositions temporaires, des visites thématiques et des expérimentations (ateliers olfactifs, gustatifs). Ne manquez pas de visiter les Jardins du MIP situés à Mouans-Sartoux pour y découvrir les plantes à parfums du pays grassois.

Chanel n°5 et la Riviera

De Marilyn – qui n'en portait que quelques gouttes la nuit (et rien d'autre !) – aux plus belles femmes du monde qui ont érigé cette fragrance en un véritable outil de séduction, Chanel n° 5 est devenu l'un des parfums les plus vendus au monde. Mais saviez-vous que sa création est étroitement liée à la Côte d'Azur ? En 1921, Ernest Beaux (ex-parfumeur du tsar exilé à Cannes-La Bocca depuis la révolution d'Octobre) confectionne à la demande de Coco Chanel qu'il a rencontrée un an plus tôt par l'intermédiaire du grand-duc Dimitri, dix prototypes qu'il numérote de 1 à 5 et de 20 à 24 : la célèbre couturière a un coup de cœur pour le n° 5 donnant naissance à une légende. Suave et fruitée, cette fragrance se nourrit des plus belles fleurs de Grasse : le jasmin et la rose centifolia. Si l'histoire vous passionne, n'hésitez pas à faire un tour au musée international de la Parfumerie qui expose les différents flacons de ce parfum, le plus glamour au monde.

PARFUMEUR FRAGONARD – USINE HISTORIQUE
20, boulevard Fragonard
✆ 04 93 36 44 65
www.fragonard.com
tourisme@fragonard.com

Ouvert tous les jours de 9h à 18h30. Entrée gratuite. Visite guidée dans toutes les langues européennes (dernière visite 45 minutes avant fermeture). Vente de produits à prix de fabrique.

Située au cœur de la vieille ville, l'usine historique de fabrication de parfumerie est l'une des plus anciennes de la ville. Elle date de 1782 ! Mais c'est seulement en 1926 qu'elle prend son nom actuel, en hommage au célèbre peintre Jean-Honoré Fragonard, fils d'un gantier parfumeur grassois. La visite guidée permet de découvrir les procédés de fabrication puis d'admirer la plus belle collection privée d'objets retraçant l'histoire du parfum, de la haute Antiquité à nos jours. Dans la boutique, les


© BERNARD GIRARDIN

Ville médiévale de Grasse.

produits sont vendus à prix d'usine : parfums, eaux de toilette, savons, sels de bain, cosmétiques, diffuseurs d'ambiance, bougies...

■ **PARFUMEUR GALIMARD**
73, route de Cannes ✆ 04 93 09 20 00
www.galimard.com
contact@galimard.com

Visites ouvertes à tous tout au long de la journée avec ou sans réservation pour groupes et individuels dans la majorité des langues européennes ainsi qu'en russe et en chinois. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h (dernière visite à 11h15) et de 14h à 18h (dernière visite à 17h15). Haute saison : de 9h à 18h30 (dernière visite à 17h45). Gratuit. Boutique. Parking gratuit.

Jean de Galimard, seigneur de Séranon et fondateur de la corporation des gantiers parfumeurs, vécut à Grasse où il créa en 1747 la parfumerie Galimard. Au cours de la visite guidée de cette usine traditionnelle, vous découvrirez l'histoire de cette industrie et les méthodes d'extraction des matières premières. Galimard offre également à chacun la possibilité de créer son propre parfum sous la conduite d'un nez où chaque participant dispose de 127 notes différentes pour donner libre cours à son imagination – plus de 100 000 combinaisons possibles – avant d'emporter sa fragrance avec étiquette personnalisée. Un diplôme attestant du stage « d'élève parfumeur » est remis à chaque participant et chaque formule est numérotée et conservée en vue d'une commande ultérieure. Depuis 2013, l'orgue à flaveurs vous aide aussi à créer votre propre eau d'ambiance pour retrouver des souvenirs olfactifs.

Grasse et le parfum

Grasse est réputée depuis le Moyen Âge pour ses cuirs verts : ils étaient importés à l'état brut et les tanneurs les préparaient avec une technique inédite leur donnant leur couleur. Dès le milieu du XIII^e^ siècle, les corporations des drapiers et des tanneurs sont organisées. Ayant besoin d'eau, ils sont installés sur la place aux Aires. Au XVI^e^ siècle, quelques-uns se mettent à parfumer les gants de luxe suivant ainsi une mode venue d'Espagne et d'Italie. On accorde à Catherine de Médicis de l'avoir introduite en France et à Louis XIII d'avoir créé en 1614 le titre de maître gantier parfumeur à la cour de France. Au XVII^e^ siècle, les cuirs parfumés prennent un essor considérable. On parfume ceintures, gilets, souliers… Puis la mode passe et des changements surviennent (en 1724, les gantiers parfumeurs se séparent de la corporation des tanneurs). Grasse se spécialise alors dans la parfumerie. La découverte du procédé de l'enfleurage à froid permettant d'extraire le principe parfumé des fleurs les plus délicates va transformer la parfumerie qui devient industrielle. Les ateliers du centre, trop étroits, sont transférés dans des lieux plus vastes et beaucoup s'installent dans d'anciens monastères confisqués au clergé lors de la Révolution. Les parfumeurs achètent des campagnes immenses pour planter et la culture en plein champ est rendue possible par l'irrigation des terres. Ils obtiennent des essences odorantes d'une qualité exceptionnelle grâce au climat : rose, jasmin, jonquille, œillet, tubéreuse, fleur d'oranger, violette… Les années 1850 marquent la conquête des marchés et le développement des cultures aromatiques dans la région. Le Grassois Léon Chiris acquiert en 1894 les premiers brevets des solvants volatils. L'industrie du parfum est en marche, elle devient internationale.

■ **PARFUMEUR MOLINARD**
60, boulevard Victor-Hugo ✆ 04 93 36 01 62
www.molinard.com
tourisme@molinard.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h30 à 18h30. Ouvert jusqu'à 19h en juillet et août. Visite gratuite du musée et de la fabrique de savons, durée : 25 minutes.
Fondée en 1849, la maison Molinard est restée une entreprise familiale depuis cinq générations. En 1860, Molinard crée des parfums vendus dans d'élégants flacons en cristal de Baccarat. En 1891, la reine Victoria y achète ses eaux de Cologne. En 1900, c'est Gustave Eiffel qui conçoit la charpente du distilloir et les étrangers viennent (déjà) admirer la magnifique collection de meubles des XVII[e] et XVIII[e] siècles dans le salon provençal. En 1921, Molinard lance l'inimitable Habanita, dont le succès ne s'est jamais démenti ! Au début des années 1930, ce sont Lalique et Baccarat qui signent de magnifiques flacons. Allez vous en rendre compte sur place. Tout y est, rien n'a changé : l'architecture de la maison est admirable, la collection des flacons anciens est unique ainsi que les meubles sur lesquels sont exposés toutes les collections. Le *made in France* est une valeur portée avec ferveur par la famille. En effet, Molinard est le seul parfumeur grassois à détenir le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Un stage à l'atelier de création s'impose où un nez vous aide à associer les notes. On emporte sa création de parfum en vaporisateur de 50 millilitres et son diplôme numéroté. Magique ! Sur présentation du guide : réduction de 10 % sur les parfums.

◗ **Autres adresses :** 20 rue Saint-François-de-Paule – 06000 Nice ✆ 04 93 62 90 50 • 37 place aux Aires – 06130 Grasse✆ 04 93 66 51 71Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h (vacances scolaires, du lundi au dimanche)

■ **VILLA MUSÉE JEAN-HONORÉ FRAGONARD**
23, boulevard Fragonard ✆ 04 93 36 02 71
www.museesdegrasse.com
info@museesdegrasse.com
Fermeture annuelle du 1[er] décembre au 31 mars. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Gratuit. Visite guidée (pas de visite libre).
Cette élégante bastide de la fin du XVII[e] siècle, entourée d'un magnifique jardin aux palmiers majestueux, abrite les œuvres du célèbre peintre grassois Jean-Honoré Fragonard et de ses descendants. Elle fut l'une des premières demeures édifiées en dehors du cœur de la ville. Elle a appartenu à trois vieilles familles provençales avant d'être rachetée par un riche négociant en parfumerie : Alexandre Maubert. Natif de Grasse, cultivé et musicien, il était le cousin de Jean-Honoré Fragonard qu'il accueillit chez lui en 1790-91 quand la situation politique le força à quitter Paris. La ville de Grasse acquit la demeure lorsqu'elle fut mise en vente en 1977 pour en faire un musée. On peut admirer les œuvres de Fragonard (1732-1806), l'enfant du pays, et celles des peintres de sa famille : son fils Alexandre Évariste (1780-1850), son petit-fils Théophile (1806-1876), sa belle-sœur Marguerite Gérard (1761-1837) et son arrière-petit-fils Antonin (1857-1881), un sculpteur de talent mort prématurément. Dans la cage d'escalier, un extraordinaire décor en trompe-l'œil réalisé par Évariste fut classé aux Monuments historiques en 1957.

Le couvert

■ **ASPEN COUNTRY CLUB**
Dans l'enceinte du tennis-club de Grasse
190, route de Cannes ✆ 09 52 77 34 90
www.tcgrasse.com
contact@tcgrasse.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les midis, le soir sur réservation uniquement pour les groupes. Du lundi au samedi de 9h à 19h. Page Facebook pour les menus du jour : www.facebook.com/aspencountryclub. Réservation recommandée. Menu unique à 14,90 € (plat du jour, dessert et boisson). Formule du midi : 9,90 €. Vin au verre. Possibilité de livraison ou vente à emporter. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Espace de jeux pour les jeunes enfants. Parking gratuit sur place.
L'Aspen est un havre de paix, presque caché dans l'enceinte du tennis-club de Grasse. Pas facile de le dénicher si vous n'êtes pas grassois mais une fois sur place, quel bonheur ! La grande salle intérieure totalement relookée s'ouvre sur une terrasse avec vue sur les courts de tennis et un grand jardin à perte de vue. Inédit pour le quartier, nous sommes tout de même dans une zone urbaine. Florent et son équipe aiment la simplicité et les choses vraies. Ce restaurant offre une cuisine généreuse qui respecte les produits frais. Pâtes, woks, burgers et bagels rivalisent d'originalité. L'été, les viandes et poissons se déclinent en carpaccios et tartares. On accompagne son repas d'un petit verre de vin, bien installé au soleil… Les plus gourmands concluent par une note sucrée car tous les desserts sont maison : le chef est en effet pâtissier de métier. Des cours de pâtisserie pour enfants sont organisés les mercredis et durant les vacances scolaires. Une superbe adresse d'un excellent rapport qualité/prix et un accueil fort sympathique de la part de Florent, le maître des lieux, qui partage sa bonne humeur au quotidien.

■ **LA BASTIDE SAINT-ANTOINE**
48, avenue Henri-Dunant ✆ 04 93 70 94 94
www.jacques-chibois.com
info@jacques-chibois.com
♿ N
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi (dernier service à 14h) et le soir (dernier service à 22h). Réservation recommandée. Menus de 155 € à 205 € (menus Senteurs 185 €. Menu Découvertes 205 €). Carte : 200 € environ (entrées à partir de 65 €, plats à partir de 75 € et desserts à partir de 28 €). Formule du midi : 66 € (en semaine uniquement). Vin au verre. Menu de saison : 105 € hors boissons. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking. 1 étoile au guide Michelin.
Jacques Chibois a gardé intacte son audace et est toujours un ardent défenseur du goût, des produits frais et de la région, comme l'atteste sa carte qui évolue au fil des saisons et des idées. Il multiplie les repas à thème en fonction des récoltes : truffes, artichauts, morilles, asperges, huile d'olive... Sa cuisine est une alchimie de

Auberge de Provence



✆ **04 93 42 40 83**
2 place Saint Donat
06130 Plascassier

Carine et Eric Graziotti

www.aubergedeprovence.fr
aubergedeprovence06@gmail.com

Cuisine Niçoise et Provençale

saveurs qui invitent tous les sens à la table. Un menu servi le midi en semaine à un tarif plus abordable permet de faire une incursion dans son domaine. Fortement recommandé pour goûter les plats raffinés d'un grand chef, parfaitement servis dans un décor paradisiaque.

■ **AUBERGE DE PROVENCE**
2, place Saint-Donat
Plascassier ✆ 04 93 42 40 83
www.aubergedeprovence.fr
Cuisine Niçoise et Provençale. D'avril à octobre : ouvert tous les jours midi et soir sauf le mercredi. De novembre à mars du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 15 € (plat du jour + café gourmand). Vin au verre. Menu Auberge 27 € : entrée + plat + dessert. Terrasse.
Plascassier est un des hameaux rattachés à Grasse. La « môme Piaf » s'y est éteinte en octobre 1963. Il mérite une visite car il cache au moins deux perles. L'une est la jolie petite église Saint-Pancrace, construite en 1646, l'autre est l'Auberge de Provence qui vient d'être reprise par Éric et Carine Graziotti. Tous deux ont déjà un établissement à Valbonne, Le bistrot du Sommelier, qu'ils ont créé en 2013. Passionné de vins, Eric souhaite aussi partager une cuisine niçoise qui a bercé son enfance. En salle, Carine vous reçoit avec le sourire. Et la terrasse permet de savourer le tout en profitant du soleil. Une adresse à découvrir ou redécouvrir.

■ **BISTRO GUSTO**
19, place aux Aires ✆ +33 9 81 97 80 30
https://bistro-gusto-grasse.fr
Ouvert toute l'année. 7/7 jour de midi à 18h en basse saison et 22h en été. Menu unique à 29,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Le Bistro Gusto se distingue cette année dans les bonnes adresses dénichées à Grasse. L'arrivée il y a quelques mois d'une nouvelle direction a insufflé un vent de renouveau. C'est un des plus beaux emplacements de la célèbre place aux Aires située au cœur de Grasse. Dès les premiers rayons de soleil, la grande terrasse ombragée, plantée sur la rue piétonne, est plébiscitée pour son ambiance provençale. On y savoure une carte brasserie aux plats raffinés. De succulentes pâtes, des salades composées, des pizzas, de savoureuses viandes et burgers, des moules frites, et des poissons grillés comme les seiches à la plancha. L'accueil est professionnel, efficace et courtois. À découvrir quelle que soit la saison, l'hiver la terrasse est chauffée.

■ **CAFÉ DES MUSÉES**
1, rue Jean-Ossola ✆ 04 92 60 99 00
Entrée vieille ville côté cours à proximité du parking Honoré Cresp.
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 18h30. Ouvert tous les jours en juillet et août. Carte : 17 € environ. Plat du jour : 12 € (formule plat du jour + dessert : 16 €). Vin au verre. Croque-monsieur 9 €. Salades composées de 13 à 15 €. Terrasse. Ce charmant café avec sa petite terrasse ombragée appartient aux sœurs Costa, l'illustre famille propriétaire de Fragonard. Comme tous les établissements du groupe, il s'habille de neuf chaque année en changeant de thématique. On propose ici une cuisine de bistrot préparée selon des produits frais de saison : salades composées, tartes salées aux légumes du jour (tomates, courgettes, etc.), mille-feuille de sole aux tomates fraîches, tartare de saumon au wakame, petits farcis niçois, pavé de bœuf mariné accompagné de Tatin de tomates… Certains desserts sont connus des habitués : gros macaron aux framboises, gratin de fruits frais, tiramisu. Les plats sont largement inspirés du livre de recettes d'Hélène, la mère des sœurs Costa, qui leur a donné le goût des choses simples et des mélanges savoureux.

■ **LA CLOSERIE**
270, route de Cannes ✆ 04 93 09 76 67
info@golfsaintdonat.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi. Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 19 € (menu du jour à 27 € avec entrée + plat + dessert). Accueil des groupes (organisation d'événements). Jardin. Terrasse. Boutique. Golf de Saint Donat.
Ce restaurant est ouvert sur le golf country club de Saint-Donat. Depuis la terrasse ou les larges baies vitrées, on peut observer le parcours ainsi que le petit lac avoisinant. Vous l'aurez compris, ici on est au calme pour déguster de bons petits plats, concoctés par le chef Didier Revilliod : cannelloni de saumon et artichauts au parmesan, côte de bœuf grillée beurre à l'ail et sel de Guérande ou encore travers de porc mariné aux épices de Provence en deux cuissons. À noter que la beauté des lieux se prête très bien à l'organisation d'événements privés.

LA FLEUR DE LYS
2, avenue Chiris
✆ 04 93 36 33 19
restaurantlafleurdelys@sfr.fr
Ouvert du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Pas de menu. Parking futé : Hôtel de Ville.
L'établissement vient d'être repris mais reste dans le même esprit : une cuisine traditionnelle et raffinée dans un décor soigné. C'est désormais le Chef Frédéric Bogé qui opère derrière les fourneaux. Après avoir travaillé auprès de grands Chefs tels que Serge Gouloumes (Mas Candille) ou encore Alain Llorca, le voici dans la capitale des parfums où il propose une cuisine savoureuse à base de produits frais et locaux. Pièce de bœuf, consommé de gambas et foie gras ainsi qu'un duo de pintade fermière et pastillas composent la carte. Côté dessert, laissez-vous tenter par une surprise chocolatée ou encore un croustade de pomme cannelle. Pensez à réserver.

L'ÉCAILLER DU BISTROT NOUVEAU
23, place aux aires
✆ 07 78 88 89 35
Ouvert toute l'année. Ouvert 7/7 jour.
C'est une toute nouvelle adresse qui s'est implantée au printemps 2019 sur la célèbre place aux Aires de Grasse. Comme son nom l'indique, L'Écailler du Bistrot est un restaurant spécialisé dans les produits de la mer. Dès votre arrivée sur la place, vous remarquerez immédiatement la devanture du restaurant, entièrement en bois, rappelant les cabanes à huitres que l'on retrouve sur l'Atlantique. Le bleu canard et le doré de la façade ajoutent une touche de chaleur et de modernité que l'on retrouvera dans la salle du restaurant, à l'étage. Côté cuisine, la carte se décline avec un Bar à huitres, des plateaux de fruits de mer pouvant satisfaire jusqu'à cinq convives, des coquillages et crustacés à la portion. Vous pourrez également apprécier la cuisine de l'Écailler du Bistrot, directement sur place en salle ou bien sur la belle terrasse au cœur de la place aux Aires, en dégustant quelques belles entrées et plats concoctés à partir des produits frais acheminés chaque jour. L'Écailler du Bistrot vous propose également un service de livraison à domicile, attention il vous faudra passer votre commande avant 20h pour pouvoir en bénéficier.

LE LAVOIR
1, place des Ormeaux
Le Plan ✆ 04 93 70 14 02
www.traiteur-restaurant-grasse.fr
lelavoir.restotraiteur06@orange.fr
Ouvert du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 10,50 €. Chèque Restaurant.
Adossé à un ancien lavoir qui donne son nom à l'établissement, voici une bonne adresse au hameau du Plan, situé à 3 km de Grasse. Le Lavoir est un petit restaurant de village qui a beaucoup de charme. La salle vitrée sur trois côtés est lumineuse et rustique, et donne sur la terrasse extérieure avec vue sur l'église. En été, le cadre est particulièrement agréable car la place des Ormeaux est tranquille et ensoleillée. La cuisine est traditionnelle et régionale ; la carte est réduite et change souvent selon les arrivages de produits frais, majoritairement locaux. Viandes et poissons grillés sont accompagnés de sauces et légumes de saison. Les desserts sont classiques : crème brûlée à la lavande, tiramisu, crème au chocolat maison... Un accueil chaleureux, un bon service, des plats copieux, des prix corrects... Toutes ces qualités poussent à s'y arrêter pendant une exploration des villages autour de Grasse.

LOU CANTOUN
4, avenue Louis-Pasteur
✆ 04 93 42 22 57
www.loucantoun.e-monsite.com
restoloucantoun@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 19 € à 29 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Plat du jour à 11 €.
Situé au Plan, l'établissement est composé d'une salle aux couleurs du Sud et d'une petite terrasse. Un accueil chaleureux et des plats copieux ont fait la réputation de Lou Cantoun. De nombreux habitués s'y retrouvent d'ailleurs chaque midi. Les plats sont différents chaque jour, vous en avez toujours deux au choix. Vous pourrez y savourer des pâtes, de la viande mais aussi du poisson. Une cuisine familiale élaborée et variée qui ravira vos papilles, le tout pour des tarifs très raisonnables sans oublier que la cuisine est réalisée avec des produits frais. Les desserts sont également maison et varient comme les plats, au fil des envies de la maison. L'établissement n'étant pas très grand, pensez à réserver.

LOUGOLIN
381, route de Plascassier
✆ 04 93 60 14 44
www.lougolin.com
contact@lougolin.com
Ouvert toute l'année. Mardi et mercredi midi – Jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 32 € (menu Gourmand soirs – weekends – jours fériés (entrée + plat + dessert)). Carte : 30 € environ. Formule du midi : 20 € (formules déjeuner entrée ou dessert + plat à 20 € et entrée + plat + dessert à 27 €). Accueil des groupes (mariages, anniversaires, baptêmes, repas d'affaires). Terrasse 120 places. Aire de jeux pour les enfants. Grand parking.
Après une rénovation complète de plus de 7 mois, ce nouvel établissement vient d'ouvrir ses portes (en succédant à Lou Fassum) avec à sa tête le chef et propriétaire Xavier Malandran. La cuisine de marché qu'il vous propose met à l'honneur les producteurs de la région, à travers des créations joliment présentées, originales et très goûteuses : risotto verdoyant aux escargots de la roubine, filet mignon de veau à la verveine, petits pois, jeunes carottes purée de panais, ou encore un filet de saint-pierre avec sa barigoule d'artichauts et légumes. La salle intérieure est vaste et joliment décorée, mais c'est surtout la large terrasse que l'on apprécie, avec la splendide vue panoramique sur l'Estérel et la baie de Théoule-sur-Mer. La grande capacité d'accueil de ce restaurant en fait aussi un endroit idéal pour de belles réceptions.

■ **VAROUJ AUBERGE LES ARÔMES**
115, route de Cannes
✆ **04 93 09 08 01**
www.auberge-lesaromes.com
auberge-les-aromes@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert les lundis de mai à septembre. Menus à 22 €, 29 € et 35 €. Menu enfant : 15 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 16 € (entrée + plat, ou plat + dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
La famille Andoniand est propriétaire de l'adresse depuis plus de dix ans et Monsieur, qui est aux fourneaux, a donné son prénom au restaurant. Sa cuisine est une invitation au voyage, une escapade gourmande à la découverte de spécialités arméniennes et grecques. On se régale comme si on y était, de mezzés divers et délicieux, de moussaka, d'aubergines farcies, de keuftes grillés, de chiche keufte, doner kebab et lasagnes à la feta... On finit avec des pâtisseries de Grèce ou d'Arménie, ou avec des desserts du Liban comme la baklawa (à base d'amandes) ou le mouhalabieh (flan parfumé au miel et fleur d'oranger).
Si le cœur ne vous en dit pas, le restaurant propose des plats français plus traditionnels, viandes poêlées ou poissons en papillote...
Le soir, on choisit un des trois menus ou à la carte. Le cadre provençal est chaleureux, et l'ambiance aussi conviviale qu'en famille. Dès les beaux jours, on peut profiter d'une grande terrasse couverte très agréable, qui ouvre sur un joli jardin. On ne sait plus si les arômes sont dans l'assiette ou dans l'air... L'établissement est situé au rez-de-jardin de l'Auberge Les Arômes (voir rubrique hôtel).

Le gîte

■ **AUBERGE LES ARÔMES**
115, route de Cannes
✆ **04 93 09 08 01**
www.auberge-lesaromes.com
aubergelesaromes@gmail.com
❄
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 80 € à 95 €. Petit déjeuner : 8 €. Parking ouvert. Chèque Vacances. Wifi. Restauration (menus de 22 € à 35 €).
La famille Andoniand gère cette charmante petite auberge depuis un peu plus de dix ans. Une situation idéale, à mi-chemin entre Grasse et Cannes avec une belle vue sur les collines grassoises. Les chambres sont joliment décorées dans des tonalités provençales aux couleurs chamarrées. Elles sont particulièrement grandes et toutes possèdent une salle de bains, une télévision écran plat LCD, téléphone, climatisation, et accès wifi. Sur place, le restaurant Varouj propose des spécialités orientales, arméniennes et grecques ou des plats traditionnels français. L'accueil formidable de cette famille vous fera vous sentir presque comme à la maison, et vous passerez un séjour reposant dans ce cadre bien agréable. Il est prudent de réserver compte tenu du nombre limité de chambres.

■ **LA BASTIDE SAINT-ANTOINE*****
48, avenue Henri-Dunant
✆ **04 93 70 94 94**
www.jacques-chibois.com
info@jacques-chibois.com
♿ ✈ ⌂ ❄ 🍴 🌳 🍸 🍽 🍴 🚲
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 16 chambres. Chambre double de 400 € à 480 € ; suite de 760 € à 1 000 €. Petit déjeuner : 29 €. Lit supplémentaire : 56 €. Parking (gratuit). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (de petites tailles, sans supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (maitre restaurateur). Vente. Tv satellite. Bain bouillonnant. Animations. Excursions (sur réservation).
C'est l'adresse du bien-être où s'exprime l'art de vivre provençal dans toute sa splendeur. Située au cœur d'une oliveraie de 5 ha dans la campagne grassoise, la Bastide Saint Antoine date du XVIII[e] siècle. Cette grande maison jouit d'une vue imprenable depuis le restaurant et ses chambres sur l'Estérel et la baie de Théoule. Elle est entourée d'un parc où il fait bon se promener parmi les arbres millénaires et toutes les essences provençales.
Opio, Peymeinade, Saint-Vallier… Ces noms qui évoquent des petits villages aux alentours sont aussi ceux des 9 chambres et 7 suites. Toutes ont un style chaleureux, élégant et raffiné, des salles de bains spacieuses avec baignoires et douches massantes. Le style est plus contemporain dans l'extension où certaines bénéficient d'un bain bouillonnant privé sur la terrasse.
La Bastide propose des forfaits pour 2 personnes selon la saison et l'activité culturelle de la région. Elle organise également des séjours à thèmes comme la découverte de l'œnologie ou l'initiation à la création de parfums.

■ **HÔTEL LE PATTI*****
1, place du Patti
✆ **04 93 36 01 00**
www.hotelpatti.com
contact@hotelpatti.com
♿ N
Ouvert toute l'année. 73 chambres. Chambre double à partir de 99 €. Pension complète : 40 €. Demi-pension : 20 €. Petit déjeuner : 12 €. Parking (privé payant). Animaux acceptés. Restaurant ouvert 7j/7, midi et soir, menus à 19 et 29 €.
Bien placé au cœur du centre historique et à deux pas du centre-ville médiéval, l'établissement, refait il y a deux ans, se veut hôtel de charme. Sa décoration est axée sur tous les éléments provençaux : couleurs, fusion tradition contemporaine, terrasse aménagée. Chambres modernes, confortables, insonorisées, climatisées et bien équipées, notamment de la TV, les équipements Internet, Wifi, minibar, room-service. Les chambres, fidèles à leurs thèmes respectifs, sont décorées différemment (renseignez-vous donc avant de réserver). Le restaurant, qui bénéficie d'une terrasse et d'un accès handicapés, peut accueillir jusqu'à 150 couverts.

Chambres d'hôtes

LA BASTIDE DES ANGES****
2, chemin du Camp-de-la-Besse
Magagnosc
✆ 09 70 06 40 64
www.bastidedesanges.com
azur@bastidedesanges.com

Ouvert toute l'année. 2 suites indépendantes de 55 ou 60 m² pour 1 à 4 personnes. Chambre double de 110 € à 160 €. Petit déjeuner inclus. Garage. Basse saison de janvier à mars, octobre et novembre. Wifi gratuit. Tv satellite. Libre accès à la piscine de la propriété.
Elle porte bien son nom cette bastide du XVIII[e] siècle… Le cadre est superbe et du haut de la terrasse se dresse un paysage panoramique sur les collines du moyen pays jusqu'à la baie de Cannes. Le jardin est un vrai écrin à lui seul : une remarquable piscine, une cascade, des fleurs de toutes les couleurs – jasmins, lauriers, lavandes, mimosas –, des arbres fruitiers, des oliviers… En plein été, l'accès y est fermé entre 14h et 16h car il y fait trop chaud. Deux suites disposent d'un accès indépendant. Chacune est composée d'une chambre avec lit double et d'un salon séparé avec canapé-lit, mais aussi salle de bains avec baignoire, douche, double lavabo, et WC séparés. Les prestations sont de grand standing : lit à commande électrique, meubles provençaux pour le rangement, écran plat avec chaînes satellites, DVD et lecteur CD, wifi… Dans le salon, on trouve un réfrigérateur et une bouilloire pour se préparer une boisson. Alors « Jasmin » ou « Lilas » ? … À vous de choisir, mais ce sera délicat tant elles sont toutes deux harmonieusement décorées !

MOULIN SAINTE-ANNE
9, chemin des Prés
✆ 04 83 05 58 05
www.moulinsainteanne.com
contact@moulinsainteanne.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres (2 appartements, location à la semaine). Chambre double de 110 € à 195 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit. Tv satellite. Deux piscines.
Le Moulin Sainte-Anne est une magnifique bâtisse du XVIII[e] siècle qui a été rénovée et agencée en chambres d'hôtes. Niché dans le cadre verdoyant et champêtre de la campagne grassoise, le Moulin Sainte Anne dispose de 3 chambres et de deux appartements. Les amoureux de vieilles pierres vont adorer l'atmosphère qui émane de ce lieu magique chargé d'histoire. La rénovation est exceptionnelle car elle a réussi à conserver l'empreinte historique de cette ancienne huilerie tout en lui procurant un confort digne d'un hôtel 4 étoiles. Les chambres bénéficient de très beaux volumes, de 34 m² pour la plus petite à 53 m² pour la suite avec une salle de bain balnéo. Deux appartements indépendants complètent l'offre. Une fois arrivés sur place, vous profitez de l'immense jardin qui s'étend sur près de 6000 m², d'une ravissante petite piscine et de la rivière qui coule en contrebas de la propriété. Le petit-déjeuner est servi sur la terrasse exposée plein sud en été. On adore ce lieu tout à fait exceptionnel !

Sorties

MY BEERS GRASSE
159, route du Plan
✆ 04 93 09 03 69

Ouvert toute l'année. Le dimanche et le lundi de 16h à 21h ; du mardi au samedi à partir de 11h et jusqu'à 21h30. Fermeture plus tardive les soirs de match. 6 € la pinte en pression. Animations.
La franchise My Beers vient d'ouvrir à Grasse et continue donc d'étendre son concept hybride proposant une cave à bière avec plus de 400 références, ainsi qu'un espace de dégustation, où l'on se retrouve pour grignoter et partager un verre entre amis ou collègues à l'afterwork. Le grand bar qui occupe la moitié de la place incite à la convivialité et en plus de cela, l'établissement propose régulièrement des soirées à thème avec des apéros quizz ou l'on peut gagner de nombreux verres gratuits, et où l'on se retrouve finalement à trinquer avec tout le monde. Enfin, l'endroit dispose d'un écran géant et diffuse certains événements sportifs (n'hésitez pas à vérifier sur leur site Internet). En bref, c'est un lieu idéal pour les amoureux de la bière.

Emplettes

ARTS & LIVRES
153, avenue Jean Maubert
✆ 04 93 70 57 25
www.artsetlivres.com/
contact@artsetlivres.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
Profitant d'un écrin moderne, spacieux et lumineux, Arts & Livres propose un choix immense d'ouvrages : romans, poche, beaux-arts, tourisme, jeunesse, documentaires, albums, scolaire, para-scolaire, régionalisme, avec une mention spéciale pour le rayon BD. La librairie reçoit quelques grands noms de la littérature pour des séances de dédicaces, des rencontres et autres débats. Le personnel, agréable et à l'écoute, conseille judicieusement les lecteurs. Il est même possible de s'asseoir pour lire son livre, un café à portée de main. Une belle alternative aux grosses enseignes culturelles nationales.

LE CHÂTELARD 1802
22, rue Jean-Ossola
✆ 04 93 36 68 99
www.le-chatelard-1802.com/fr
contact@le-chatelard-1802.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
L'histoire du Châtelard commence en 1802 avec la famille Montaud, producteur de lavande et lavandin en Provence de père en fils. À la fin des années 1990, l'entreprise définit sa propre gamme de produits en se basant sur son histoire, son expérience, son amour pour la lavande et sa parfaite connaissance de cette plante emblématique. Retrouvez la gamme complète de ses produits (sachets senteurs, parfums, savons et eaux de toilette) dans la boutique. Des produits idéaux pour parfumer naturellement sa maison ou son linge mais également pour offrir.

AU COMPTOIR
9, rue Dominique-Conte ✆ 04 93 36 90 25
Du mardi au samedi de 11h à 23h. Formule midi avec verre de vin à 11 €. Ardoises de fromages, foie gras ou charcuterie de 9 à 14 €. Chèque Restaurant.
Sylvain et Nabilla Vauthier ont repris en avril 2014 cet établissement, anciennement Le Pasquier des Vignes. Tout droit descendu de Lyon, le couple est arrivé à Grasse avec l'envie de faire découvrir le vin de manière conviviale. Et c'est Au comptoir qu'ils proposent vins au verre et ardoises diverses pour se détendre. Ils ont même aménagé la cave voûtée pour y organiser des soirées privées. Un endroit agréable pour déguster du vin au cœur du centre historique de la ville.

ESPACE TERROIRS
45, chemin des Castors
Quartier Saint-Antoine ✆ 04 93 77 83 23
www.espaceterroirs.com
e.terroirs@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Membre adhérent du Centre Régional du Goût et des Terroirs.
Espace Terroirs fut créé en 2001 par Nicolas et Barbara de Choudens, de formation supérieure en agronomie et environnement pour promouvoir des spécialités de grande qualité issues des terroirs de Provence. Dans une jolie bastide, on trouve les produits d'une centaine d'artisans et agriculteurs de la région PACA. C'est un véritable panorama de la gastronomie provençale sur une surface de près de 100 m² où les huiles d'olives côtoient miels, vins, chutneys, moutardes, terrines, pâtés, biscuits et confiseries traditionnelles, confitures et sirops de fleurs sans oublier les tissus et objets utilitaires en bois d'olivier. Tous les jours, un produit est mis à l'honneur et une dégustation est proposée. L'accueil est sympathique. On notera aussi que l'Espace organise et anime des ateliers d'initiation à la cuisine provençale (fabrication de tapenade, anchoïade, pistou, verrines...). Ludiques et originaux, ils sont adaptés à tous types de publics, groupes de professionnels ou particuliers. Réservation indispensable.

MAISON DUPLANTEUR
Manufacture de chocolat
22, rue Marcel-Journet
✆ 09 67 56 46 69
www.maisonduplanteur.com/fr
contact@maisonduplanteur.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Visite gratuite de la manufacture (réservation conseillée). Livraison possible (boutique en ligne).
Depuis 2015, la Maison Duplanteur s'est imposée dans la région comme l'unique manufacture de chocolats de la Riviera ! La boutique est très complète : vous y découvrirez de nombreuses tablettes, boites prestiges et autres créations... Tous ces produits sont disponibles en ligne pour une livraison directement chez vous mais en allant dans leur établissement, vous pourrez aussi avoir le plaisir de suivre une visite guidée de la manufacture, afin de découvrir l'origine de la fabrication du chocolat, de la torréfaction à la dégustation... Une bonne excuse pour succomber sans remords à la tentation chocolatée !

MOULIN DU ROSSIGNOL
41, chemin des Paroirs
route de Saint-Mathieu ✆ 04 93 70 16 74
www.moulin-du-rossignol.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. Boutique en ligne. Sur place, visite guidée et dégustations des produits.
L'ancien moulin à huile du Rossignol qui date de 1760 appartenait originellement à la famille du baron Jean Théodore Gazan de La Peyrière. Il a été vendu en 1905 à la Coopérative oléicole grassoise puis a été racheté par la famille Giorgis en 1932. Le moulin a cessé de fonctionner en 1956 à cause du grand gel qui a détruit la quasi-totalité des oliveraies, bien qu'en 1980 il ait été remis en fonctionnement par les frères Philippe et Hubert Giorgis, les actuels propriétaires. Les meules en granit ont été préservées mais elles côtoient une machine moderne sophistiquée qui assure le pressage. Si les Giorgis possèdent une oliveraie de 400 oliviers, leur moulin fonctionne surtout grâce aux olives de ses 500 apporteurs. Au Rossignol, il suffit de 80 kilos de fruits pour prétendre à repartir avec son huile. Le cailletier, variété quasi-exclusive des Alpes-Maritimes, est présente à 95 % dans le jus produit. Pâte et confit d'olive « maison » sont également disponibles sur les étals du moulin. Les visiteurs individuels intéressés peuvent demander à faire une visite guidée. La production est en vente à la boutique : huiles d'olive bien sûr, et aussi tous les produits dérivés de l'olive dont le confit d'olives, une recette maison...

VALALLA, LE PARADIS DU FROZEN YOGURT
6, rue Amiral-de-Grasse ✆ 09 73 19 84 94
www.cabanil-distribution.fr
Ouvert la semaine de 10h30 à 18h30. Le week-end de 10h30 à 19h30.
Posé dans un charmant écrin à l'ambiance conviviale au cœur de la vieille ville grassoise dans une boutique où se mêlent le charme d'antan d'une salle voûtée et une décoration colorée contemporaine, Valalla est le premier bar à *frozen yogurt* à avoir ouvert ses portes sur la Côte d'Azur. Conçu comme un self-service gourmand, vous composez vous-même votre yaourt glacé 0 % à partir d'ingrédients frais : 25 garnitures différentes s'offrent à vous entre coulis caramel de Monin, fruits frais, éclats de meringue, copeaux de chocolat, biscuits Oreo… Une formule originale, ludique et appétissante qui séduit et ravit les amateurs de douceurs délicates, qui pourront également prendre une carte de fidélité. À emporter ou déguster sur place au sous-sol de la boutique, qui offre un accès Wifi gratuit pour une halte agréable hors du tumulte de la ville.

Dans les environs

Châteauneuf-Grasse ★
Voisin de Grasse, le village de Châteauneuf est situé sur une colline. Il s'étend jusqu'à Pré-du-Lac où sont concentrés les commerces. Il est au carrefour de Gourdon, du Bar-sur-Loup ou encore d'Opio. C'est un village dynamique où le commerce est florissant et où il fait bon vivre.


© BERNARD CROUSE

Le village de Chateauneuf-Grasse.

LE BISTRO DU GOLF
761, chemin des Picholines
✆ 04 93 77 70 09
Ouvert toute l'année. Ouvert 7/7 jour de l'aube au crépuscule. Ouvert le soir uniquement sur réservation pour les groupes. Menu unique à 28 € (repas 3 plats). Carte : 15 € environ (le plat). Plat du jour : 12,90 €. BBQ du dimanche à 32 €. Jardin. Terrasse.
Un bistro chic et bucolique à la fois, planté au cœur du magnifique golf de la Grande Bastide. Le restaurant est dirigé par l'équipe de restauration du Château de la Bégude. Le talentueux jeune chef Gabriel Degenne a déjà fait ses preuves au Ciste et à la Bégude ; il offre ici une carte de bistro, concoctée à base de produits frais uniquement fait maison. Une cuisine toute en fraîcheur, de la simplicité, de la créativité et du savoir-faire. Que dire de plus ? Un cadre champêtre pour se mettre au vert, au pied des collines de l'arrière-pays. A la belle saison, on profite tous les dimanches (d'avril à septembre) d'un superbe menu « barbecue » ; des apéros afterwork sont organisés également de mai à septembre. Des soirées thématiques sont programmées durant l'été.

CHALPIE NATUR'O PATE
ZAC des Mousquettes
46, route d'Opio
✆ 04 92 60 48 86
www.chalpie.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 14h et de 16h à 20h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 14h. Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert). Plat du jour à 12 €. Formule entrée + plat + dessert : 18 €. Terrasse. Vente à emporter. Traiteur.
Trois activités pour un seul endroit ! Une fabrique de pâtes fraîches qui propose des linguines, tagliatelles, gnocchis et raviolis, préparés sur place et vendus frais, ainsi que des sauces maison. Un traiteur qui propose les plats du restaurant à emporter, et un petit restaurant ! En dehors des pâtes, vous pourrez y déguster une cuisine traditionnelle française et provençale. Chaque jour, deux suggestions sont affichées ainsi qu'une pâte. Pot-au-feu, daube, truite, raviolis niçois traditionnels ou encore poulet fermier rôti peuvent être proposés. Un lieu convivial où de nombreux actifs du secteur viennent notamment faire une pause entre midi et 14h. Installé depuis 10 ans à Châteauneuf, Pierre Chalvin a donc créé un espace tout en un, des plus agréable, dans lequel il peut désormais accueillir 14 couverts à l'intérieur et 12 couverts sur une jolie terrasse sous un olivier.

LE TOUCAN
20, route de Nice
✆ 06 99 43 19 69
www.letoucan.fr
Ouvert toute l'année. Salle de spectacle. Cours de théâtre. Le vendredi et le samedi de 19h à 0h.
Au Toucan, on mange, on sirote un cocktail et on savoure un spectacle, les trois en même temps ! Le café-spectacle est un concept récent et original qui mérite le détour. Mélodie et Cyril vous y accueillent avec le sourire. Elle se charge de la partie restauration avec des cocktails dont elle a le secret et des planches réalisées à base de produits frais et locaux. Il s'occupe de la programmation des lieux en invitant régulièrement des artistes locaux. Théâtre d'improvisation, soirée magie ou burlesque, hypnose et mentalisme ou encore vide-dressing sont organisés du jeudi au samedi. Un endroit chaleureux et convivial où l'on ne voit pas le temps passer.

LA NOUVELLE CRÈMERIE
40, place des Pins
✆ 09 52 37 34 35
http://lanouvellecremerie.fr
lanouvellecremerie@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 12h30.

Bienvenue au paradis pour les amateurs de fromages ! Marie-Alix et Pierre ont créé cette boutique en abandonnant leurs métiers respectifs pour se reconvertir pleinement dans leur passion. Pierre a choisi l'oléiculture et Marie-Alix a fait son apprentissage chez un grand fromager parisien. Dans leur boutique, on trouve une large sélection de produits au détail (fromages, confits, huiles, vins...), des assortiments (plateaux, coffrets...) mais aussi des services et conseils pour les événements. Les plateaux et coffrets sont personnalisables suivant les goûts, le budget ou l'appétit des convives ! Vous pouvez commander les plateaux, coffrets, raclettes et fondues à l'avance, sur place, par mail ou par téléphone.

Opio

Le petit village perché d'Opio est situé au cœur de 450 hectares de forêts où sont aménagés sentiers et allées pour promenades pédestres ou équestres. L'histoire de la commune remonte à l'Antiquité : construite par une tribu celto-ligure, son nom vient probablement du latin *oppidum* (camp fortifié). Seigneurie de l'évêché de Grasse jusqu'à la Révolution, le village possède plusieurs vestiges de l'époque romaine. Son microclimat permet la culture de la rose centifolia pour l'industrie grassoise de la parfumerie. La Grande Bastide – l'une des plus vastes oliveraies du département – fournit le moulin d'Opio.

L'ORÉE D'OPIO

30, route de Nice ✆ 04 93 09 45 91
www.loreedopio.com
oreedopio@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Juillet et août ouvert le lundi et le dimanche. Menus de 23,90 € à 38 €. Menu enfant : 10,50 €. Plat du jour : 12,50 €.

Ici tout est cuit au feu de bois, ce qui donne une saveur particulière aux mets. Le Chef Erik Bernard aime travailler les produits du Sud-Ouest et les truffes selon les saisons. Les rois de la maison sont évidemment le magret de canard et le foie gras que l'on retrouve dans tous leurs états : mi-cuit, poêlé, en confit ou encore en salade. Également parmi les incontournables : la pizza tartuffo (aux truffes), la salade landaise, le sauté de veau aux artichauts, et au rayon desserts le sabayon aux figues, le cocktail de pêches au thé vert et framboise, le fondant au chocolat... On découvre chaque jour un poisson frais du marché, excellent cuit en croûte de sel. A l'accueil, Véronique Hurson est attentive aux demandes. Le restaurant dispose d'une grande véranda couverte en demi-cercle, très lumineuse et joliment aménagée de plantes. Les deux belles terrasses sont un atout majeur pour passer de bons moments en extérieur dès les premiers beaux jours.

LA SOURCE

1, chemin San-Peyre ✆ 04 93 77 23 21
www.lasource-opio.fr
lasourceopio@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h. Menu unique à 15 € (menu sans gluten ou menu végétarien avec entrée + plat + dessert). Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 15 € (plat du jour + dessert). Vin au verre. Terrasse. Débit de tabacs.

C'est une vraie adresse futée où le patron Georges Merat vous accueille avec le sourire. Le restaurant propose une cuisine familiale, des plats traditionnels gourmands tels que daube, entrecôte au poivre vert, steak tartare du boucher, omelettes à l'ancienne... Tout est frais et fait maison. Le service dirigé par Cécile et Georges est heureusement efficace, car la terrasse a été agrandie jusqu'au parking et peut recevoir 50 personnes. Ce nouvel espace, ensoleillé ou ombragé selon la saison, est agrémenté de jardinières fleuries et ceinturé de murets en pierres sèches qui l'isolent de la route départementale. Une clientèle locale et étrangère aime s'y retrouver pour l'ambiance décontractée, l'équipe bilingue et compétente qui renseigne sur les bons plans de la région, et l'excellent rapport qualité prix. Également débit de tabacs, Western Union et Paysafe. Pour vos longs séjours, 3 chambres doubles sont disponibles avec une salle de bains et une cuisine équipée communes. On vous recommande vivement de vous laisser tenter par ce retour à La Source...



© BERNARD CROSE

La plaine d'Opio.

© BERNARD CROSE



Le moulin à huile d'Opio.

■ **MOULIN D'OPIO**
2, route de Châteauneuf
✆ 04 93 77 23 03
www.moulin-dopio.com
accueil@moulinopio.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h. Basse Saison, du 1er Octobre au 31 Mars, fermé les lundis matin, les dimanches et les jours fériés. Haute Saison, du 1er Avril au 31 Septembre : fermé les dimanches et jours fériés.
Situé au pied du vieux village, le moulin d'Opio est en activité depuis 1848. Exploité par la même famille, depuis des générations, ce sont 7 générations de mouliniers qui s'y sont succédé. Aujourd'hui, les eaux de la Brague ne sont plus assez fortes pour activer le moulin, il fonctionne à l'électricité. C'est l'un des rares moulins toujours en activité dans la région. Visite guidée gratuite, initiation à la diversité des crus. La boutique propose des produits de la région, des objets de décoration en bois d'olivier, et, bien entendu, de l'huile d'olive !

Peymeinade ★

Proche de Grasse, cette commune provençale s'étend entre oliviers et cultures florales jusqu'au canal de la Siagne, magnifique ouvrage et lieu de promenade pédestre sur 43 km. Son histoire est intimement liée à celle de Cabris dont elle n'a pu se séparer qu'en 1868, un siècle après la première demande d'indépendance. Le vieux village datant des XVIIe et XVIIIe siècles, est ce qu'il reste du hameau historique des Seigneurs de Cabris.
Peymeinade a connu une forte expansion, la population a doublé en une cinquantaine d'années, les zones agricoles et collinaires cédant progressivement la place à des espaces urbains et une grande activité commerciale, la seconde juste après Grasse.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE PEYMEINADE**
Place du Centenaire ✆ 04 93 66 19 19
www.tourismepeymeinade.info
tourisme@peymeinade.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h. Ouvert le samedi matin de 9h à 12h30 en juillet et août.
Informations et brochures gratuites, disponibles en plusieurs langues.

■ **LE JARDIN DE CAMILLE ET QUENTIN**
32, avenue de Boutiny ✆ 04 93 60 02 08
www.lejardindecamilleetquentin.fr
contact@jardin-camille-quentin.fr
Fermé durant les vacances de la Toussaint. Tous les jours sauf le mercredi et le dimanche soir, de 12h à 14h et de 19h à 22h. En été : 7j/7 midis et soirs. Réservation recommandée. Menus de 25,50 € à 31,50 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (pizzas à partir de 10 €). Formule du midi : 14 € (plat du jour + dessert). Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes). Terrasse avec brumisateur. Climatisation. Table à langer pour bébé.
Le Jardin de Camille et Quentin fleurit à Peymeinade depuis septembre 2010. Les menus offrent un beau choix d'entrées et de plats variés selon un excellent rapport qualité/prix. La carte hésite entre cuisine traditionnelle – magret de canard caramélisé aux pommes, filet de bœuf sauce aux cèpes ou au foie gras – et cuisine méditerranéenne – agneau aux herbes, toasts à la tapenade, daurade sur spaghettis de courgettes basilic. Elle propose

aussi des classiques style bistro revisités comme le tartare de bœuf au couteau, le cheeseburger ou le hamburger au foie gras et chutney de figues. Les amateurs de homard seront ravis de le trouver frais au vivier. Le restaurant affiche également une sélection de pizzas et de desserts gourmands ainsi qu'une carte des vins étonnante qui mêle grands crus et récoltes régionales. Les assiettes sont copieuses et joliment présentées, le service attentif et efficace. La salle apparaît parfois un peu bruyante car l'endroit ne désemplit pas. Mais dès les beaux jours, on peut profiter du calme de la grande terrasse. Une adresse sympathique et conviviale à partager.

■ **Ô TERRASSES**
86, avenue de Boutiny ✆ 09 81 30 09 72
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 23h. Menu unique à 20 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (entrée + plat ou plat + dessert). Plat du jour : 9,90 €.
Ce restaurant de l'hôtel de la Poste propose de se détendre en terrasse au bord de la piscine pour déguster des produits de qualité. Le service est rapide et vous pourrez déguster les propositions du chef : filet de dorade sébaste sur lit de poireaux et son beurre nantais ; gambas provençales, flambées au Pastis ou encore la salade landaise avec gésiers de canard, lardons, noix, croutons, foie gras de canard et magret de canard fumé. En proposant des diffusions sportives ou des privatisations de salle, l'endroit est convivial et permet de passer un bon moment.

Le Tignet ★

Le village a connu de nombreux bouleversements au cours des siècles. La peste l'a vidé de ses habitants en 1400 et ce n'est que vers 1700 que la vie a repris peu à peu. Lié à Cabris, Le Tignet devient indépendant en 1790 et s'émancipe. Mais les deux guerres mondiales verront une nouvelle fois la population diminuer : il faudra attendre 1958 pour que le village prenne réellement de l'ampleur avec de nouvelles constructions. Aujourd'hui, Le Tignet est un charmant endroit où il fait bon vivre, à quelques minutes de Grasse.

■ **APICULTEUR JEAN-LOUIS LAUTARD**
343, avenue Docteur-Belletrud
✆ 04 93 66 12 15
Boutique en ligne. Visites de l'atelier boutique sur rendez-vous.
Si vous aimez le miel, voici une adresse indispensable : celle de l'apiculteur Jean-Louis Lautard. L'homme est un passionné des abeilles et un pédagogue comme il en existe peu. D'ailleurs, il ne récolte pas que du miel : pas moins de 44 médailles – dont 17 d'or – ont justement récompensé son savoir-faire, son talent et son exigence. La variété de ses miels est étonnante : fleurs, fruitiers, arbustes de maquis ou moyen pays, arbres du haut pays ou de montagne... Il transporte ses 800 ruches à travers la Provence de façon à retrouver le biotope idéal à ses espèces pour qu'elles butinent tout leur saoul. En visitant son atelier, on découvre l'incroyable univers de l'apiculture. Il fait également déguster ses produits et ses grands crus qu'on peut acheter sur place. Il est conseillé de téléphoner avant de s'y rendre pour être sûr qu'il sera là et non en transhumance, car être au service de reines n'est pas de tout repos ! Les miels de Lavande et Toutes Fleurs de Provence sont certifiés Label Rouge. Grâce à la reconnaissance Identification Géographique Protégée (IGP), vous avez la garantie de savourer un miel 100% d'origine. À noter aussi que Jean-Louis organise chaque année la Fête du Miel au village de Mouans-Sartoux.

■ **RIO JE T'AIME**
291, route de Draguignan
✆ 04 93 66 12 33
riojetaime.fr
contact@riojetaime.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 35 €. Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu enfant : 15 €. Plat du jour : 15 € (lundi au vendredi de 12h à 15h). Terrasse. Parking.
Anciennement le Madesens, le restaurant Rio je t'aime a ouvert en décembre 2017, fruit de l'association entre Olivier Cozan, un chef breton et Ana Tonani, sa femme brésilienne. La cuisine allie donc les spécialités brésiliennes au savoir-faire français, avec un accent particulier sur la viande, feijoada et picanha à l'honneur comme c'est le cas outre-atlantique, mais aussi de délicieuses spécialités de la mer telles les crevettes au lait de coco ou la délicieuse moqueca, sorte de bouillabaisse brésilienne. Le cadre est authentique provençal, dans une auberge toute en pierres naturelles, cachée derrière un très beau jardin. En été, on profite des larges terrasses fleuries et ombragées. Des soirées sont également organisées le jeudi, sur le thème de la samba bien sûr !

SAINT-VALLIER-DE-THIEY ★★

Situé sur la route Napoléon, au centre d'un plateau verdoyant, le village de Saint-Vallier tire son nom d'un légendaire évêque d'Antibes martyrisé au V[e] siècle par les Wisigoths qui avaient envahi la Provence. En 1957, le site prend l'appellation définitive de Saint-Vallier-de-Thiey en hommage à la montagne qui domine le village et culmine à 1 553 mètres.
Le passage de l'Empereur dans cette petite commune des Alpes-Maritimes le 2 mars 1815 est marqué par la présence d'une colonne place de l'Apié.

Dans le grand pré de plus de 3 hectares ombragé de marronniers séculaires, une aire de jeux a été aménagée qui vaut au village l'appellation touristique de « paradis des enfants ».

◗ **Ne manquez pas** : l'église romane du XII[e] siècle, une des plus anciennes du département, la chapelle Sainte-Luce construite en 1562 qui abrite un puits de réputation miraculeuse, la chapelle du Saint-Esprit construite en 1635 par les Pénitents blancs et vouée à Notre-Dame de la Rouguière.

■ **OFFICE DE TOURISME**
10, place du Tour
✆ 04 93 42 78 00
www.saintvallierdethiey.com
information@saintvallierdethiey.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. Ouvert le Dimanche de 10h à 12h en Juillet / Août.
Saint-Vallier-de-Thiey est connue pour ses curiosités naturelles, archéologiques, ses vestiges du passé et ses grottes millénaires.

Points d'intérêt

■ **SOUTERROSCOPE DE BAUME OBSCURE**
2600, chemin de Sainte-Anne
✆ 04 93 42 61 63
www.baumeobscure.com
baumeobscure@orange.fr
Qualité Tourisme. Fermé les lundis : départs du mardi au dimanche, sans interruption de 10h à 16h. Ouvert 7 jours/7 pendant les vacances scolaires. Visite en autonomie : compter 1 heure de promenade souterraine sans guide au rythme de la musique et des jeux de lumière. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 3 à 15 ans) : 6 €. Visites guidées et autres animations spéciales : contacter le site.
La grotte de Baume Obscure se cache dans un parc naturel préservé au cœur d'un vaste plateau calcaire boisé, sous terre, sur une longueur totale de 700 m où l'on parcourt à pied une succession de galeries et de salles entièrement éclairées et sécurisées jusqu'à une profondeur de 60 m. Guidé par de la musique et des jeux de lumière, on découvre un monde fascinant et mystérieux. Le Souterroscope est un spectacle muséographique automatisé, dont la mise en scène audiovisuelle « son et lumière » magnifie les merveilles naturelles du site et permet d'observer à son rythme un foisonnement de concrétions cristallines, des minéraux et fossiles, un petit cours d'eau avec bassins et cascades. Un fond musical plonge les visiteurs dans une ambiance apaisante. Sur réservation, un spéléologue peut vous accompagner et commenter la découverte des lieux : histoire de la grotte, géologie, hydrologie, minéralogie et faune cavernicole. Conseil futé : prévoir des chaussures fermées pour la visite de la grotte et une petite laine, même en été. Mais le site de Baume Obscure, c'est aussi en surface un sentier balisé et sonorisé pour découvrir la faune de la forêt sous une forme ludique et instructive : deviner à quel animal correspondent les sons entendus tout au long du parcours. Une animation de type chasse au trésor est également proposée pour les familles ou entre amis et dure 3 heures (1h dans la grotte et 2h à l'extérieur). En juillet et août, des nocturnes éducatives et ludiques sont organisées plusieurs fois par semaine : visites guidées de la grotte à la lampe-torche et spectacles en extérieur (soirées musicales ou théâtrales, projections et conférences thématiques sur le patrimoine naturel local, l'astronomie…). Enfin, un snack sur place propose également une petite restauration chaude et froide. Nul doute que cette immersion en pleine nature saura éveiller l'intérêt des petits et des grands !

■ **PARC NATUREL RÉGIONAL DES PRÉALPES D'AZUR**
1, avenue François Goby
✆ 04 92 42 08 63
www.pnr-prealpesdazur.fr/
contact@pnr-prealpesdazur.fr
Le parc naturel régional (PNR) des Préalpes d'Azur a pour ambition de dynamiser les activités économiques locales par la préservation et la mise en valeur des patrimoines naturels, culturels et paysagers. Créé à l'initiative des collectivités locales, le parc naturel régional des Préalpes d'Azur a pour objectif de faire de la préservation et de la valorisation des patrimoines un facteur de développement. Cela doit constituer une opportunité pour les activités touristiques, l'agriculture, les entreprises aussi bien que les habitants.
Ce parc est le 6e de la région PACA, et abrite une population de plus de 30 000 habitants.



Le couvert

LA LANTERNE
3-5, rue Adrien-Guébhard ✆ 04 93 42 67 46
www.restaurant-la-lanterne.com
lalanterne06460@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le lundi soir ; du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter. Animations. Parking à proximité et gratuit.

La Lanterne est une adresse où l'accueil est agréable, le personnel souriant et la cuisine voyageuse entre tradition (moules farcies, entrecôte du chef avec ses légumes ou ses frites), pizzas (napolitaine, sicilienne, reine, chorizo, orientale, calzone), couscous le jeudi, aïoli le vendredi et spécialités indiennes aux mille épices (samoussa à la viande ou aux légumes, poulet madras, agneau *biryani*), le tout accompagné de naan. Les plats sont mitonnés par le Chef Sathish Nathesan et sont à déguster sur fond de musique indienne.

LE RELAIS IMPÉRIAL
Route Napoléon (N.85)
2/4, place Cavalier ✆ 04 92 60 36 36
www.relaisimperial.com
info@relaisimperial.com

Logis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 49 € (gastronomique). Menus enfant de 7 € à 11 €. Menu à 22 € au grill pizzeria du relais. Terrasse. Vente à emporter.

Le Relais Impérial (ancien relais de chevaux où Napoléon s'arrêta) est une institution dans la région, et régale ses convives. La salle à manger est magnifique avec ses poutres apparentes et sa décoration style relais de chasse du grand siècle. La véranda vitrée la prolonge et permet de manger au grand soleil en toutes saisons. Une décoration sobre et soignée, qui permet aussi d'accueillir des réceptions privées. L'établissement propose deux types de restaurations. D'un côté, une cuisine traditionnelle réalisée à base de produits frais (poisson, gibier, etc.) et avec trois menus au choix selon votre appétit. De l'autre, un grill pizzeria avec un large choix de pizzas mais aussi des salades, des pâtes, ou encore des viandes grillées. Un accueil chaleureux et une cuisine gourmande sont la clé du succès de cet établissement.

RESTAURANT LE PRÉJOLY
Le Village
5, Place Rouguière
✆ 04 93 42 60 86
restaurantleprejoly@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Ouvert tous les jours toute la journée de juin à octobre. Menu unique à 19 € (entrée + plat + dessert, sauf dimanche et fériés). Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert). Accueil des groupes. Terrasse.

Charles Pasquier, le fils de Philippe Pasquier du Relais Impérial, a repris l'enseigne en juillet 2011. Il appartient lui aussi à l'Ordre International des Disciples d'Escoffier, prônant transmission, culture, modernité et respect de l'histoire culinaire. Il renoue ici avec une cuisine de terroir et de fraîcheur, traditionnelle et savoureuse. La carte change avec les saisons. L'hiver, les amateurs goûteront un menu «spécial chasse» (chevreuil, sanglier, oiseaux). Toute l'année, grillades ou viandes en sauce ; entrées : tartes chaudes aux légumes du jardin, foie gras pané aux noisettes, soupe poisson, etc. Parmi les desserts : nougat glacé au coulis de griottes maison, feuillantine de fruits à la crème légère citronnée, fondant au chocolat... On profite du beau temps pour s'installer dans la belle véranda qui prolonge la salle. Tous les jours en été, service de glaces, gaufres et crêpes l'après-midi sur la vaste terrasse ombragée qui s'étire sur le grand Pré.

Le gîte

LE RELAIS IMPÉRIAL**
Route Napoléon (N.85)
2/4, place Cavalier
✆ 04 92 60 36 36
www.relaisimperial.com
info@relaisimperial.com

Logis (2 cheminées). La Clef Verte. Ouvert toute l'année. 29 chambres. Chambre double de 64 € à 80 €. Demi-pension : 31 € (par personne). Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Animaux acceptés (6 €). Wifi. Restauration (2 cocottes). Ascenseur.

Le Relais Impérial est un charmant hôtel niché au cœur du pays grassois. Situé à une vingtaine de minutes en voiture de Grasse, l'hôtel propose 29 chambres rénovées et confortables dans une vieille bâtisse dont vous pourrez apprécier le charme rustique et l'ambiance chaleureuse qui y règne. Il est possible de se restaurer sur place, l'hôtel disposant d'un restaurant. Une belle terrasse permet de profiter du soleil et du calme environnant. Vous pourrez aussi y observer une fontaine, vous détendre à l'ombre des platanes. Une fresque représentant l'empereur Napoléon à cheval marque le passage de ce dernier lors des Cents jours, d'où le nom de l'établissement.

Dans les environs

Caussols

Caussols est une commune située sur un plateau culminant à 1 100 m d'altitude. Ce site offre une nature préservée riche d'une flore spécifique et d'une faune abondante. Le centre du plateau, en forme de cuvette, montre une érosion karstique : il est creusé de grottes et d'avens prolongés de galeries et de bassins pouvant atteindre 450 m de profondeur. Les fossiles des roches sédimentaires racontent l'histoire paléogéographique de la région. La présence d'habitants est d'ailleurs attestée depuis l'âge de bronze : on a découvert divers *oppida* datant de cette époque. Le plateau présente de nombreux intérêts pour les amateurs de randonnées et de spéléologie ou simplement de nature et de calme.

■ **OBSERVATOIRE DU PLATEAU DE CALERN**
2130, route de l'Observatoire
✆ 04 93 40 54 42
www.caussols.fr
marc.fulconis@oca.eu
De mai à septembre, visite guidée (essentiellement en extérieure) tous les dimanches à 15h15 (durée environ 2h30). Adulte : 6 €. Enfant : 3 € (à partir de 6 ans). Visites de groupes sur demande. Boutique. Animations. Parking gratuit.
L'observatoire est installé sur la plateau de Calern, dans un espace semi désertique de 20 km², au nord du plateau de Caussols. Inauguré en 1974, le site fut d'abord conçu comme un laboratoire destiné à la mise au point et à l'utilisation d'instruments nouveaux, dont un exemplaire, unique au monde, d'interféromètre. Depuis 1988, le site fait partie de l'Observatoire de la Côte d'Azur, (OCA). La vie scientifique est ici active, avec l'observation des mondes solaire, stellaire et intergalactique. Durant la période estivale, des visite guidées sont proposées, avec des présentations des télescopes. Le plateau de Calern fait partie de la zone Natura 2000 des préalpes de Grasse regroupant 14 communes sur 190 km². Cette zone assure la protection de 38 espèces végétales et 91 espèces animales avec 17 types de milieux classés d'intérêt communautaire.

Escragnolles

■ **LES SOURCES DE LA SIAGNE**
Lieu-dit la Colette
Site archéologique 24h/24.
La Siagne prend sa source au pied de l'Audibergue sur la commune d'Escragnolles dans les Préalpes de Grasse et se jette dans le golfe de la Napoule à Mandelieu dans la Méditerranée, 42 kilomètres plus bas après avoir creusé des gorges allant jusqu'à 400 mètres de profondeur, taillées dans du calcaire et donnant ce qu'on appelle un relief karstique en amont. Plusieurs randonnées au bord de cette rivière, dont on apprécie la fraîcheur en période estivale, sont possibles au départ du village.

■ **LA COLETTE**
D6085
Route Napoléon
✆ 04 93 09 27 74
www.escragnolles.fr/barrestaurant
Ouvert du jeudi au mardi de 6h30 à 19h30 ; le mardi de 6h30 à 14h. Menu à 27 €. Formule du midi : 15,50 €.
Michel et Sabrina Morena vous accueillent très agréablement dans ce restaurant-bar-tabac-presse-jeux et souvenirs. C'est une affaire familiale depuis 1947 dont les qualités ne manquent pas. On vous propose une cuisine de terroir traditionnelle, généreuse et savoureuse préparée avec des produits locaux. Farcis, gibier en saison, raviolis, charcuterie, écrevisses sur commande, sauté de veau aux cèpes, épaule d'agneau forestière, pâtisseries maison. Une très bonne adresse. Accueil en anglais, italien, allemand. À noter : une terrasse bien ensoleillée et protégée en été.

Andon

■ **RÉSERVE BIOLOGIQUE DES MONTS D'AZUR**
Domaine du Haut-Thorenc ✆ 04 93 60 00 78
www.reserve-biologique.com
Pendants les vacances scolaires : ouvert tous les jours, de 10h à 18h. Sinon, du mercredi au dimanche de 10h à 17h.Safari à pied de 90 minutes : 10 € pour les enfants et 17 € pour les adultes. Safari en calèche d'une heure : 12 € pour les enfants et 22 € pour les adultes.Uniquement sur réservation. Restaurant le midi (environ 15 € pour un plat).
Une réserve animalière à l'heure de l'écotourisme. La réserve biologique des monts d'Azur est un espace de protection d'un patrimoine naturel remarquable par sa diversité. Depuis 2005, les bisons d'Europe et les chevaux sauvages ont été réintroduits dans ce site grandiose de 700 ha sous la conduite de Patrice Longour et d'une équipe de vétérinaires. L'objectif est de gérer les espèces animales et végétales sauvages et de reconstituer leurs habitats dégradés. Pour la première fois en Europe, bisons d'Europe et chevaux préhistoriques partagent leur territoire ancestral avec cerfs, chamois, chevreuils, sangliers, loups, lynx... et bien d'autres espèces. Accompagnés d'un guide appartenant à l'équipe scientifique de la Réserve, venez découvrir à pied (une première en Europe) ou en calèche, comment ces grands herbivores contribuent à reconstituer des milieux naturels d'une exceptionnelle biodiversité. Un retour aux origines et la possibilité de prolonger la magie de l'instant en dormant sur place en chambres rénovées confortables dans une bastide datant du XVI[e] siècle, dans une maison bioclimatique ou même dans un écolodge (camp de brousse). Une vraie aventure nature ! Possibilité de participer à des programmes scientifiques.

■ **LES CHASSEURS**
450, route du Château
Thorenc ✆ 07 61 39 01 18
Haute saison : ouvert tous les jours. Fermé pendant la basse saison. Menu unique à 22 €. Menu enfant : 10 €. Terrasse. Parking privé. Soirées à thème. Grand écran pour manifestations sportives. Bibliothèque de livres, de magazines variés et de jeux divers. Bibliothèque de livres pour enfants (3-12 ans environ) avec un espace jeux et jouets variés.
Le restaurant des Chasseurs vous accueille dans un cadre privilégié, protégé, facilement accessible et très calme entre champs, bois et forêt. Côté fourneaux, on trouve une cuisine artisanale, généreuse et savoureuse avec des plats aux accents du Sud et de la région : raviolis au jus de daube, assiette de cinq charcuteries, daube de bœuf à la provençale ou encore lapin du chef et blanquette de volaille à l'ancienne ainsi que de bonnes pizzas. Deux espaces ludiques – un pour enfants et l'autre pour adultes – ainsi qu'un parking privé sont également à votre disposition. Aux beaux jours, profitez d'un repas sur la jolie terrasse. Cet établissement convivial et chaleureux est l'endroit idéal pour une pause gourmande. Attention, l'attente peut parfois être un petit peu longue en saison car tous les plats sont préparés à la minute.



Abreuvoir, Caussols.

© BERNARD CROISE



Astronomie au plateau de Calern.

© BERNARD CROISE

■ **CHEZ CHICHOUN**
257, allée Léon-Funel
✆ 04 93 60 45 01
www.restaurant-chez-chichoun.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Ouvert à partir de 8 h. Ouvert 7j/7 de juillet à fin aout. Menus de 19,50 € à 23 €.
Chez Chichoun, on savoure une cuisine généreuse, à la fois traditionnelle et provençale. Vous pourrez donc y trouver des raviolis niçois mais aussi des pizzas ou encore des bruschettas. Tout est frais, les légumes sont régionaux et les viandes sélectionnées avec soin. Et la nouveauté 2018, c'est le délicieux burger maison avec pain maison, fromage du terroir et ses frites maisons ! La devise est simple : une cuisine familiale et conviviale. Et c'est bien ce que viennent chercher tous ceux qui s'y rendent. Chichoun étant parti, c'est Bertrand qui assure maintenant derrière les fourneaux. La salle du restaurant est à la fois rustique et chaleureuse. De quoi passer un bon moment, que l'on soit en famille ou en repas d'affaire. Notez qu'il est possible de réserver les jours de fermeture pour les groupes.

Thorenc

■ **ÉCOLODGES**
Domaine du Haut-Thorenc
✆ 04 93 60 00 78
contact@haut-thorenc.com
Ouvert du 15 mai au 30 octobre. Ecolodge à 124,50 € par personne (89 € pour les 13-18 ans et 69 € pour les 3-12 ans). Petit-déjeuner et dîner compris. Formule avec safari inclus.
En plein cœur de la réserve des Monts d'Azur, les écolodges vous permettront de ne faire qu'un avec la nature. Ces cabanes faites de bois et de toiles offrent une vue imprenable sur la réserve. Vous pourrez y admirer cerfs et bisons en visiteur privilégié lors d'un safari en calèche. Les écolodges peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes : ces habitations sont composées d'un lit double et de 2 lits simples. L'espace pour la toilette est écologique avec des toilettes sèches. Tout est fait pour respecter la faune et la flore environnantes. Le soir, le repas est servi sur la terrasse.

Séranon

■ **LE GRAND SAULE**
Le Logis du Pin
9948, route Napoléon
✆ 04 93 60 76 01
Fermé de décembre à février. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 15h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 22h. En mars ouvert seulement le midi vendredi, samedi et dimanche. Menus de 18 € à 25 € (entrée, plat, dessert). Suggestion du jour : 15 € (entrée+plat ou plat+dessert). Terrasse. Grand parking.
La cuisine est traditionnelle et authentique. Les plats de viandes sont (bœuf, agneau) préparés avec une sélection de produits du terroir. Le chef propose une excellente entrecôte aux morilles fraîches, cueillies dans les bois environnants en saison. Choix de 3 menus variés, établis en fonction du marché. Desserts maison. Le couple d'Halluin a possédé quelques bonnes tables sur la côte, notamment à Cannes (Brouette de Grand-Mère) et à Mouans-Sartoux (Relais de la Pinède) avant de s'établir dans ce coin de campagne magnifique et paisible. Il fait bon y faire une halte, on y est chaleureusement accueillis.

■ **LE RELAIS DE L'ARTUBY**
9154, route Napoléon
✆ 04 93 60 31 06
https://www.lerelaisdelartuby.com
contact@lerelaisdelartuby.com
Ouvert toute l'année. Menus de 19,50 € à 26 €. Fermeture le mercredi et jeudi midi et vendredi midi en dehors de juillet et août (fermeture le mercredi midi et jeudi midi).
Entre mer et montagne, et aux portes du Verdon, cet hôtel est situé sur la mythique route Napoléon. Lucy et Frédéric ont repris cet établissement par amour du Sud de la France. Passionné de cuisine, Frédéric en fait sa profession aujourd'hui. Il prépare tous les jours une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits de saison et met également un point d'honneur à faire découvrir les produits du terroir.

Caille

■ **LOU PAÏS**
Parc de la Moulière
✆ 04 93 60 34 51
www.lou-pais.com
loupais06@gmail.com
Ouvert toute l'année. Ouvert sur réservation en hiver, les week-ends de juin et septembre uniquement, 7j/7 en juillet et août de 10h à 16h. Tarifs individuels via-souterrata : 25 € / adulte non accompagné, 20 € / enfant (de 8 à 12 ans), canyoning : 45 € / personne (niveau 1), randonnée aventure (canyoning + via-souterrata) : 60 € / adulte. Club pratiquant l'initiation. Adhésion comprise dans les tarifs proposés. Accessible à tous, y compris les scolaires, les collectivités et les groupes. Locations de tipis.
Lou Païs, association sportive, culturelle et artistique créée en 1983, propose une série d'activités accessibles pour tous les âges (à partir de 8 ans) et tous les niveaux (initiation ou perfectionnement) tout au long de l'année, et ce même si la météo n'est pas au beau fixe. C'est également la seule association en Europe – et la première mondiale – à proposer la découverte de deux activités simultanées : la Via Ferrata et la spéléologie. Alliant ainsi beauté et sensations dans la découverte de la nature à l'état pur et de l'histoire de notre terre, la via-souterrata se pratique au cœur du Parc de la Moulière sur la commune de Caille. Lou Païs propose également d'autres activités telles que le canyoning, la spéléologie (niveau avancé) ou encore la randonnée aventure (mélange de canyoning et de via-souterrata), le tout encadré par des personnes diplômées et spécialisées. Vous pouvez également louer un tipi pour séjourner sur place sur réservation de fin mai à mi-septembre.

SAINT-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE ★

Village médiéval fortifié construit sur les falaises escarpées qui dominent la Siagne, on y entreposait les récoltes lors de la conquête romaine avant de les acheminer jusqu'au port de Forum Julii (Fréjus), ce qui lui a valu le surnom de « grenier de César ». Au XIVe siècle, à la demande du comte de Provence, il fut fermé par trois portes fortifiées de façon à protéger la population des bandits, des pillages et des épidémies : la porte romane de Saint-Ferréol, la porte de Mons et celle de la Tour. Le château fait partie de l'enceinte médiévale, propriété de l'illustre famille Cresp. Il est devenu communal en 1818 et abrite désormais la mairie. Au fil des ruelles escarpées, on découvre les vestiges des remparts, des passages sous voûtes et des portes à linteaux. On voit encore deux chapelles devenues des habitations privées et un hôpital tenu par les chevaliers de Saint-Blaise. Le lavoir en pierres date de 1868 comme la fontaine aux Mulets. Ils furent construits pour marquer l'arrivée de l'eau au village grâce à une machine installée sur le canal de la Siagne.

■ **OFFICE DE TOURISME DE SAINT-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE**
3, rue de la République ✆ 04 93 60 84 30
www.saintcezairesursiagne.fr
Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Samedi de 9h30 à 13h (toute la journée en juillet et août). Dimanche de 9h30 à 13h (juillet et août). Sur demande, envoi de plan avec la liste des commerçants et artisans + visite commentée du village médiéval + activités culturelles et sportives.
L'office de tourisme propose chaque été des animations hebdomadaires, gratuites ou moyennant une faible participation. Vous pourrez assister à des visites guidées des sites mégalithiques, du moulin à huile du village mais aussi faire des balades en VTT, des randonnées pédestres diurnes ou nocturnes. On peut visiter tous les jours sur rendez-vous le rucher, les chèvreries du bois d'Amon, de la fontaine du Brusquet ou même louer un court de tennis.

Points d'intérêt

■ **GROTTE DE SAINT-CÉZAIRE**
1481, route des Grottes ✆ 04 93 60 22 35
www.grotte-saintcezaire.com
Fermé du 12 novembre au 31 janvier. Ouvert le reste de l'année 7j/7. De février à mai et de de septembre à novembre : de 10h à 12h et de 14h à 17h. De juin à août : de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 6,50 €. Senior : 8 €. Visite guidée. Restauration (aragonite : restauration chaude et froide toute l'année le midi uniquement servie sur la terrasse ombragée. Plat du jour ou menus adulte et enfant. Formule découverte de la grotte de Saint-Cézaire : 1 plat du jour + visite guidée de la grotte). Boutique. Sentier découverte balisé dans grand parc boisé.
C'est le coup de pioche providentiel de l'agriculteur Léon Dozol qui a mis à jour en 1890 ce site extraordinaire, royaume de l'imaginaire et du merveilleux. Il a œuvré dix ans, aidé par des amis et plusieurs bénévoles, pour aménager un circuit ouvert au public où il fallut attendre 1923 pour installer premier éclairage électrique. Ce patrimoine culturel se transmet dans la famille et appartient toujours aux descendants de Léon Dozol. Au cours d'une visite guidée d'environ 40 minutes, on découvre le travail de l'eau qui a creusé des roches calcaires durant des milliers d'années, donnant naissance à des concrétions et draperies fantastiques : étoiles, coraux, squelettes de calcaire, orgues rouges, véritables claviers magiques dont les accords résonnent sous les voûtes. L'ensemble du parcours est idéalement aménagé et sécurisé. Il se divise en deux parties : le cours supérieur avec d'étroits passages pentus et le cours inférieur, moins accidenté. Se munir d'un lainage et éviter les chaussures glissantes car la température de la grotte est de 15 degrés et les galeries sont humides. Avant de repartir, ne manquez pas le « sentier découverte », au cœur du grand parc boisé. Il s'agit d'un parcours balisé et simple d'accès qui présente en quatorze étapes une sélection des plus belles essences qui composent la garrigue provençale.

Le couvert

■ **LOU SAN FARIOU**
12, place du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 70 73 52
www.restaurant-lou-san-feriou.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Fermé le lundi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 13,50 € (plat du jour, dessert, café). Plat du jour 10 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (40 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Parking gratuit à proximité.
La salle rustique aux pierres apparentes et les tables joliment décorées créent une ambiance cosy. Elle est agrémentée d'une grande terrasse couverte sur la placette en zone piétonne. Une nouvelle terrasse d'été, ombragée et intime, s'y ajoute. Aux fourneaux, le chef concocte une cuisine traditionnelle aux accents provençaux. Amoureux du frais, il sélectionne avec rigueur les produits : aliments crus ou huile d'olive (utilisée pour monter son fameux aïoli qui réunit tous les habitués) et pâtes artisanales (raviolis, gnocchis faits au village voisin). À la carte, outre les spécialités provençales, des grandes salades et grillades en été avec frites maison. Desserts à l'avenant : crème brûlée à la lavande, île flottante, tiramisu aux fruits... Vins de producteurs en pichet ou au verre. Et si vous voulez être sûr de trouver une table pour savourer tous ces plats goûteux, pensez à réservez.

Sorties

■ **PACA ADVENTURE**
1481, route des grottes ✆ 06 61 88 74 06
paca-adventure.com
paca.adventure@gmail.com
Ouverture à partir de début mars. Tous les jours durant les vacances scolaires (toutes zones confondues), grandes vacances et jours fériés. Entre 10 et 20 € (selon sa taille).

Tarif groupe à partir de 5 personnes. Départ toutes les 30 minutes, dernier départ 16h30, baskets obligatoires.
Voici un beau parcours d'acrobranche tous niveaux, situés non loin des grottes, à une quinzaine de minutes de Grasse. Dans les arbre, vous pourrez prendre un bon bol d'air frais et vous défouler en toute sécurité, encadré par une équipe souriante et compétente.

Emplettes

CHÈVRERIE DU BOIS D'AMON
1307, route de Grasse ✆ 04 93 40 75 04
www.chevrerieduboisdamon.fr
Vente de produits artisanaux et fromages. Hébergement possible sur place en chambre d'hôte.
Les Belges Édith et Pascal ont choisi ce petit coin de France pour effectuer un retour à la nature. Diplôme en poche, ils ont appris le dur labeur qui consiste à s'occuper d'un troupeau caprin et se sont lancés dans l'aventure. Quelques chevaux, poneys et ânes complètent leur cheptel pour le plus grand plaisir des enfants friands de promenades guidées. On peut choisir une balade en famille (de 3h à 4h) suivie d'un pique-nique en plein air qu'on terminera sur une dégustation de fromages frais aux multiples saveurs. La journée découverte, ludique et pédagogique, permet de participer aux activités de la ferme : traire les chèvres, nourrir les animaux, se balader avec eux et fabriquer de façon artisanale les divers fromages et autres produits laitiers en vente au domaine (yaourts, faisselles, délice caprin ou tomme). On trouve aussi des savons naturels au lait de jument, d'ânesse, de brebis ou de chèvre.

L'OLIVAIE DES FONS BOURDOUOS
16, boulevard Courmes ✆ 04 93 60 29 59
Basse saison : ouvert le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h. Sur rendez-vous en dehors de juillet et août.
Elle l'avoue sans détour : au départ, l'agriculture ce n'était « pas son truc ». Même si elle avait gardé de bons souvenirs de son enfance « aux olives », Françoise Camatte ne se voyait pas se consacrer aux terres familiales comme quatre générations l'avaient fait avant elle. Mais après 10 années à travailler comme préparatrice en pharmacie, elle subit un licenciement économique. C'est cette infortune professionnelle qui a conduit Françoise Camatte à sa vraie vocation. Tout a donc commencé en 1989. Après avoir passé 2 ans à se former en famille, elle devient chef d'exploitation du domaine, à Saint-Cézaire-sur-Siagne. Son père prend sa retraite « sur le papier » et voit dans l'arrivée de sa fille une nouvelle source de motivation : les Camatte replantent 200 oliviers sur leurs 4 parcelles en restanque situées à 600 mètres d'altitude... Un développement que Françoise Camatte poursuivra avec son compagnon, David Rose, sommelier conseil. Le couple convertira l'oliveraie de 700 arbres en agriculture biologique et créera la marque du domaine, « Fons Bourdouos », du nom de la parcelle préférée de Françoise. Un nom qu'elle appose sur ses huiles : l'une est labellisée AOP de Nice, comme ses olives de table et pâtes d'olive, l'autre est issue de la variété du Haut Var, le ribeyro, en fruité vert.

Dans les environs

Cabris ★★

Cabris est un très joli village perché sur un piton qui tire son nom du latin *capra*, la chèvre. Ses ruelles étroites sont groupées autour de l'église surmontée d'une cage à vents. Un belvédère permet de jouir d'une vue extraordinaire sur la plaine de Grasse mais aussi sur la baie de Cannes, les monts de l'Esterel, le golfe de la Napoule, les contreforts du Tanneron et le lac de Saint-Cassien. Par matin clair on aperçoit la Corse. La beauté du site marque le visiteur. D'ailleurs, le village aime particulièrement rappeler les noms de personnages qui y ont laissé leurs empreintes. Le plus célèbre d'entre eux est Antoine de Saint-Exupéry (1900-1944) qui vint passer ici ses vacances d'enfant. Son souvenir est cultivé avec une ferveur bien méritée. Sa mère y termina ses jours. Albert Camus y fit plusieurs passages entre 1950 et 1953 et André Gide y séjourna. Jean Marais, amoureux de la région, y posséda une maison avant de partir s'installer à Vallauris.

OFFICE DE TOURISME DE CABRIS
9, rue Frédéric-Mistral ✆ 04 93 60 55 63
ot-cabris0.webnode.fr
cabrisinitiatives@gmail.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30.
L'office de tourisme organise des visites guidées sur rendez-vous (48h avant) pour découvrir les vestiges d'une histoire qui remonte à la construction du château en 997.

L'AUBERGE DU VIEUX CHÂTEAU
Place du Panorama ✆ 04 93 60 50 12
www.aubergeduvieuxchateau.com
contact@aubergeduvieuxchateau.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert lundi et mardi soir en juillet / août. Réservation recommandée. Menu 35 € : entrée + plat ou plat + dessert. Menu 47 € : entrée + plat + fromage ou dessert. Menu enfant : 15 €. Ces menus sont servis le midi seulement sauf dimanche et jour férié. Le soir, menu de 49 à 57 € (entrée + plat + fromage ou dessert). Chèques non acceptés. American Express. Terrasse.
Cette auberge pas comme les autres a été merveilleusement bien décorée : sols en pierres de Bourgogne, une superbe salle à manger à la décoration raffinée, une cheminée d'époque... le tout s'ouvrant sur la véranda prolongée par une grande terrasse offrant une vue panoramique sur le littoral et la mer. Les compositions dans l'assiette sont un régal pour les yeux et les papilles et la cuisine minute s'y prête. Le menu du marché est une formule unique où on choisit entrée, plat, et dessert. Le menu découverte propose entrée, plat de poisson, plat de viande, fromages du jour, frais ou affinés, et dessert. Il est servi à tous les convives autour d'une même table. Les menus changent chaque semaine en fonction des produits de saison. En attentif maître d'hôtel et sommelier, Cyril Martin veille à la qualité de l'accueil et du service. Pour connaître la vie de château, cette Auberge est fortement conseillée !

■ **LE PETIT PRINCE**
15, rue Frédéric-Mistral ✆ 04 93 60 63 14
www.lepetitprince-cabris.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir ; le mercredi midi. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 40 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 € (entrée du jour ou dessert + suggestion avec 1/4 de vin ou 1 café).
La Comtesse Marie de Saint-Exupéry vécut à Cabris de 1934 à 1971 : c'est elle qui accepta que le restaurant porte le nom du héros de son fils, l'écrivain Antoine de Saint-Exupéry. La salle rustique, aux poutres et pierres apparentes, est décorée de reproductions des aquarelles du livre éponyme. Elle est prolongée d'une véranda, et d'une terrasse entourée d'arbres et plantes ouverte sur le petit pré du village. Christelle Joubert a repris les lieux en 2010 et s'occupe désormais des fourneaux avec son second Giovanni. De la salle on les voit à l'œuvre. Ils proposent une cuisine d'inspiration méditerranéenne à base de produits frais achetés localement. Les mets sont savoureux, les assiettes bien remplies et joliment arrangées régalent les yeux avant le palais. Sa souris d'agneau confite aux épices, fondante en bouche, est déjà un classique de qualité. Le choix proposé aux 3 menus permet de varier les plaisirs et revenir d'autant que la carte est renouvelée chaque saison. L'accueil est souriant. Le temps d'un repas, on tournera la page pour retrouver l'enfance d'un prince dans ce cadre serein.

■ **HÔTEL L'HORIZON**
100, promenade Saint-Jean ✆ 04 93 60 51 69
hotel-horizon.cabris@wanadoo.fr
Logis (2 cheminées). Fermé du 15 octobre au 30 avril. 10 chambres. Chambre double de 93 € à 165 €. Petit déjeuner : 13 €. Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Parking privé. Un hôtel de charme situé au cœur du village de Cabris. Les chambres tout confort et à la décoration rustique offrent une vue imprenable de la baie de Cannes au lac de saint-Cassien en passant par le massif de l'Estérel. Cette vue panoramique est également visible depuis la piscine où vous pourrez respirer le grand air en toute quiétude à une vingtaine de minutes seulement de la côte. Une halte qui sera l'occasion découvrir le village et de profiter des randonnées et autres activités auxquelles on peut s'adonner à Cabris.

Spéracèdes ★

Hameau de Cabris pendant de nombreuses années, Spéracèdes est devenu indépendant au début du XX[e] siècle. Pour cela, les habitants ont dû construire une église, l'élément indispensable pour devenir une commune à l'époque. À seulement 7 km de Grasse, le village bénéficie d'un environnement très verdoyant et est bâti à flanc de colline. Lorsque l'on monte jusqu'à La Croix de Spéracèdes, on découvre une vue panoramique sur Cannes, l'Estérel et le lac de Saint-Cassien.

■ **LA SOLEILLADE**
3, rue des Orangers ✆ 04 93 60 58 46
www.la-soleillade.com
bienvenue@la-soleillade.com
Gluten-free friendly. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h. 5 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 57 € à 75 €. Petit déjeuner : 7,80 €. Lit supplémentaire : 15 €. Location possible à la semaine (380 €) ou au mois (690 €). Animaux acceptés. Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (plat du jour : 10 €. Menu à partir de 16,50 €). Vente de produits.
Une adresse solaire tant par le nom que par l'atmosphère qui règne dans cette ancienne bâtisse de la fin du XIX[e] siècle. Nicole Breuer gère l'établissement avec son mari allemand Horst et la chef franco-vietnamienne Agnès Dans. Ex-professeurs, c'est sans regret qu'ils ont ensemble quitté l'enseignement pour tenter l'aventure. Ce trio insuffle de l'esprit et de la bonne humeur pour le plus grand plaisir des clients. Les chambres sont agréables, joliment meublées et disposent d'une salle de bains. Une terrasse est destinée à la détente, une autre est consacrée à la restauration. La cuisine est traditionnelle, régionale et familiale : aïoli, tête de veau, nems, petite friture de la mer, fettucine aux courgettes braisées pour les végétariens et quelques plats sans gluten. Belle carte des vins centrée sur les AOP de Provence et autres crus, exclusivement français. Menus vietnamiens sur commande. Un hôtel familial futé dans ce paisible village.

■ **MOULIN À HUILE BAUSSY**
Rue Bourboutel ✆ 04 93 60 58 59
www.moulinbaussy.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.
Le moulin de Spéracèdes est résolument moderne. Il fonctionne avec des malaxeurs en acier. La fabrication de l'huile s'étend de novembre à mars avec des olives qui proviennent des Alpes-Maritimes mais aussi du Var. La visite du moulin est possible pendant la période de fabrication. Vous pouvez ensuite vous procurer l'huile d'olive, la tapenade ou encore l'anchoïade à la boutique physique ou en ligne.

BIOT ★★★

Charmant village médiéval connu pour ses verreries, Biot s'identifie à l'histoire de la création artisanale des potiers. On trouve sur le territoire de la commune tous les matériaux propices à cet artisanat comme l'argile, le sable, le manganèse et la pierre à four. Déjà au XVIII[e] siècle, le village comprenait alors une quarantaine de fabriques tandis que la célèbre Jarre de Biot s'exportait vers différents ports méditerranéens et parfois même jusqu'en Inde et aux Amériques. La période d'après-guerre va révéler l'identité artistique de cette commune. C'est à cette époque que Raymond Peynet décide d'y faire vivre « ses amoureux » ou que Fernand Léger taille ses premiers

reliefs. En 1997, la ville a obtenu le label ville et métiers d'art pour le verre qui exporte le nom du village dans le monde entier. On peut visiter le village en empruntant les itinéraires thématiques : le chemin historique, le chemin géologique, le chemin des verriers ou celui des métiers d'art (brochures disponibles à l'office du tourisme.

Points d'intérêt

Biot a le privilège d'avoir pu conserver son vieux village authentique dans lequel il faut se perdre dans le dédale des ruelles pour en admirer la beauté architecturale. Le site est classé par les Monuments historiques. Ancien habitat celto-ligure, la commune fut occupée par les Romains pendant cinq siècles. Siège d'une commanderie des Templiers de 1209 à 1312, il devint ensuite une garnison des chevaliers de Malte. À l'époque romaine, Biot était déjà connu pour la poterie mais vers la fin du XIX[e] siècle, les pots en argile utilisés pour le transport des denrées alimentaires sont peu à peu abandonnés. C'est vers le milieu du XX[e] siècle que la ville développe le travail de la poterie décorative et surtout du verre, artisanat pour lequel elle a obtenu le label Ville et Métiers d'Art. Découvrir Biot c'est se plonger dans un univers dont on peut admirer le savoir-faire, les ateliers des maître-verriers étant ouverts au public. Des artistes sont également tombés sous le charme de la cité.

■ MUSÉE D'HISTOIRE ET DE CÉRAMIQUE BIOTOISES

9, rue Saint-Sébastien
✆ 04 93 65 54 54
www.musee-de-biot.fr
amis.du.musee@musee-de-biot.fr
Ouvert toute l'année. Du 15 septembre au 15 juin, ouvert de 14h à 18h tous les jours, sauf lundi et mardi. Du 16 juin au 14 septembre, ouvert tous les jours de 10h à 18h, sauf lundi. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €. Seniors, étudiants et personne sans emploi 2 €.
Installé dans l'ancien hôpital Saint-Jacques, dont on a conservé la citerne ainsi qu'une galerie aménagée dans la chapelle des Pénitents blancs qui accueille les expositions temporaires, ce musée est consacré à la céramique de Biot au cours de l'histoire à travers plus de 300 documents, photographies, objets, jarres, fontaines, costumes anciens. Il met à la disposition du public des éléments du patrimoine biotois rattachés à une histoire riche de plus de 2000 ans. Le musée présente ainsi une importante collection de ces jarres dont la fabrication s'étale du XVI[e] au XIX[e] siècle. Peu à peu, la poterie biotoise évolua vers la céramique utilitaire, variée et décorative. Les fontaines d'intérieur très en vogue aux XVIII[e] et XIX[e] siècles exposées au musée symbolisent parfaitement cet art à la fois populaire et raffiné. Reconstitution d'une cuisine biotoise typique du XIX[e] siècle avec tous ses ustensiles et des costumes d'époque.

■ MUSÉE NATIONAL FERNAND LÉGER

Chemin du Val-de-Pôme
✆ 04 92 91 50 20
Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le mardi, les 1[er] janvier, 1[er] mai, 25 décembre. De novembre à avril, de 10h à 17h. De mai à octobre, de 10h à 18h. Adulte : 5,50 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Tarif réduit : 4 €. Supplement de 2 € pendant les expositions temporaires. Gratuité -26 ans exposition permanente pour les membres de l'Union européenne, le premier dimanche du mois, pour le public handicapé et les enseignants. Audioguides disponibles (français et anglais). Visite guidée. Restauration (aux horaires du musée). Boutique. Animations.
Le musée a été construit par André Svetchine sur un terrain acheté par l'artiste peu avant sa mort au pied du village de Biot où il venait régulièrement travailler des sculptures polychromes en céramique. Inauguré en 1960, il a été constitué par une donation faite par les héritiers à l'État français et est constitué d'un ensemble d'œuvres couvrant toute sa carrière, de ses débuts figuratifs aux dernières compositions monumentales. Il fait partie des musées nationaux du XX[e] siècle des Alpes-Maritimes avec le musée Chagall et le musée Picasso sous l'égide du ministère de la Culture. Le visiteur y découvre une collection riche de plus de 450 œuvres permettant une connaissance du parcours d'un artiste qui a marqué le XX[e] siècle par un style très particulier, aisément identifiable, et par une attitude de grande ouverture au monde. Au rez-de-chaussée se trouvent la billetterie et la nouvelle librairie-boutique, puis leur succèdent l'atelier des adultes et des enfants avec les salles d'expositions temporaires, tandis que la collection permanente de peintures, étudiées et restaurées, est présentée au premier étage.

Quelques célébrités...

Raymond Peynet (1908-1999)
Installé dans la tour du chemin de ronde de 1946 à 1976, il aimait retrouver ses amis pour la sacro-sainte partie de pétanque comme pour prendre l'apéritif. Membre actif du village, il participait aux fêtes patronales et créa des affiches à plusieurs reprises. Élu citoyen d'honneur en 1952, une salle d'exposition lui est consacrée à la maison du tourisme.

Fernand Léger (1881-1955)
Le peintre vécut à Biot de 1951 à 1955. Le musée qui lui est d'ailleurs dédié fut construit en 1957. Inauguré une première fois en 1960, il devint musée national et fut inauguré une seconde fois en 1969 par André Malraux, alors ministre des Affaires culturelles.

■ **VERRERIE DE BIOT – ÉCOMUSÉE**
Chemin des Combes ✆ 04 93 65 03 00
www.verreriebiot.com
verrerie@verreriebiot.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 20h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h30. Gratuit. Ecomusée : 3 € adultes, 1,50 € enfants de 7 à 14 ans. Visite guidée (durée 35 minutes, 6 € adulte 3 € enfant).
C'est Éloi Monod qui a fait de Biot l'une des capitales du verre soufflé. Major de l'École de Céramique de la Manufacture de Sèvres, il a créé la verrerie de Biot aujourd'hui dirigée par la famille Lechaczynski. Le célèbre verre soufflé est né d'une erreur de fabrication : une bulle d'air incidemment emprisonnée entre 2 couches de verre a donné à la matière un aspect unique. La verrerie présente une collection de plus de 300 modèles en verre bullé signé Biot® et exportés dans le monde entier. Labellisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) depuis 2005, il ne faut pas manquer de visiter la « halle des verriers » qui permet de voir les artisans puiser la matière vive dans le feu, souffler, créer et façonner des pièces uniques pour un spectacle toujours fascinant. La Galerie Internationale du Verre Serge Lechaczynski est une exposition permanente d'expression artistique où les pièces des jeunes talents côtoient celles des grands noms. Chaque année, le 1er vendredi de juillet, Les Verriales réunissent une trentaine d'artistes autour d'une thématique, l'occasion pour le public de découvrir des créations exclusives réalisées pour cet événement unique qui allie excellence et créativité.

Le couvert

■ **LES ARCADES**
14/16, place des Arcades
✆ 04 93 65 01 04
www.hotel-restaurant-les-arcades.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule : 35 € (entrée + plat + dessert (midi et soir)). Terrasse. Hôtel 12 chambres de 60 € à 100 € la nuit. Petit déjeuner 8 €.
Tenue par la famille Brothier, cette institution posée depuis des années au cœur de Biot, offre trois espaces aux convives : une table authentique, un hôtel de village et une galerie d'art. Côté cuisine, Mimi nous régale de ses spécialités issus de produits frais et à l'accent du sud : brandade de morue, soupe au pistou, raviolis «tous nus», sardines panées et aïoli ou bourride (le vendredi). Son mari André Brothier a été toute sa vie un collectionneur d'art hors pair et on peut visiter sa galerie privée qui recèle des œuvres d'artistes majeurs (Vasarely, Folon, Braque, Melano, Paco Segasta, Kolb, César...). Le charme se prolonge dans les douze chambres de caractère aux décors différents, abritées dans cette authentique maison de village du XVe siècle. Lieu de séjour, lieu de culture et lieu gourmand, Les Arcades gardent la mémoire du beau et du bon en alliant la bonne chère et l'esprit. Les histoires et anecdotes qui se racontent dans ce repaire d'artistes raniment l'histoire de l'art de vivre azuréen.

■ **LE CAFÉ DE LA POSTE**
24, rue Saint-Sébastien
Dans le village
✆ 04 93 65 19 32
lecafedelapostebiot@yahoo.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 13 € à 16 € (le midi). Carte : 30 € environ. Terrasse.
Cette adresse créée en 1885 porte ce nom car la cabine téléphonique publique se trouvait à l'intérieur ! Ancienne salle de cinéma relookée et toujours classée «café historique», on y déjeune ou on y dîne sur la terrasse ensoleillée posée sur la grande place au cœur du village. La carte change au fil des saisons et propose notamment de généreuses salades composées servies dans de grandes assiettes. On opte pour quelques spécialités : carré d'agneau confit aux oignons, tartare de saumon, poisson entier grillé ou en croûte de sel, aïoli, soupe de poisson frais et la carte des vins est agréablement élaborée. Finalement, laissez-vous tenter par le fameux pain perdu à la fraise ou au caramel...

■ **CUCINA VERA**
44, impasse Saint-Sébastien
✆ 04 92 91 06 44
info@cucina-vera.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 35 € environ. Formule : 13 € (plat du jour, dessert, café). Chèque Restaurant. Terrasse.
Un restaurant aux accents italiens et méditerranéens, dans une salle voûtée au décor épuré, mobilier blanc élégant, nappage corail et murs en pierres apparentes, qui dispose d'une belle terrasse panoramique, avec vue sur les collines. On s'attable dans ces espaces pour faire le choix de plats aux produits frais sur une carte italo-provençale spécialisée dans les risotto, lasagne, gratin d'aubergines « alla Parmigiana », osso bucco et pâtes fraîches artisanales de couleurs et sauces différentes, comme par exemple les tagliatelles aux gambas, chipolatas, jus de crustacés et pousses d'épinard. Côté desserts, tiramisu, panna-cota et cannoli (biscuit sicilien fourré) ajoutent la touche sucrée aux repas arrosés de crus transalpins. C'est simple et de qualité, l'accueil est chaleureux, et les additions légères. On était prévenu, car « Cucina vera » se traduit par « cuisine vraie ».

■ **FOOD TRUCK JUST VEGAN**
Parking de l'Eganaude
3737, route des Dolines
✆ 06 51 14 53 44
Ouvert toute l'année. Mardi et Jeudi (11h – 14h) : Parking de l'Eganaude, Mercredi (7h – 13h30) : Marché de Roquefort-les-pins. Carte : 10 € environ.
Just Vegan, c'est un food-truck au menu 100% Vegan ! Vous aurez l'assurance de trouver une cuisine responsable, faite avec des produits bios et locaux. Vous découvrirez donc des salades fraiches ou de bons burgers au pain maison (avec une option sans gluten) accompagnés de galette de légumes et de sauces ou crudités à choisir selon vos envies. Les frites sont aussi maison, et gardez bien une place pour le dessert du jour. À emporter ou à déguster sur l'une des tables mises à disposition. Le

beau camion orange se déplace le midi en semaine sur plusieurs adresses près de Biot ; vous ne pourrez pas le rater lors de votre passage dans le coin.

Autre adresse : Marché de Roquefort-les-pins, Croisement route de la Colle / route Notre Dame, Sur le parking du Commandant Giraud à Notre Dame, 06330 Roquefort-les-Pins

LES TERRAILLERS
11, chemin Neuf
✆ 04 93 65 01 59
www.lesterraillers.fr
contact@lesterraillers.com
Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 79 € à 130 € (menu truffe en saison 130 €). Carte : 50 € environ (pour un plat). Menu enfant : 25 €. Formule du midi : 43 € (tous les jours en semaine entrée, plat, dessert, 59€ avec coupe de champagne, 2 verres de vin et café). American Express. Accueil des groupes (petit groupe). Jardin. Terrasse. Parking. Voiturier en saison. 1 étoile au guide Michelin.
Ce restaurant de grande classe aménagé dans une authentique poterie du XVI[e] siècle, a conservé son charme d'antan avec voûtes, poutres anciennes, vieilles pierres apparentes, meubles anciens, le tout agrémenté d'une agréable terrasse extérieure fleurie et ombragée. En salle, Chantal et Pierre Fulci apportent leur professionnalisme et veillent à l'affabilité de l'accueil. En cuisine, leur fils Michaël Fulci qui a repris les fourneaux amène fougue, jeunesse et modernité. Le menu déjeuner, uniquement, change tous les samedis, élaboré par le chef au retour du marché. Chaque semaine, il crée de nouvelles recettes où le respect des produits de saison se mêle au plaisir de l'œil et à celui du goût. Les autres menus évoluent au fil des saisons et du changement de la carte. Importante carte des vins avec plus de 300 références et très beau plateau de fromages fermiers sélectionnés par maître Perrin de La Ferme fromagère. Une cuisine de passionné, subtile, créative, contemporaine, qui s'inscrit dans la constance et le temps.

Le gîte

HÔTEL DES ARCADES
14-16, place des Arcades
✆ 04 93 65 01 04
www.hotel-restaurant-les-arcades.com
Hôtel de charme dans vieux village. Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre double de 60 € à 100 €. Petit déjeuner : 8 €.
Cela fait presque 60 ans que la famille Brothier tient cet hôtel. Vasarely, Chagall, Picasso ou Fernand Léger ont fréquenté les lieux et marqué de leur présence l'atmosphère de l'établissement. On raconte qu'Arthur London a mis en page son roman *L'Aveu* dans la chambre 9 et qu'ici Eric Kadrane a traduit *Lolita* de l'américain... Il faut dire que le lieu est magique. Le bâtiment date de 1400, les chambres ont des lits à baldaquin et on dort à côté d'une fabuleuse collection d'art contemporain réunie par André Brothier et qu'on peut admirer. Parking à proximité à l'entrée du village.

Loisirs

LE PROVENÇAL GOLF
95, avenue de Roumanille
✆ 04 93 00 00 57
www.leprovencalgolf.com
info@leprovencalgolf.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 7h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 20h30. Restaurant Le Club (plat du jour : 14 €). Green fee 9 trous : 40 € la semaine et 42 € le week-end. Carnet de 10 green fee : 380 €.
Le Provençal Golf propose un parcours 9 trous (par 35, 2800 m) et dispose d'une école de golf performante : l'Académie Provençal Golf. Composée de 80 enfants de tous âges et de tous niveaux, elle permet à chacun de pratiquer le golf en sport loisirs ou en compétition. L'académie a obtenu le label Sportif auprès de la FFGOLF. Le golf met à disposition de tous ses licenciés une zone d'entraînement avec une trentaine de postes sur practice ainsi qu'une zone de petits jeux composée de 2 putting greens et de 2 greens d'approche. Des enseignants diplômés d'Etat vous accompagneront dans votre apprentissage ou votre perfectionnement du golf. Sur place, une boutique permet aussi de se fournir en matériels et vêtements dédiés à cette discipline. Il est également possible de se restaurer sur place au restaurant Le Club.

Emplettes

EMILIE'S COOKIES
Espace Saint-Philippe
200, avenue de Roumanille
✆ 04 93 33 09 01
www.emiliescookies.com
paola@emiliescookies.com
Du lundi au vendredi de 9h à 18h30, le samedi de 9h à 15h.
La chaîne locale Emilie's Cookies s'est installée à Biot depuis la rentrée 2017. Au menu, des salades, des cafés et surtout des pâtisseries en tous genres : cookies, muffins, pancakes... Les desserts sont variés, originaux et appétissants. C'est bien simple : on a eu envie de tout essayer ! Confortablement installé sur les beaux fauteuils intérieurs ou sur la petite terrasse extérieur, ce sera toujours un régal pour les gourmands. L'ambiance est par ailleurs si agréable, qu'une fois reparti, on est tenté d'y revenir rapidement.

LE MAS DES ORANGERS
3, rue des Roses
✆ 04 93 65 18 10
www.lemasdesorangers.com
contact@lemasdesorangers.com
Ouvert du jeudi au mardi de 10h à 19h. Boutique en ligne.
Véritable caverne d'Ali Baba, le Mas des orangers propose mille et une gourmandises : des produits du terroir avec des confitures à l'ancienne, des pastis, des miels et de nombreuses huiles d'olives. On y trouve aussi des objets de décoration, des savons et des poteries. Le voyage se poursuit à l'étage de la boutique avec un grand choix de thés et de chocolats que vous pouvez déguster sur place confortablement installés.

■ **LA VERRERIE DIDIER SABA**
173, chemin des Combes ✆ 04 93 65 52 99
www.didiersaba.fr
info@didiersaba.fr
Pour la visite de l'atelier ouvert du mardi au vendredi de 7h à 12h, il est préférable d'appeler pour être sûr qu'il soit ouvert car c'est aussi un site de fabrication. La galerie est ouverte du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Dimanche en saison et vacances de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert le lundi en saison et pendant les vacances de 14h30 à 18h30.
Le maître verrier Didier Saba attend votre visite. Son atelier et/ou sa galerie vous ouvrent leurs portes. Vous découvrirez un travail délicat fait de pièces uniques, de vases, de lampes et de flacons décorés au moyen d'inclusions colorées d'émaux et d'oxydes métalliques.

LA COLLE-SUR-LOUP ★★

Le nom vient de la colline qui domine la vallée, *Colle Loubière*, qui signifie en provençal « la colline aux loups ». Lorsque François Ier fit modifier les remparts de Saint-Paul (aujourd'hui Saint-Paul-de-Vence) en 1538, une grande partie de la population fut contrainte d'en partir. Des hameaux se multiplièrent aux alentours dont La Colle. Ses terres abondantes en sources permirent les cultures de l'olivier, des agrumes, des céréales, des vignes et l'artisanat se développa. L'essor perdura et cette commune devint l'un des principaux fournisseurs de l'industrie horticole grassoise en se spécialisant dans la production de roses et de fleurs à parfum. Sa renommée lui valut l'appellation de « cité des roses ». En parcourant les ruelles, on découvre un riche patrimoine religieux, des vieux puits et des fontaines. Une fois passé le porche du Canadel, on est au cœur des rues commerçantes animées et des ruelles anciennes où l'on peut admirer de très belles portes sculptées. Près de l'église Saint-Jacques, quelques antiquaires, brocanteurs et artistes ont installé leurs ateliers et galeries d'objets décoratifs et de meubles.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA COLLE-SUR-LOUP**
10, avenue de Provence ✆ 04 93 32 68 36
www.lacollesurloup-tourisme.com
infos@ot-lacollesurloup.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le week-end de 9h à 13h et de 15h à 18h. Visites guidées : 3 € par personne, 2 € à partir de 6 visiteurs, gratuit pour les moins de 12 ans.
L'accueil personnalisé et chaleureux fait de chaque visiteur une personne privilégiée. Un choix de brochures et de documentations bilingues est mis à disposition du public. Des visites guidées, d'environ 1h45, sont organisées au départ de l'office de tourisme. Vous pourrez découvrir l'histoire du village, de ses bâtiments et de certains de ses habitants avec une guide conférencière diplômée. De juin à septembre, tous les mardis à 16h30 et les jeudis à 10h. Le reste de l'année, les visites ont lieu sur rendez-vous.

Le couvert

■ **ALAIN LLORCA**
350, route de Saint-Paul
✆ 04 93 32 02 93
www.alainllorca.com
reservations@alainllorca.com
♿ N
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 75 € à 150 €. Carte : 70 € environ (pour un plat). Menu enfant : 25 €. Formule du midi : 48 € (valable toute la semaine, hors boissons). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Vente à emporter. Boutique. Parking. 1 étoile au guide Michelin.
La cuisine d'Alain Llorca va à l'essentiel ! Épurée, à la recherche du meilleur, elle ne se disperse pas dans des dressages futiles et ses influences culinaires voguent toujours du comté de Nice à l'Espagne, dont il est originaire. L'Italie est également présente avec l'arrivée d'un artisan italien qui fabrique en exclusivité, pour les établissements Llorca, raviolis, gnocchis et autres spécialités, dont les fameux agnolettis. L'espace gril, qui fait face à l'entrée du restaurant, est également le point fort de cette adresse avec la cuisson en direct de pigeon et foie gras de Chalosse cuisinés à la braise, d'agneau des Alpes de Haute Provence cuisiné à la rôtissoire, de viande de bœuf, en provenance de Bavière ou du Charolais, cuisinée au gril. L'épilogue du repas est signé Jean-Michel Llorca, l'un des meilleurs pâtissiers de la

Prieuré et bastide du Canadel

Patrimoine le plus ancien de la commune, c'est à l'origine un prieuré fondé vers le Xe siècle. Rattaché initialement à l'abbaye Notre Dame de la Dorade (Cagnes-sur-Mer), située à l'embouchure du Loup, puis aux évêques de Vence, il échoit en partie à la famille de Villeneuve, au VIIIe siècle. Démantelé après la Révolution, il est partagé entre des résidences privées et un hôtel restaurant qui contribua à la renommée de La Colle-sur-Loup. Avec son hôtel 3-étoiles et son restaurant gastronomique Le 541, l'abbaye est aujourd'hui une adresse gourmande de grand charme et de caractère dont le cloître et La chapelle sont tous deux inscrits à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1927. Du château, il reste la tour à mâchicoulis et le porche du Canadel qui était l'ancienne porte cochère.

Côte d'Azur, qui façonne des desserts, traditionnels et modernes, très créatifs, empreints de légèreté.

■ **L'ATELIER DES SAVEURS – RESTAURANT FRANCIS SCORDEL**
51, rue Georges-Clémenceau
✆ 04 93 59 75 71
restaurant-latelierdessaveurs-sg.com
francis.scordel@sfr.fr
Gluten-free friendly. Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h30 (dernier service à 14h) ; du mercredi au dimanche de 19h30 à 22h (dernier service à 21h30). Réservation recommandée. Menus de 33 € à 53 € (dégustation). Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 23 € (entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 25 personnes maximum). Terrasse. Vente à emporter. Parkings à proximité.
Installé depuis quelques années au centre de ce village tranquille et gourmand, dans son petit restaurant joliment décoré, Francis Scordel est toujours à la recherche d'associations originales de saveurs, tout en restant dans la simplicité et la lisibilité. Il propose une cuisine très personnelle et audacieuse : bar à la betterave et chèvre frais à la ciboulette, pavé de cabillaud et chair de gambas, risotto aux petits artichauts, palet de gigot d'agneau confit, pommes grenailles au jus parfumé aux pétales d'ail, pain perdu brioché, bavaroise à la truffe et poire pochée, caramel au beurre salé, fraises marinées à l'huile d'olive taggiasca, moelleux de riz noir et glace à la vanille. Le pain est fait maison, ainsi que le pain sans gluten et le fromage frais. Aux beaux jours, on profite de la petite terrasse tranquille (18 couverts) en zone semi-piétonne. L'établissement a d'ailleurs décroché une assiette au guide Michelin.

■ **NOTES DE CUISINE**
39, rue Yves Klein
✆ 07 83 34 65 94
www.notesdecuisine.fr
laurence@notesdecuisine.fr
Ouvert toute l'année. De nombreux cours thématiques dans la semaine, d'une durée de 4 heures, suivis généralement du déjeuner ou diner sur place. À partir de 70 € le cours.
C'est au cœur du village de la Colle-sur-Loup, dans une cuisine tout spécialement aménagée pour cela que depuis le mois de janvier, Laurence propose ses ateliers de cuisine. Cette ancienne élève du Lycée hôtelier de Nice et membre du Cercle de la Capelina d'Or imprégnée depuis l'enfance de l'amour de la cuisine a ressenti le besoin de transmettre les recettes familiales, tout d'abord à ses enfants puis par la suite à un public plus large. Laurence propose deux cours par semaine d'environ quatre heures durant lesquels petits et grands pourront apprendre à cuisiner un menu entier qu'ils dégusteront par la suite. Selon la thématique du cours, les petits farcis niçois, dessert à la nissart ou les plats de saison ne seront plus un secret pour vous ! Alors, vous savez ce qu'il vous reste à faire, enfiler votre toque et vous laisser guider par Laurence.

Le gîte

■ **ALAIN LLORCA******
350, route de Saint-Paul ✆ 04 93 32 02 93
www.alainllorca.com
reservations@alainllorca.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 10 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 204 €. Demi-pension : 380 € (pour 2 personnes, avec petit-déjeuner, repas, hors boissons, en basse saison). Petit déjeuner : 20 € (continental, en chambre ou terrasse du restaurant). Lit supplémentaire : 45 €. Parking (intérieur fermé la nuit). American Express. 2 chambres accessibles aux personnes handicapées. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (maitre Restaurateur). Vente. Tv satellite, Canal +.
Cet hôtel de charme dispose d'un superbe parc arboré de 2 hectares et propose de vastes chambres-appartements de très grand confort, dont la décoration est raffinée et luxueuse. Chambres DeLuxe avec terrasse ou balcon, suite junior terrasse ou jardin, suite prestige avec jardin privé. Les salles de bains ont douche et baignoire. Chacune des chambres est climatisée, équipée d'un lit king size, TV écran plat, mini-bar, dressing room, coffre-fort électronique. Orientées plein sud, elles ont une vue panoramique sur le village de Saint-Paul-de-Vence et un accès privé à la piscine entourée de transats. Une restauration est possible sur place, si on choisit de profiter de la sérénité des lieux.

■ **LA BASTIDE GOURMANDE*****
660, route de Cagnes ✆ 04 93 22 62 42
www.labastidegourmande.fr
info@labastidegourmande.fr
Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 12 chambres (non fumeur). Chambre double de 70 € à 140 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 15 €. Parking (extérieur gratuit). American Express. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant. Maître restaurateur. Cuisine bio label AB. Menus Cosy 39 € et 48 €. Vente de produits. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant.
Ce petit hôtel à l'ambiance familiale est charmant. Les 12 chambres, qui sont toutes différentes, vous invitent aux voyages avec leur nom évocateur : Kenya, New York, Marrakech… Elles sont modernes et très confortables avec wifi gratuit et TV écran plat. Certaines disposent d'une terrasse. Il y a une jolie piscine avec solarium et bain bouillonnant pour la détente. Au restaurant, le chef Alexandre Lamand propose une cuisine préparée avec des produits bio, frais de préférence, certifiés agriculture biologique, et des recettes très personnelles : pavé de cerf et sa sauce pain d'épice, filet de loup et sa sauce vodka, pavé de kangourou et sauce aux fruits de la passion, filet de canette, sauce rhubarbe, carpaccio de saint-jacques à la mangue.

Retrouvez l'index en fin de guide

HÔTEL MARC HÉLY***
535, route de Cagnes
✆ 04 93 22 64 10
www.hotel-marc-hely.com
contact@hotel-marc-hely.com

Logis (1 cheminée). 9 chambres. Chambre double de 80 € à 145 €. Petit déjeuner : 12 € (servi en terrasse ou dans la véranda). Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Animaux non admis. Wifi.
Dans un chaleureux mas provençal entouré d'un magnifique jardin arboré d'énormes cyprès, l'hôtel dispose de neuf chambres dotées d'un excellent confort : 2 chambres standards avec terrasse et 7 chambres supérieures avec balcon dont 1 suite familiale. Les terrasses ont une vue panoramique sur Saint-Paul. Belle piscine. L'emplacement de l'établissement est stratégique et toutes les balades sont permises aussi bien pour visiter les célèbres villages de l'arrière-pays que pour découvrir le littoral de la Côte d'Azur. C'est un havre tranquille pour passer des vacances au calme et se ressourcer dans la verdure.

Chambres d'hôtes

LE CLOS DE SAINT-PAUL
71, chemin de la Rouguière
✆ 04 93 32 56 81
www.leclossaintpaul.com
leclossaintpaul@hotmail.com
Sortie 47 en venant d'Aix ou 48 en venant de Nice, direction Saint-Paul-de-Vence/Vence. Aller jusqu'à La Colle-sur-loup, dépasser le village en direction de Saint-Paul ; après le rond-point avec une sculpture moderne, ralentir et prendre la première à droite (chemin de la Souquée) jusqu'en bas. Au stop, prendre à gauche et la première à droite, première maison à gauche.

Ouvert toute l'année. 4 chambres (non fumeur). Chambre double de 100 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé (extérieur, gratuit). CB non acceptée. Animaux acceptés (10 € par jour). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +.
Idéalement située entre Saint-Paul-de-Vence et La Colle-sur-Loup, cette villa possède des chambres confortables, toutes avec terrasse donnant de plain-pied sur un grand jardin, et décorées simplement mais avec beaucoup de goût. Les petits déjeuners sont servis sur une très belle rotonde tout en verre, au milieu de la verdure, près de la piscine, où un petit coin cuisine est également à disposition. Une petite maison indépendante (39 mètres carrés) permet des séjours plus longs. Vous pourrez enfin profiter d'une belle terrasse exposée plein sud.

LA VILLA 45
45, route du Vieux-Pont ✆ 06 95 05 23 32
www.villa45.fr
contact@villa45.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 110 € à 190 €. Petit déjeuner inclus. Sauna. Massages sur mesure. Vélos à disposition. Activités variées.
La Villa 45 est un petit coin de paradis où vous pourrez vous prélasser tout en profitant d'une vue imprenable sur Saint-Paul-de-Vence. Les 5 chambres disposent chacune d'une entrée privative et d'une terrasse avec vue. La piscine est chauffée d'avril à octobre pour que vous puissiez en profiter toute l'année. Pour plus de détente, la maison met à votre disposition un sauna et propose aussi des massages sur-mesure. Vous pouvez même emprunter des vélos si l'envie vous prend d'aller visiter le village sans utiliser la voiture.

Loisirs

BASE CANOË KAYAK
Chemin de la Fuontsanta ✆ 06 86 00 68 05
canoekayakduloup.com
spcocckeric@hotmail.com
Entrée : 15 € (pour 1h30, assurance comprise). Stage d'été pour enfants : 130 € la semaine.
Le club organise chaque année des stages d'été pour les jeunes de 8 à 13 ans. Un bon moyen de s'initier au kayak et au stand up paddle. Le reste de l'année, les licenciés s'entraînent sur le plan d'eau mais aussi en piscine et en mer. Le club compte un peu plus d'une centaine de licenciés. Développer la pratique du canoë kayak tout en respectant l'environnement, c'est l'objectif du club depuis sa création en 1972.

SELFIE MIRROR
✆ 06 24 33 15 75
selfiemirror.fr
contact@selfiemirror.fr
Machine à selfie en location à partir de 650 €, plus d'informations par téléphone. Devis possible via leur site internet.
Selfie Mirror vous propose la location d'une machine à selfie pour vos mariages, événements corporatifs ou pour n'importe quelle autre installation personnalisée. Le Mirror Booth est une création unique sur la Côte d'Azur faite pour enchanter et animer vos événements en surfant sur la tendance de l'autoportrait photographique : prenez la pose face au miroir, seul ou entre amis, avec filtre ou de manière naturelle, et la machine fera le reste ! L'interface tactile est simple, ludique, et un animateur de Selfie Mirror est toujours présent pour s'occuper des préréglages. Une idée originale qui permettra aux petits et grands de s'amuser et surtout de garder un souvenir instantané de l'événement !

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

Sorties

LUDIPARC
1402, route du Pont-de-Pierre
✆ 04 93 59 14 14 – www.ludiparc.fr
ludi-parc@orange.fr

Ouvert du 1er avril au 17 décembre. Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h30 à 19h. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 €. Snack et restaurant sur place.

C'est le royaume des enfants ! Dans un parc de presque 4,8 hectares sécurisé et à quelques minutes du village de La Colle-sur-Loup sont installés depuis 2007 des châteaux gonflables, des tapis de trampolines, une tyrolienne, une toile d'araignée, un minigolf, des structures en bois, des toboggans, des tables de ping-pong, un terrain de foot, un terrain de volley, un jeu de boules… Au cœur de la nature, la rivière n'est pas loin. En été, vous pouvez en profiter pour vous rafraîchir car une petite plage naturelle vous attend. Des aires de repos sont aussi aménagées à l'ombre des grands arbres. Prêt de tables et de chaises pour le pique-nique. À noter qu'un snack ouvert de 11h30 à 17h offre une gamme de restauration rapide avec panini, sandwiches, hot dogs, frites, crêpes, glaces, boissons fraîches, Granita, idéal pour combler les petits creux. Un bon plan pour une sortie en famille.

Emplettes

AU PAYS DE LA FLEUR D'ORANGER
15, rue Joseph-Laurenti
✆ 04 93 59 71 92
www.lafleuroranger.com
info@lafleuroranger.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Contactez les pour visiter le showroom. Boutique en ligne.

Si votre chemin vous amène jusqu'au village de la Colle-sur-Loup, il faut absolument découvrir cette marque à travers son showroom. C'est avant tout l'histoire d'une famille, plus précisément celle de Virginie Roux, la créatrice de la société. Elle a transformé l'héritage de sa famille, construit peu à peu l'univers de cette marque de parfum haut de gamme. La fleur d'oranger, également appelée « Néroli » fut découverte depuis l'Antiquité ; elle est réputée pour ses vertus apaisantes ; elle est utilisée en parfumerie et son essence si pure donna naissance au 1er parfum de la marque : Néroli Blanc. Au Pays de la Fleur d'oranger est devenue après 18 ans d'existence une marque très haut de gamme de parfums et de cosmétiques conçus par des artisans amoureux de leur travail. La collection « Home » offre toute une gamme de bougies parfumées à base de cire végétale et de parfums d'intérieur. Si vous avez la chance de faire un saut et de découvrir le show room vous pourrez acheter sur place ; sinon, le site internet propose de la vente en ligne sur l'ensemble de la gamme.

GOURDON ★★

Gourdon est un village fortifié médiéval dont l'histoire remonte au IXe siècle quand les comtes de Provence organisèrent leur frontière pour s'isoler du comté de Vintimille. Bâti sur un éperon rocheux à 760m d'altitude, une seule entrée le commande.

On laisse la voiture sur le parking (obligatoire) situé en contrebas puis on grimpe sur le sentier menant à la rue principale en passant devant la chapelle romane Saint-Pons entourée d'un jardinet.

L'église Saint-Vincent de style roman-provençal fut construite entre le Xe siècle et XIIe siècle. Elle abrite un très beau bénitier roman à tête d'ange ainsi que les bustes reliquaires de sainte Luce, saint Juste et saint Vincent. D epuis la place Victoria, on jouit d'un panorama unique qui s'étire sur 80 km, de Nice jusqu'à Théoule et qui englobe l'embouchure du Var, le cap d'Antibes, les îles de Lérins, les massifs montagneux des Maures et de l'Estérel et plus près, le hameau du pont du Loup qui marque l'entrée dans les gorges du Loup. La place doit son nom à la reine d'Angleterre venue visiter Gourdon le 28 mars 1891 en compagnie de la princesse de Battenberg et de la duchesse d'Argyll, un fait relaté dans un journal de l'époque.

Le village est le point de départ de belles promenades sur des chemins balisés offrant des vues exceptionnelles comme le chemin du Paradis, le Haut-Montet, le circuit du plateau de Cavillore ou les Balcons de la Côte d'Azur...

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE GOURDON
1, place Victoria ✆ 04 93 09 68 25
Voir page 21.

Points d'intérêt

CHÂTEAU ET JARDINS DE GOURDON
✆ 04 93 09 68 02
www.chateau-gourdon.com

D'avril à septembre, visites guidées des jardins sur réservation uniquement pour les groupes de plus de 10 personnes.

Propriété privée, le château est définitivement fermé au public et les collections des musées qu'il abritait ont été dispersées.

Les jardins du château se visitent sur réservation. On y trouve une magnifique terrasse, ombragée de tilleuls centenaires, et ses buis, qui seraient une composition d'André Le Nôtre, paysagiste de Versailles. Le jardin de l'Apothicaire est un jardin de 'simples', les plantes médicinales en usage au Moyen Âge, ancolies, mélisse, menthe parmi d'autres, parfument ses allées. Plus loin, un jardin à l'Italienne planté de gros buis taillés, dans le style de la Renaissance ou encore un jardin de rocaille, enchantent le visiteur. Visite sur demande, auprès du château : Tel : 04 93 09 68 25



Le village de Gourdon.

© BERNARD CROISE

LA SOURCE PARFUMÉE
Parfumerie Galimard
Rue Principale
✆ 04 93 09 20 00
www.galimard.com
info@galimard.com

Ouvert toute l'année de 10h à 19h l'été. Jusqu'à 18h l'hiver. Visite des lavanderaies. Se renseigner à la boutique. Parking pour bus et voitures.

Il y a plus de cent ans, Siméon Roux, courtier en fleurs, producteur de plantes à parfum et sa femme Gabrielle exploitaient des plantations d'orangers de jardin. En 1946 son fils, Joseph Roux, distillateur-parfumeur et sa femme, Jeanne, propriétaire de la vieille fabrique de la source parfumée à Gourdon distillaient les fleurs alpestres dans leurs alambics pour en recueillir les plus fines essences. Aujourd'hui, c'est Chantal Roux qui vous accueille à la vieille distillerie. Elle propose la découverte des lavanderaies et plantes aromatiques de ses champs de fleurs à Gourdon ainsi que sa nouvelle production artisanale de bougies à l'ancienne. Dans la boutique qui sent bon, il coule une source dans laquelle on jette traditionnellement de la monnaie qui est récupérée chaque année, comptée et remise à une association. La source parfumée a fêté ses 70 ans en 2016 et a, par la même occasion, été rebaptisée «La lavanderaie de Marie».

Le couvert

LA TAVERNE PROVENÇALE
Place de l'Église
✆ 04 93 09 68 22 -
06 07 01 71 09
www.lataverneprovencale.com
www.sainte-catherine.com
sainte-catherine@wanadoo.fr

Fermeture fin novembre et début décembre (2 semaines) et après les fêtes mi janvier (3 semaines). Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Bar l'après-midi. Juillet et août : service le soir également. Réservation recommandée. Pas de menu. Carte : 30 € environ. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.

Cette taverne située dans Gourdon est le plus ancien établissement du village. Créé en 1933 par E. Reymond, le restaurant est installé dans une bâtisse centenaire. Il est d'ailleurs géré par la même famille depuis 4 générations, aujourd'hui Marie-Christine Bousckri. L'accueil est convivial, avec une belle façade en pierres égayée de volets bleus, cuisine ouverte sur la grande salle... Et surtout, la vaste terrasse qui offre un superbe panorama sur 80 km jusqu'à la mer : le point de vue est exceptionnel sur toute la Côte d'Azur ! Ici, tout fleure bon la Provence, avec des produits de qualité à la carte, dont les quelques spécialités suivantes : coq au vin, salade de chèvre chaud, truite aux amandes du vivier, farcis niçois et en dessert, l'incontournable tarte miel et amande, une création de la maison. Service salon de thé pour un vin d'orange maison ou un très bon chocolat chaud en hiver et boutique de produits traditionnels à visiter place Sainte-Catherine.



AUBERGE DE GOURDON
Route de Caussols ✆ 04 93 09 69 69
www.aubergedegourdon06.fr

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Plat du jour : 13,80 €. Suggestion du jour à 15,50 €, grillades à 19,50 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (anniversaires, séminaires, réceptions, etc.). Terrasse. Parking.

A l'entrée du village, l'auberge de Gourdon est une belle étape conviviale. On mange ici une cuisine provençale de terroir, riche en saveurs et produits frais. En fonction des saisons et du marché, le Chef propose des suggestions à l'ardoise, un choix de pâtes mais aussi des grillades. Les plats sont copieux. L'assiette provençale est une spécialité composée de terrine maison, croustades de blettes, chèvre sur toasts, panisses et petits farcis. Les desserts sont incontournables : gratin de fruits frais, charlotte pommes sauce caramel, crumble aux fruits de saison, tiramisu, parfait glacé au miel maison. L'après-midi, on sert, en salle ou sur la terrasse fleurie, boissons, gaufres, glaces, sandwiches…

LES GRANDS HOMMES
2, rue Armand-Fallières ✆ 04 93 77 66 21
www.restaurant-lesgrandshommes.fr

Ferme pour congés annuels en décembre. Basse saison : ouvert du dimanche au vendredi. Ouvert 7 jours sur 7 en haute saison. Réservation recommandée. Menu unique à 22,80 € (25 € le soir). Carte de 25 à 30 €. Menu enfant : 11 €. Formule : 19,50 € (plat et dessert). Chèque Restaurant. Terrasse.

Situé au cœur du village, voici une bonne adresse pour se restaurer pendant une visite des magnifiques ruelles de Gourdon. L'après-midi on y sert des crêpes et des boissons. Le nom singulier de l'endroit s'explique par l'hommage rendu dans l'intitulé des plats aux personnages illustres, qui pour certains sont effectivement «montés» à Gourdon au cours des siècles écoulés. On trouve donc sur la carte l'assiette Napoléon, le velouté Louis XV, la salade Garibaldienne, la poule au pot au temps d'Henri et le crumble Reine Victoria... Pour ne pas faire de l'ombre à ces grands hommes, la puissante Reine (qui a visité Gourdon en 1891 comme l'atteste la plaque apposée sur le château) est qualifiée de «Grand Homme honoraire» ! La cuisine est traditionnelle, préparée avec des produits frais et les plats joliment présentés. Prenez si possible votre repas sur le toit terrasse qui offre une vue panoramique sur le village et le littoral jusqu'à la mer.

Le gîte

■ **DREAMS BUBBLE**
Pont de Loup
183, chemin du Figueret
✆ 06 61 86 22 52
www.dreamsbubble.com
contact@dreamsbubble.com
4 bulles dont certaines avec spa privatif + massage duo de 30 min. La nuit pour 2 : de 159 € à 299 €. Restauration (différents menus au choix de 28 à 38 €).
Si vous avez toujours eu envie de dormir à la belle étoile mais avec un certain confort, les bulles sont un bon compromis. Il y en a 4 au total, aux noms évocateurs : tentation, sérénité, mystère et cherry bubble. Installées dans un domaine du Pont du Loup, ces bulles vous permettront d'admirer le ciel étoilé la nuit venue et de voir le soleil se lever au petit matin... Elles sont composées d'une bulle transparente pour la chambre et d'une seconde bulle opaque pour la salle de bain et les W.C. Évasion garantie !

Loisirs

■ **ÉCOLE DE PARAPENTE ASCENDANCE**
Auberge de Gourdon
Route de Caussols ✆ 06 61 42 08 64
www.ascendance06.com
contact@ascendance06.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. Vol selon les conditions météorologiques. Baptêmes de l'air : biplace sensation 90 € (15 minutes) ; biplace plus 120 € (30 minutes) ; journée découverte : 140 € (premières sensations au sol + un baptême). Autres prestations et tarifs disponibles sur le site Internet.
Une école de parapente agréée a élu résidence au village en 1990. C'est une activité de plein air, ludique et… paisible affirment les patrons ! Alors, si le cœur vous en dit, vous pouvez vous offrir un baptême, faire un stage ou suivre des cours. Départ des falaises qui dominent la commune de Gourdon, bien protégée des vents, pour découvrir des sensations inoubliables. Les tarifs dépendent de la prestation.

■ **FUN KART**
Plateau de la Sarrée
Route de Gourdon
Commune de Bar-sur-Loup à 11 km de Gourdon ✆ 04 93 42 48 08
www.fun-karting.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche à partir de 9h30. Jusqu'à la tombée de la nuit. Kart enfant, taille 1,30 m au minimum : 7,10 € les 5 minutes. Chronométrage électronique, équipements aux normes de sécurité européennes, assistance mécanique. Kart 270 cc, circuit 350 m, taille 1,50 m au minimum : 19,80 € les 10 minutes. Kart 390 cc, circuit de 1 180 m, 16 ans au minimum : 43,70 € les 15 minutes.
Envie de sensations fortes ? Fun Kart est la seule piste de kart des Alpes-Maritimes. L'établissement propose

© BERNARD CROISE



Le village de Gourdon.

différentes formules ainsi que des journées accessibles aux plus de 15 ans, que vous soyez un particulier ou une entreprise. Choisissez votre heure, vous disposez d'un système de chronométrage électronique et pratiquerez le karting en toute sécurité (casques, combinaisons et gants d'hiver fournis) sur une piste de 650 mètres entièrement privatisée. Le site Internet affiche également les plans des pistes. À vos marques, prêts ? Kartez !

Emplettes

LA MARQUISETTE
Grandrue
✆ 04 93 09 68 29
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 18h30.
Depuis une trentaine d'années, Francis Saunier fabrique du pain d'épice moelleux et parfumé, sans colorant ni additif d'aucune sorte. Il explique les procédés de confection à ceux que cela intéresse. On trouve son bonheur entre les différentes variétés : nature, orange, figue et noix, orange confite, cerise noisette, abricots amandes. Il s'est également lancé dans le nougat et propose du blanc dur au miel de lavande et du noir tendre au miel et amandes. Tout est artisanal bien sûr.

LA POTERIE DE GOURDON
Rue Basse
✆ 04 93 77 68 65
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 19h. Fermée en décembre et janvier.
Impossible d'aller à Gourdon sans passer par sa poterie ! On ne peut d'ailleurs pas la manquer avec les dizaines d'objets en céramique accrochés sur son mur. Des lézards, des coccinelles, des cigales et de nombreux pots et autres vases en tapissent l'entrée. Tous ont été réalisés par des artisans locaux. Cela fait déjà 17 ans que cette poterie propose tous ces objets décoratifs aux couleurs du Sud. Ils sont d'ailleurs un moyen original et authentique de garder un souvenir de la région.

LE BAR-SUR-LOUP ★

Le Bar-sur-Loup est un village médiéval situé en hauteur sur la D2210 qui mène de Grasse à Vence. Il est surnommé « la cité des orangers » car l'économie du bourg où est né l'amiral de Grasse a effectivement longtemps été liée au bigaradier. Les fleurs étaient réservées aux usines de parfumerie de Grasse. La spécialité culinaire est la confiture d'oranges amères et surtout le vin d'orange. Chaque famille fabrique son propre apéritif, un nectar plus ou moins alcoolisé selon les recettes de quelques grands-mères, jalousement tenues secrètes. Tous les lundis de Pâques a lieu la fête de l'Oranger avec expositions et concours de vins d'orange. Le vieux village séduit par son authenticité. On ne circule qu'à pied dans les rues étroites. Les maisons très anciennes, serrées les unes contre les autres autour du Château et de l'Église, forment un rempart toujours visible rue Estrabarry et rue du Cheiron. Le site offre une vue panoramique sur Gourdon, les gorges et la vallée du Loup.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DU BAR-SUR-LOUP
Hôtel de Ville – Place de la Tour
✆ 04 92 60 35 70 –www.lebarsurloup.fr
tourisme@lebarsurloup.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Ouvert de mi-avril à octobre. Jusqu'à 19h00 en juillet et août.
Un beau village qui propose de nombreuses activités en saison, à découvrir à travers ce bureau d'information touristique.


© BERNARD CROISE

Le Bar-sur-Loup.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DES COMTES DE GRASSE
6, Place Francis-Paulet ✆ 04 93 42 72 21
www.lebarsurloup.fr
tourisme@lebarsurloup.fr
Se renseigner auprès de l'office de tourisme pour connaître les horaires de visite. Il a été longtemps un hôtel restaurant mais il est actuellement fermé. Par ailleurs l'office de tourisme se situe dans la mairie et non plus dans le Donjon qui accueille actuellement un restaurant.
Le château, dont les fondations datent du XIIIe siècle, a appartenu aux comtes de Grasse, seigneurs de Bar jusqu'à la Révolution. Le plus illustre, l'amiral de Grasse, y naquit le 13 septembre 1722. En 1792, le donjon, symbole de la puissance seigneuriale, fut rasé et le château pillé avant d'être réquisitionné par la commune révolutionnaire qui le revendra aux habitants en 1832. À cette époque un pont-levis enjambant les douves était la seule voie d'accès à l'imposant château. Le donjon était une tour haute de sept étages, véritable lieu stratégique de surveillance des gorges du Loup jusqu'à son démantèlement. Les caves du château réhabilitées sont destinées à accueillir des expositions, séminaires, concerts et manifestations communales.

Le couvert

BISTRO LE DONJON
Place Francis Paulet ✆ 04 93 77 53 92
www.bistrodonjon.fr
info@bistrodonjon.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 41 € à 58 €. Formule du midi : 21 € (plat + dessert et 28 € avec l'entrée). Menu 3 plats à 41€, menu 4 plats à 49€, menu 5 plats à 58€. Terrasse.
Le chef Thomas Gillespie a sélectionné les meilleurs ingrédients de pays pour vous accueillir dans ce bel établissement au charme d'antan. Tous les plats sont faits maison et réalisés à la minute, ce qui justifie parfois d'une certaine attente mais toujours d'une très bonne qualité. Pour vous faire patienter, l'équipe est aux petits soins et l'on prend plaisir au farniente sur la terrasse. Et quand vient l'heure de la dégustation, on se délecte par exemple de la selle d'agneau des Alpilles, rôtie à la sauvage, ou bien d'un suprême de volaille fermière des Landes au vin jaune et morilles...

LA JARRERIE
D 303
8, avenue Amiral-de-Grasse
✆ 04 93 42 92 92
www.jarrerie.com
lajarrerie@orange.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 26 €. Chaque jour, 5 entrées, 5 plats et 5 desserts sont proposés à la carte. Plat du jour : 13 €. Entrée + plat : 21€, Entrée + plat + dessert : 26€. Accueil des groupes (salle de banquet pour repas d'affaires ou cérémonies de mariages). Terrasse.
On change d'époque en franchissant la porte de cette bâtisse chargée d'histoire : ancien monastère datant du XVIIe, converti au XIXe en conserverie d'olives et d'huiles gardées dans des jarres qui ont donné au lieu le nom, puis fabrique de parfums et enfin, restaurant depuis 1978. Pierres apparentes, voûtes, grande cheminée, chandelles, dans la salle principale... le décor est planté. Excellent rapport qualité/prix/quantité/présentation. Tout ici est fait maison, même les petits pains croustillants à souhait. Et si l'attente est parfois un peu longue avant l'arrivée du premier plat, on est récompensé par le résultat. Dans l'immense cuisine, fresques peintes et anciennes faïences murales cohabitent avec pianos et matériel en inox, garants d'hygiène et de propreté.

L'ÉCOLE DES FILLES
380, avenue Amiral-de-Grasse
✆ 04 93 09 40 20
www.lecoledesfilles.wixsite.com
lecoledesfilles@orange.fr
Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir. Menus de 35 € à 45 € (menus avec amuse bouches et mignardises). Formule du midi : 26 € (plat du jour + dessert du jour + café (sauf le dimanche et jours fériés)). Entrée + plat : 35€, Entrée + plat + dessert : 39€, Entrée + plat + fromage + dessert : 45€. Terrasse.
L'ancienne école des filles qui date de 1929 a été transformée en restaurant. On peut encore y visiter les antiques salles de classe, avec leurs petits bureaux-pupitres de bois, les encriers de porcelaine blanche. De multiples objets scolaires d'autrefois décorent les murs. La grande salle du cours moyen, aujourd'hui salle à manger, est chaleureuse avec sa couleur ocre et ses poutres apparentes. Célestin Freinet y enseigna. Le restaurant conserve le même style provençal. La cuisine n'est composée que de produits frais et de saison. Les plats sont modifiés chaque semaine avec deux entrées, deux plats et deux desserts à la carte.

MOUANS-SARTOUX ★★

C'est au printemps 1858 que Napoléon III réunit officiellement les deux communes distinctes de Mouans et de Sartoux pour donner naissance à la ville actuelle sur la route reliant Grasse et Cannes.
Au XVIIIe siècle, l'éducation de vers à soie y était très développée. La « magnanerie » qui appartenait au Seigneur de Mouans a fonctionné jusque dans les années 1940. Plus récemment, on y trouvait des plantes à parfum (jasmin et rose de mai). Il existe encore quelques champs de fleurs. L'économie de la commune s'est ensuite diversifiée par le commerce et l'artisanat puis en favorisant la création d'un parc d'activités qui abrite aujourd'hui de nombreuses entreprises. Sur la place du Général-Leclerc se trouvaient autrefois de nombreux fours à chaux qui ont été progressivement supprimés. Le village ancien est tracé selon la disposition dite « de Lérins » avec des rues se coupant à angle droit et de jolies façades datant des XVIIe et XVIIIe siècles.

OFFICE DE TOURISME DE MOUANS-SARTOUX
258, avenue de Cannes
✆ 04 93 75 75 16
www.mouans-sartoux.com
tourisme@mouans-sartoux.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. De juin à septembre : jusqu'à 18h en semaine. Classé 2 étoiles.
Le mot d'ordre de l'office de tourisme de Mouans-Sartoux : bien recevoir. Toute l'équipe est donc présente du lundi au samedi pour renseigner, avec le sourire, les visiteurs.

PARC DU CHÂTEAU DE MOUANS-SARTOUX
✆ 04 93 75 75 16
www.mouans-sartoux.com
tourisme@mouans-sartoux.com
N
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 18h30. Jusqu'à 20h de mai à septembre. Visite guidée (gratuite de mai à septembre organisée par l'office de tourisme).
Les 3 hectares de ce château ont été réaménagés par Gilles Clément, jardinier et paysagiste, enseignant à l'École nationale supérieure du paysage à Versailles. Son travail et sa pensée abordent les questions d'occupation de l'espace ainsi que les questions écologiques. Il défend la préservation de la diversité des espèces tant dans les écosystèmes périurbains que dans les jungles tropicales. Il a réalisé le jardin en collaboration avec le paysagiste François Navarro. Le visiteur circule entre la « Clairière des jardins » autour du château et le « Bois des transparences » parsemé de monolithes servant tour à tour de vasques, de sièges et de réflecteurs de lumière. Une plateforme carrée en façade du château accueille les manifestations estivales, un jardin des sept couleurs côtoie un pré planté de figuiers et d'oliviers. Ce projet donne un cycle de floraison permanent par la diversité des espèces plantées. Au fil des saisons, les différents espaces du parc fleurissent pour inviter à la promenade, au repos ou à la méditation.

Points d'intérêt

JARDINS DU MUSÉE INTERNATIONAL DE LA PARFUMERIE – MIP
979, chemin des Gourettes ✆ 04 92 98 92 69
www.mouans-sartoux.com
lesjardinsdumip@poleazurprovence.com
Fermeture annuelle du premier décembre à fin mars. Ouvert tous les jours de 10h à 17h30. Jusqu'à 19h de mai à aout. Adulte : 4 €. Tarif réduit 2 € (étudiants, groupes à partir de 10 personnes) et 2 € pendant les expositions temporaires d'été. Visite guidée (visio-guides disponibles gratuitement). Boutique. Animations. Parking gratuit.
Les Jardins du Musée International de la Parfumerie (JMIP) s'étalent sur 2 ha à quelques kilomètres de Grasse où est née l'industrie du parfum. Dédiés au patrimoine floral et botanique, ils reconstituent fidèlement les champs de culture à l'ancienne. Ici, tout est naturel : ni pesticide ni substance artificielle. Les jardins sont irrigués par une source canalisée dans un long bassin. On peut flâner ou joindre une visite guidée gratuite ou pique-niquer à l'ombre des cyprès. On suit les parcours tracés parmi des groupements de plantes : roses, lavandes, jasmins, orangers entre autres. Fragrances boisées, florales, fruitées, musquées, aromatiques... le nombre d'espèces différentes qui peuvent entrer dans la création d'un parfum est étonnant. Lors de votre promenade olfactive, gardez un œil ouvert pour trouver l'arbre dont les branches ont emprisonné pour l'éternité un flacon métallique laissé là par inadvertance il y a des années. Une exposition permanente illustre le lien entre les cultures botaniques et la parfumerie.


© MUSÉES DE GRASSE C. BARBIERO

Jardins du Musée International de la Parfumerie.

■ **ESPACE DE L'ART CONCRET**
Le Château
Place Suzanne-de-Villeneuve
✆ 04 93 75 71 50
www.espacedelartconcret.fr
Ouvert toute l'année. Du 1er septembre au 30 juin : du mercredi au dimanche de 13h à 18h. Juillet / août : tous les jours de 11h à 19h. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 7 €. Tarif réduit 3,5 € enseignants et étudiants hors académie de Nice-Var. Accueil de groupes sur rendez-vous à partir de 10 personnes. Visite guidée. Boutique.
Édifié au début du XVIe siècle (1504-1510) par Jean de Grasse, le château de Mouans resta propriété de la famille de Grasse jusqu'en 1750 avant d'appartenir aux Villeneuve (1750-1789). Il subit d'importantes destructions sous la Révolution. Les deux ailes furent reconstruites vers 1820 mais les tours est et ouest ne furent réédifiées qu'à la fin du XIXe siècle. Au milieu du XXe, la tour est fut abaissée et recouverte de tuiles. Le château a été réhabilité selon son plan initial d'architecture médiévale triangulaire, très rare en France. La commune de Mouans-Sartoux l'a acheté en 1988. Le château abrite aujourd'hui l'Espace de l'art concret, centre d'art contemporain, ainsi que la donation Albers-Honegger qui constitue une exposition permanente. Le parc qui l'entoure a été recomposé par Gilles Clément. Dans les anciennes écuries, on découvre un musée rural retraçant la vie d'antan (entrée gratuite). La ville met ce lieu d'exception à disposition du public pour les manifestations à caractère événementiel (concert, soirée, gala). Il est possible de louer une salle en journée pour des conférences, séminaires d'entreprise…

Le couvert

■ **L'ARDOISE DU PRIMEUR**
22, rue Durand-de-Sartoux
✆ 06 05 06 85 63
patrick.girard613@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 23h. Carte : 20 € environ. Suggestion du jour : 12,80 €. Vin au verre. Plats et salades à 9,95 €, desserts à 5,50 €. Accueil des groupes (15 personnes maximum). Terrasse. Vente à emporter. Parkings au village.
Les années passent et rien ne change pour cette très bonne adresse. En plein centre du village, dans la salle à l'esprit bistrot de ce petit restaurant ou sur la terrasse chauffée, goûtez la cuisine simple, traditionnelle et familiale de Patrick Girard, qui mitonne des plats (sur ardoise) faits maison avec des produits frais : chèvre chaud, petits farcis, raviolis sauce roquefort, tartare avec des frites fraîches, suprême de poulet sauce curry, burgers, tartes… En prime, un accueil chaleureux et des prix défiant toute concurrence, que demander de mieux ?

■ **LA CANTINA**
1, place Jean-Jaurès
✆ 04 92 28 10 60
www.restaurantlacantina.com
contact@restaurantlacantina.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 45 € (entrée + plat + dessert). Carte : 28 € environ (pour un plat). Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 26 € (menu du marché). Terrasse.
La Cantina de Sébastien Meinardi est une institution. Le Chef Mathieu Bergia propose une cuisine méditerranéenne étonnante et résolument contemporaine. On se régale de ses expériences culinaires, plats et desserts. La carte est renouvelée en fonction de l'inspiration du moment. Les lieux reflètent la variété et l'originalité de la cuisine. La Cantina dispose de trois salles aux styles très différents, plus une grande terrasse qui donne sur la place principale du village. La salle « Bastide » de facture classique est chaleureuse avec tableaux, bibelots et grands rideaux. La salle « Provence » au 1er étage est de style bistrot avec tables, chaises et décorations en fer forgé, y compris une rambarde d'escalier déjantée. Elle possède une autre petite terrasse pour l'été. La « Cave voûtée » est tendance, le mobilier contemporain en bois contraste contre les pierres authentiques, avec en prime une ancienne pompe à essence à l'accueil. Choisissez l'ambiance selon votre humeur !

■ **LA PASTA**
8, rue Pasteur
✆ 04 92 99 07 32
Ouvert du mercredi au samedi le soir. Carte : 30 € environ. Suggestions du jour à l'ardoise, à partir de 14 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Marie et Yann perpétuent la tradition de trattoria qui l'a fait connaître, une cuisine transalpine authentique faite d'antipasti et charcuteries, salades composées, de pâtes fraîches et de risottos servis avec la touche du Chef : un grand choix de sauces maison – car Yann est un saucier qui s'y entend en mélanges. À la carte des viandes escalope bien sûr milanaise ou filet de bœuf, etc. Les desserts gourmands (tiramisu, panacotta) et les vins (Chianti, Valpolicella, Lambrusco, Barbera) achèvent notre belle balade dans la péninsule voisine. Les suggestions du jour présentées à l'ardoise sont élaborées avec des produits frais et des légumes de saison. Le cadre rustique de la salle est cosy, mais aux beaux jours les tables s'étalent sur deux rues perpendiculaires, l'établissement étant à leur croisée dans la vieille ville. Dans ce coin d'Italie, on déguste aussi une cuisine traditionnelle bien de chez nous, pleine de goûts et de saveurs.

■ **LE PETIT BOUCHON**
4, rue de la République
✆ 04 93 75 65 43
www.petitbouchonmouans.com
contact@petitbouchonmouans.com
Ouvert toute l'année. Le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 24 € à 34 € (entrée + plat + dessert). Carte : 19 € environ (pour un plat). Suggestions du Chef à l'ardoise. Chèque Restaurant. Terrasse.
En créant un «bouchon» dans le vieux village, le pari audacieux des associés Ludovic Lercier et Laurent Boismare était de déplacer ici le patrimoine culinaire lyonnais. Ils ont réussi haut la main à créer cette identité. Les deux salles foisonnent d'objets lyonnais dans une ambiance rustique d'antan. Aux beaux jours, la terrasse s'étend dans les deux ruelles piétonnes autour du restau-

rant, idéalement situé en angle. Elle est aussi chauffée en hiver. La cuisine authentique offre un choix de spécialités : cuisses de grenouilles, parmentier de canard aux champignons, andouillette, gâteau de foies de volaille, boudin, charcuterie, blanquette de veau... Tout y est pour notre plaisir. Les assiettes sont généreuses et les plats bien présentés. Les vins viennent naturellement de Bourgogne, Beaujolais, Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône, etc. La carte suit les saisons afin de garantir fraîcheur et qualité. Service efficace et accueil impeccable d'une équipe sympathique et attentive.

■ **MON PETIT RESTO**
1, rue du Château
✆ **04 93 06 00 43**
www.monpetitresto.fr
monpetitresto@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 45 € à 96 € (dégustation découverte en 3, 4 ou 6 services (2 entrées + 2 plats + 2 desserts)). Carte : 36 € environ (pour un plat). Formule du midi de 22€ (entrée + dessert) à 32€ (entrée + plat + dessert).
Mon Petit Resto est installé sur la place du Château à Mouans-Sartoux. A sa tête, Franck Cicognola qui, avec son parcours atypique, a déjà travaillé pour de grandes maisons de la région, des traiteurs de luxe et même en tant que conseiller culinaire. Mais c'est finalement sur cette placette adossée au château qu'il a décidé de poser ses valises. Sa cuisine s'inspire des saisons : gambas poêlées au jus et artichauts à la barigoule, marbré de foie gras aux fenouils et raisins blancs... La carte présente chaque jour deux entrées, deux plats et deux desserts pour les gastronomes et les amoureux de la cuisine faite minute. Mon Petit Resto dispose d'une terrasse sur la place. Une belle adresse à découvrir.

■ **LE RELAIS GOURMAND**
400, route de Valbonne
✆ **04 93 60 10 57**
www.lerelais-gourmand.com
contact@lerelais-gourmand.com
Qualité Tourisme. Logis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 23 € à 32 € (entrée + plat + dessert). Formule du midi : 19 € (plat + entrée ou dessert). Jardin. Terrasse.
Situé sur les hauteurs de Mouans-Sartoux, Le Relais Gourmand vous attend pour une pause très agréable. Dans la jolie salle de restaurant à la décoration contemporaine, vous savourerez une cuisine provençale aux saveurs délicates préparée par le Chef. Ici, on mange bien et la cuisine suit les cycles naturels des saisons tandis que les produits proviennent de l'économie locale. Le menu à l'ardoise change régulièrement au gré du marché. Et lorsque les beaux jours arrivent, on prend plaisir à déguster ses plats en extérieur, sur la grande terrasse ou à simplement profiter d'un apéritif avec plateau de charcuterie, de fromages, ou même des tapas. Un grand jardin et une piscine complètent le décor de ce mas calme abrité par ses haies de cyprès. Enfin, le parking privé et gratuit permet de vous recevoir en famille ou entre amis, et si vous souhaitez profiter plus longuement de la quiétude des lieux, ils proposent aussi 12 chambres confortables et climatisées. Une très belle adresse.

■ **LE SOT-L'Y-LAISSE**
1, place Suzanne-de-Villeneuve
✆ **04 93 75 54 50**
lesotlylaissems@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 25 € à 35 € (entrée + plat + dessert). Carte : 30 € environ. Terrasse.
Le Sot-L'y-Laisse est doté d'une très belle terrasse installée sur la place. Elle est d'ailleurs toujours bondée en été. L'hiver, ça se passe à l'intérieur, dans trois salles à la décoration raffinée. Le chef, Yannick Mauger, arrive directement des Vieux Murs à Antibes où il était second et le chef pâtissier, Laurent Gay, vient du Feu Follet à Mougins. Pour ceux qui connaissent ces deux références, c'est déjà bon signe ! À la carte une sélection d'entrées dont les joliment nommées « friponneries du Sot-L'y-Laisse » (à base de boudin froid, de pourpier) et un choix de plats dont une fricassée de Sot-L'y-Laisse, un poisson du jour ou une viande genre filet de bœuf et des desserts. Les plats sont variés et goûteux. Une adresse à découvrir.

Le gîte

■ **DOMAINE DE L'ALBATROS*****
1000, chemin des Plaines
✆ **04 92 28 40 00**
www.domaine-albatros.com
Ouvert toute l'année. 58 chambres. Basse saison : de 75 € à 120 €. Haute saison : de 95 € à 130 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking. American Express. Animaux acceptés (7 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite.
Un établissement de charme situé dans la campagne grassoise dans un îlot de verdure, à la lisière du golf de Saint-Donat. Les chambres sont modernes, confortables et d'un beau volume. Elles sont équipées de tout le confort moderne : climatisation, écran plat, WC séparés… Les suites bénéficient en plus d'une terrasse privative et d'un canapé-lit deux places. Et puis il y a les villas Cottage. Conçues en duplex, elles peuvent recevoir de 2 à 6 personnes (idéales pour 4 personnes). Elles ont chacune un jardin privé s'ouvrant sur le golf et la piscine. En rez-de-chaussée un coin salon, une cuisine équipée et deux chambres à l'étage. Autre atout de l'hôtel : une belle piscine centrale orientée sur le parc. Côté sports et détente : le golf bien sûr qui borde le complexe (se renseigner pour des forfaits), dix tennis, un centre équestre pas loin et un espace bien-être sur place pour se ressourcer.



■ **HÔTEL LE RELAIS GOURMAND*****
400, route de Valbonne
✆ 04 93 60 10 57
www.lerelais-gourmand.com
contact@lerelais-gourmand.com
D4, près du hameau Plascassier de Grasse.

Logis (2 cheminées). 12 chambres. Chambre simple de 89 € à 99 € ; chambre double de 99 € à 119 € ; chambre triple de 129 € à 139 €. Demi-pension : 165 € (chambre + petit-déjeuner + repas du soir pour 2 personnes). Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Wifi gratuit. Restauration (cuisine authentique, traditionnelle, gastronomique).

L'atmosphère calme et confortable de cet établissement permet de se ressourcer dans ce mas provençal mêlant tradition et modernité. Dès l'arrivée, on se sent bien, que ce soit en voyant le beau jardin méditerranéen ou grâce à l'accueil agréable et chaleureux. Les 12 chambres sont très bien équipées selon des couleurs ou un ameublement qui confèrent à chacune sa propre personnalité, mais toutes possèdent au minimum la climatisation, un écran LCD et un accès Internet.

Ne manquez pas de vous promener dans le parc et surtout au bord de la piscine, l'idéal pour se détendre tout en profitant du soleil. Enfin, lors de votre séjour, n'hésitez pas non plus à faire un tour au restaurant pour découvrir les saveurs ainsi que les spécialités locales. Une très belle halte comme point de départ pour découvrir la région.

■ **HÔTEL LOUISIANE****
ZA de l'Argile
460, avenue de la Quiera
✆ 04 92 92 21 92
www.hotellouisiane.fr
hotel.louisiane@wanadoo.fr

Citotel. Ouvert toute l'année. 36 chambres (certaines fumeur). Chambre double de 51 € à 85 €. Demi-pension : 75 € (à 85 par personne). Petit déjeuner : 7,80 €. Parking (extérieur, gratuit). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Excursions.

Le Louisiane est niché en pleine nature, au cœur d'une pinède, comme un petit complexe aux abords du parc d'activités de Mouans-Sartoux. Il est tenu par M. et Mme Charpentier, un couple charmant, qui a entièrement rénové les chambres, les parties communes et le restaurant. Les chambres sont simples et confortables – TV, téléphone, salle de bains avec douche et Wifi. La piscine est un des atouts supplémentaires de l'établissement. Elle complète le paysage à merveille ! Pas de vis-à-vis, on en profite pour bronzer et plonger tranquillement. Autre petit détail pratique : on peut oublier sa voiture au parking, grâce à une ligne de bus partant de Cannes qui dessert l'hôtel... un bon plan pour séjourner dans la région ! Des prestations et un accueil de qualité pour un budget très compétitif.

Sorties

■ **MAISON CHARLOTTE BUSSET**
7, rue du 11-Novembre ✆ 06 22 50 19 52
www.maisoncharlottebusset.com

Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h30. Cookie de 2,50 € à 4,50 €. Snack salé ou sucré. Vegan friendly.

Si vous aimez les cookies, vous allez adorer ceux de la Maison Charlotte Busset. Ici, tout est fait sur place chaque jour. Vous ne trouverez pas de cookies de la veille et encore moins du surgelé. Même les pâtes à tartiner sont maison ! À la tête de ce paradis des gourmands, Noémie Burlaud vous propose de découvrir une nouvelle façon de manger. Le cookie y est décliné sous plusieurs formes et pour tous les goûts. Le cookie végan 100 % végétal est sans beurre, ni lait, ni œufs. Il existe aussi une version sans sucre et une autre sans gluten. L'été, le cookie est décliné en glace ! Tout en savourant son cookie, on peut aussi se délecter d'un chocolat chaud, d'un jus de fruits frais Bio ou d'un frappuccino aux cookies et de nombreux autres en-cas. Une adresse sybarite.

Emplettes

■ **LES DÉLICES D'AURILE**
6, Rue de la République ✆ 04 92 92 81 10
www.lesdelicesdaurile.fr
contact@lesdelicesdaurile.fr

Hors vacances scolaires de 13h à 19h, fermé le lundi. Petites vacances scolaires de 13h à 19h30 tous les jours et jours fériés sauf 25 décembre et 1er janvier. Juillet et août tous les jours de 13h à 23h. Juin et septembre tous les jours sauf lundi de 13h à 19h30 et de 13h à 22h30 le vendredi et le samedi. Une boule : 2,50 €, 2 boules : 4 €. À emporter. Service en salle. Terrasse.

Les gourmands ont trouvé leur adresse ! Toute langue dehors, les amateurs de glaces sillonnent les petites rues du charmant village de Mouans-Sartoux jusqu'à la tombée de la nuit parce qu'ils ont la gourmandise nomade. Les glaces sont fabriquées à partir de lait entier, d'œufs, de sucre et d'arômes naturels ou de fruits. Elles sont invariablement servies en pot ou en cornet de différentes tailles avec au choix différents parfums qui varient en fonction des saisons. Il suffit juste de plonger la cuillère dans le pot pour se rendre compte de la belle texture crémeuse. Le cadre est cosy et l'ambiance familiale et sympathique est assurée dans la petite salle ou sur la terrasse. A noter que pour les fêtes, Les Délices d'Aurile créent aussi des bûches et des desserts glacés. Les gourmands apprécieront également les crêpes et les gaufres servies d'octobre à fin avril. Une jolie adresse, toute discrète, pleine de cœur et de saveurs.

◗ **Autre adresse :** Place aux Aires, 06130 Grasse

Retrouvez l'index en fin de guide

■ **L'ÉPI D'OR**
Place du Général-Leclerc
✆ 04 93 75 65 06
www.epidorsaluzzo-mouanssartoux.fr
saluzzo.stephane@wanadoo.fr
Ouvert le lundi de 10h à 19h, le mardi, jeudi et vendredi de 6h30 à 20h. Le mercredi de 6h30 à 13h30 et de 15h à 20h. Le samedi et dimanche de 6h à 20h.
En 80 ans d'existence, l'Épi d'Or est devenu une véritable institution en matière de pâtisserie et chocolaterie à Mouans-Sartoux. Derrière les fourneaux, c'est Stéphane Saluzzo, artisan pâtissier et chocolatier qui réalise sur-mesure vos envies de gourmandises les plus folles soient-elles, et ce à partir d'une palette de chocolats d'exception tels que le lait grand cru pur Madagascar Tanariva ou encore le Bahibe, un grand cru pu République dominicaine pour ne citer qu'eux. Vous l'aurez compris, l'Épi d'Or donne la part belle à l'excellence de ses produits et de ses créations. Pour de simples pâtisseries, viennoiseries, chocolats et autres gourmandises, ou encore pour des réalisations sur-mesure plus poussées l'Epi d'Or saura vous satisfaire.

■ **LE FORUM ARTS & LIVRES**
1075, chemin des Gourettes
✆ 04 22 10 67 86
www.artsetlivres.com
contact@artsetlivres.com
♿ N
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.
L'enseigne Arts & Lires du Plan de Grasse s'est développée en 2016 avec la création à Mouans-Sartoux de ce magasin de 1 000 m² qui répond à la demande des lecteurs situés en bord de mer. Cet espace a tout pour plaire : larges gammes d'ouvrages, grands rayons, coin café et pâtisseries, papeterie, loisirs créatifs et espace de dédicaces pensé comme un Colisée. Fidèle à l'esprit de son aînée, l'ambiance est lumineuse, le mobilier sur-mesure et des plantes sont disséminées ici et là pour rendre la visite agréable. Dans une ville qui organise chaque année un festival du livre de dimension nationale, c'est la librairie qu'il fallait.

Dans les environs

Auribeau-sur-Siagne ★

Ce très joli village médiéval est perché sur un contrefort du massif du Tanneron au débouché des gorges de la Siagne. La pittoresque rivière ombragée où les femmes venaient encore puiser l'eau jusque vers 1850 fait le bonheur des promeneurs.
D'étroites ruelles à escaliers abritent les maisons dont certaines datent du XIVe siècle. Au centre du village, inscrit sur l'Inventaire des sites pittoresques du département, la placette est le point où convergent les quatre rues principales.

À voir : l'église restaurée du XVIIIe, le portail Soubran (porte fortifiée), la rue du Four, la table d'orientation, le sanctuaire Notre-Dame-de-Vaucluse.

■ **LE MOULIN DU SAULT**
Chemin du Vieux-Moulin
✆ 04 93 42 25 42
www.le-moulin-du-sault.fr
moulinsault@aol.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 32,40 € à 39,50 €. Formule du midi : 16,90 € (plat + dessert). Accueil des groupes (réceptions, séminaires, mariages, etc). Terrasse.
En bordure de la forêt de Tanneron, au pied du village médiéval, Thierry et Laurence Moussu vous accueillent dans le cadre enchanteur d'un ancien moulin à huile du XVe siècle rénové à l'identique – ou presque. L'hiver on s'installe dans l'authentique salle du moulin, entre les pressoirs et les fouloirs d'époque, et aux beaux jours sous la pergola fleurie de la terrasse, à côté de la cascade. Le Chef Philippe Defrançois règne sur les cuisines du Moulin, et propose des spécialités méditerranéennes et des plats qui marient les saveurs du terroir à celles venues d'ailleurs. Ambiance sympathique et bon rapport qualité prix.

■ **LE PRÉ DES PITCHOUNS**
Chemin du Gabre
✆ 06 42 57 28 44
www.lepredespitchouns.fr
info@lepredespitchouns.fr
Ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 18h. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Entrée : 8 € (par enfant, gratuit pour 2 adultes accompagnateurs). 4 € par adulte supplémentaire. 10 € en juillet – août avec jeux aquatiques.
Le Pré des pitchouns offre 4 000 m² d'espace de jeux en plein air au cœur de la végétation. Balançoires, trampolines, tyroliennes et toboggans font de cet endroit le paradis des enfants. Un espace est également entièrement réservé aux animaux où se promènent oies, lapins, âne et canards... Sur place, un chalet propose des sandwichs, quelques snacks mais aussi des boissons et des friandises. Notez qu'il est interdit d'apporter son pique-nique. Adultes et enfants peuvent jouer ensemble sur les terrains de pétanque, les tables de ping-pong ou encore sur le parcours de mini-golf. Il y a même des chaises longues pour profiter pleinement pendant que les enfants s'amusent.

■ **LE CIRIER D'AURIBEAU**
RD 9 ✆ 04 93 40 76 20
www.lecirier.fr
contact@lecirier.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Visite gratuite.
Le cirier d'Auribeau fabrique des bougies artisanales depuis plus de 40 ans. L'établissement est installé au rez-de-chaussée de l'ancien moulin à huile sous le restaurant Le Moulin du Sault. Les bougies sont réalisées à base de cire végétale et de paraffines 100 % naturelles. Des ateliers sont d'ailleurs proposés pour découvrir les techniques de fabrication. Il ne vous restera plus qu'à faire votre choix parmi les bougies parfumées moulées, celles en forme de fruits ou d'animaux, ou encore celles d'extérieur.

Pégomas

L'ÉCLUSE
968, chemin de l'Écluse ✆ 04 93 60 70 67
www.restaurantlecluse.fr
restaurantlecluse@hotmail.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Carte : 25 € environ. Suggestions entre 10,90 € et 14,90 €. Pizza à partir de 10 €. Plat enfant à 8 €.
L'Ecluse s'est fait une nouvelle jeunesse à l'été 2015. Entièrement rénové, l'établissement est maintenant plus dans l'air du temps. La terrasse au bord de la Siagne est désormais couverte et climatisée, et la grande salle entièrement rafraîchie. Il est possible de prendre un verre à l'extérieur dans des canapés et fauteuils très *cosy*. Côté cuisine, c'est le Pégomassois Xavier Malandran qui a repris les fourneaux. La carte change au gré des saisons et le Chef fait toujours preuve d'imagination : on y trouve des burgers savoureux, des tartares ou encore des poissons. Le Chef pâtissier propose quant à lui des desserts aussi raffinés que bons. En salle, l'équipe est souriante et toujours à l'écoute. Il est aussi possible d'organiser des événements privés tels que anniversaires, baptêmes ou mariages. Le jeudi soir, L'Ecluse propose des soirées blind test ou des concerts, avec *happy hour* de 18h à 20h. Un nouveau départ réussi !

L'ÉVEIL DES SENS
412, boulevard de la Mourachonne
✆ 04 93 42 73 51
joelmetony21@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 28,50 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 11 €.
En cette année 2019, l'établissement a changé de propriétaire et c'est maintenant le chef Joël Metony qui vous accueille pour vous proposer une cuisine savoureuse et conviviale, dont le but est d'éveiller tous vos sens ! Le restauration à la décoration épurée et contemporaine situé en centre-ville propose des plats composés de produits frais et locaux : sauté de veau marengo et gnocchis, filet de daurade et flan provençal... On a l'embarras du choix. Les assiettes sont généreuses et présentées avec goût. Les desserts sont également très raffinés et joliment présentés. Pour couronner le tout, une terrasse a été aménagée, un petit plus non négligeable.

LA FAMIGLIA JUNIOR
1115, route d'Or ✆ 04 93 40 26 62
la-famiglia-junior.lafourchette.rest
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 29 € (entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 11 €. Suggestions entre 14 € et 20 €. Terrasse. 2 parkings.
La Famiglia Junior propose une cuisine traditionnelle dans un décor aux allures provençales avec une salle dont les poutres sont apparentes. La terrasse offre une vue imprenable sur Pégomas et La Roquette-sur-Siagne. Côté cuisine, le Chef Philippe Varlet aime concocter quelques plats signature comme la cuisse gourmande, une cuisse de poulet recomposée avec des blettes, du foie gras et des pignons, ou encore les raviolis de calamars sauce chorizo. Tout est fait maison et les plats changent en fonction des saisons. Une belle adresse à découvrir.

LE GRILL DE LA MOURACHONNE
3, Place du Logis ✆ 04 93 77 96 60
www.legrilldelamourachonne.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ (pour un plat). Menu enfant : 9,90 €. Plat du jour : 10,90 €. Accueil des groupes (le restaurant propose des menus adaptés aux groupes). Chaises bébé. Terrasse. Un grand parking est à disposition devant l'établissement.
Situé en plein centre-ville au bord de la Mourachonne, le Grill du même nom propose une cuisine variée et de qualité à ses hôtes. Une entreprise familiale gérée par Catherine et Pierre Petit ainsi que leur fils Maxime depuis juillet 2012. En plus d'une grande salle décorée avec soin, le restaurant dispose aussi d'une terrasse aménagée pour profiter du cadre. Une partie de cette dernière a été couverte l'an dernier et permet au restaurant de disposer d'une belle surface protégée. Les assiettes sont généreuses et variées. Du poisson à la viande, chaque pièce est un produit de qualité. Chaque jour, une série de suggestions est proposée sur une ardoise en plus de la carte. Un large choix où chacun peut trouver son bonheur. En dessert, le tiramisu au caramel mérite une mention spéciale. Durant tout le service, l'établissement ne désemplit pas. Alors un conseil : réservez avant de venir.

HÔTEL DU BOSQUET**
74, chemin des Périssols ✆ 04 92 60 21 20
www.hoteldubosquet.com
info@hoteldubosquet.com

Ouvert toute l'année. 16 chambres (plus 7 studios). Chambre double de 70 € à 90 € ; studio / appartement de 90 € à 130 €. Petit déjeuner : 7,80 € (12 € pour petit déjeuner continental). Parking inclus. Wifi gratuit.
Coup de cœur pour cet hôtel qui réunit beaucoup d'atouts à des prix très raisonnables. Il est niché dans un grand parc boisé bordé par une rivière. Un véritable havre de paix avec vue sur le massif du Tanneron, à mi-chemin entre Cannes et Grasse (9 km). Ses prestations sont plutôt exceptionnelles : piscine extérieure, solarium, terrain de boules, et un court de tennis. Le Golf de Saint-Donat est à 10 minutes. Aux alentours, de nombreux départs de balades font le bonheur des randonneurs. L'hôtel a été rénové pour la saison 2013. Il propose des chambres confortables, classiques avec vue sur le jardin, ou en soupente. Elles sont toutes équipées d'une salle de bains avec baignoire ou douche, toilettes, télévision, téléphone direct. Sont également disponibles des studios de 25 à 50 m^2, aménagés avec cuisine équipée et terrasse privative. Une décoration récente, dans une tonalité provençale claire et pastel, donne à l'ensemble une ambiance lumineuse et cosy à la fois. Mention spéciale au petit-déjeuner composé de délicieux yaourts et confitures maison, servi dans le jardin dès que le temps s'y prête. Deux parkings couverts et un portail électronique pour la sécurité complètent l'offre.

■ **HÔTEL LES JASMINS**
531, avenue Frédéric-Mistral ✆ 04 93 42 22 94
www.hotel-lesjasmins.com
information@hotel-lesjasmins.com
Logis (1 cheminée). Chambre double 78 €. Demi-pension : 72 € (pour une personne, ou 128 € pour deux). Petit déjeuner : 8 €. Parking inclus. Wifi. Restauration (logis 1 cocotte).
Situé au cœur de Pégomas, cet hôtel a l'avantage d'être central tout en étant au calme en pleine verdure. L'endroit est idéal pour faire une halte et profiter des balades alentours pour partir à la découverte de la vallée de la Siagne. Également situé à 15 minutes en voiture du bord de mer. Seul ou en famille, toutes les configurations sont envisageables dans les 14 chambres spacieuses tout confort mises à disposition. Le restaurant est ouvert en semaine et aussi le week-end. Un accueil chaleureux et convivial vous est réservé tous les jours de la semaine. L'hiver, vous pourrez admirer les collines chargées de mimosas dont le village est cerné.

MOUGINS ★★★

Carrefour stratégique situé au milieu des collines de Cannes, Grasse et de la technopole de Sophia-Antipolis, Mougins était historiquement une commune paysanne, spécialisée dans la cueillette de jasmin. Au-dessus de la ville moderne actuelle se situe ainsi Mougins Village, qui s'élève à 260 m d'altitude. On peut découvrir la partie *extra-muros* construite après le XVIII[e] siècle et pénétrer ensuite à l'intérieur des remparts dans le noyau médiéval bâti au Moyen Âge, étonnant par sa forme en escargot. La renommée de Mougins commence vers la fin du XIX[e] siècle. Son climat attire de nombreux touristes et des artistes tombent sous le charme du village. En 1924, Francis Picabia, peintre surréaliste d'avant-garde, s'y installe. Également conquis par ses attraits, Picasso y vécu les douze dernières années de sa vie entre 1961 et 1973. C'est dans le mas Notre-Dame-de-Vie qu'il a créé ses dernières œuvres. D'autres personnalités ont également marqué les lieux : Jean Cocteau, Paul Éluard, Man Ray, Fernand Léger, Robert Desnos, René Clair, Isadora Duncan, Christian Dior… Le charme du village inspire toujours de nombreux artistes qui y tiennent leurs galeries ou travaillent dans leurs ateliers. L'image de Mougins est depuis longtemps également associée à la gastronomie. En 1992, la commune était consacrée « ville la plus étoilée de France » tandis que chaque année, elle renoue avec l'art de la table en organisant le festival international de la Gastronomie, appelé « Les étoiles de Mougins ».

■ **OFFICE DE TOURISME DE MOUGINS 39, place des Patriotes ✆ 04 92 92 14 00**
Voir page 21.

Points d'intérêt

Les ruelles authentiques et fleuries du village de Mougins s'enroulent sur elles-mêmes et abritent de nombreuses richesses architecturales. Sur la place Sainte-Anne se trouve le buste du commandant Lamy qui s'illustra au Tchad au temps des conquêtes coloniales dont la capitale (aujourd'hui N'Djamena) porta longtemps le nom de Fort-Lamy. La porte Sarrasine sur la place de l'Église est le dernier vestige des fortifications édifiées au XIV[e] siècle. Un bronze de Cérès surmonte l'une des plus anciennes fontaines du village tandis que la mairie porte les armoiries anciennes. À noter qu'au 26 de la rue des Vanniers ont été découvertes des peintures datant de 1510 qui représentent deux moines, dont l'un tient un livre et l'autre une pique.

■ **CHAPELLE NOTRE-DAME-DE-VIE**
501-869 Chemin de la Chapelle
Ouvert tous les jours de juillet / août de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Tous les week-ends de mai, juin et septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Tous les dimanches d'octobre à avril de 10h à 16h.
C'est dans ce site admirable que Picasso termina sa vie. Le paysage est d'apparence toscane avec de hauts cyprès florentins et une perspective doucement vallonnée et boisée. La chapelle est inscrite au registre des Monuments historiques depuis 1927 et réunit toutes les caractéristiques esthétiques des monuments religieux provençaux du XVII[e] siècle, dont un clocher surmonté d'un campanile recouvert de tuiles vernissées. Le nom de Notre-Dame-de-Vie vient d'une coutume selon laquelle on y amenait les enfants morts-nés qui ressuscitaient quelques instants le temps d'être baptisés et de trouver ainsi la paix. De 1961 à 1973, Pablo Picasso occupa la propriété jouxtant la chapelle et baptisée l'Antre du Minotaure qu'il offrit en cadeau de noces à son épouse Jacqueline. La rumeur dit que « le monde entier est venu admirer la Chapelle » : des musiciens Mstislav Rostropovitch et Arthur Rubinstein à Charlie Chaplin, Jean Cocteau ou encore Winston Churchill. N'hésitez pas vous aussi à venir y laisser votre nom. Le site a été restauré par la Ville de Mougins en 2012.



© LAWRENCE BANMAN N – AUTHOR'S IMAGE

Mougins.

■ **MUSÉE D'ART CLASSIQUE – MACM**
32, rue Commandeur
✆ 04 93 75 18 65
www.mouginsmusee.com
pressinfo@mouginsmusee.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Gratuit jusqu'à 10 ans (et personnes à mobilité réduite). Adulte : 14 €. Enfant (de 10 à 17 ans) : 5 €. Groupe (10 personnes) : 10 €. + 60 ans : 9 €, étudiants : 7 €. Visite guidée. Boutique.

Ce musée propose sur quatre étages plus de 600 œuvres du monde antique ainsi qu'une collection de peintures et de sculptures allant du néoclassique à nos jours. On y découvre également la plus grande collection privée d'armes antiques au monde. Ces œuvres sont complétées par une centaine de peintures, dessins et sculptures signés par des artistes de renom comme Chagall, Matisse, Dufy, Cézanne, Degas, Klein… Le site a reçu en 2011 un *award* pour la « meilleure inauguration » de musée puis en 2012 le Ken d'or du meilleur musée (*ex-aequo* avec Le Louvre) ainsi que le certificat d'excellence délivré par Trip Advisor deux années de suite, en 2012 et 2013. En 2013, il a également été nommé pour le prestigieux prix du Musée européen.

■ **MUSÉE DE LA PHOTOGRAPHIE ANDRÉ VILLERS**
Porte Sarrazine
67, rue de l'Église ✆ 04 93 75 85 67
museephoto@villedemougins.com

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet / août, ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Gratuit.

Ce musée essentiellement consacré à André Villers, photographe à l'origine du lien qui unit son ami Pablo Picasso à Mougins et à la photographie, est composé d'une collection d'anciens appareils et accessoires photographiques. De nombreux portraits de Picasso réalisés par André Villers, son photographe officiel, sont aussi exposés ainsi que des œuvres de Robert Doisneau, David Douglas Duncan, Jacques-Henri Lartigue, Sanford Roth, Edward Quinn, Lucien Clergue, Denise Colomb et Raph Gatti. Des expositions temporaires et thématiques de photographies sont également régulièrement programmées.

■ **PARC DÉPARTEMENTAL DE LA VALMASQUE**

Ouvert toute l'année. Entrée gratuite. Label Tourisme & Handicap. Table de pique-nique près de l'étang de Fontmerle. Stationnement gratuit.

À cheval sur les communes de Valbonne et Mougins, ce parc forestier de 427 hectares se divise en quatre secteurs : les Clausonnes au nord-est, le Fugueiret au sud-est, Fontmerle à l'ouest et le Carton au nord-ouest. Le site offre une étonnante variété de vallons et de sites d'observation de la nature : une pinède, une chênaie de chênes verts, de chênes blancs et de chênes-lièges sans oublier le magnifique étang de Fontmerle, riche de plantes aquatiques (joncs, roseaux, carex, iris, lotus) et bordé de 12 hectares de prairies plantées de peupliers, de saules et de cyprès chauves. L'observatoire situé au bord de l'étang permet aussi de découvrir une soixantaine de races d'oiseaux sédentaires ou migrateurs (poules d'eau, canards cols verts, foulques, hérons, aigrettes...). Ce parc est doté de tables de pique-nique et de bancs, d'aires de jeux pour les enfants, de sentiers pédestres et de pistes forestières. Ses 8 km de sentiers équestres balisés sont réservés au club hippique de Mougins. Un parcours de santé de 1,4 kilomètre et deux circuits de course à pied de 3 et 6 kilomètres sur le secteur forestier des Clausonnes satisferont les plus sportifs.

Le couvert

■ **LA BROCHE DE FER**
427, avenue Saint-Basile ✆ 04 92 92 08 08
www.labrochedefer.com
info@labrochedefer.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 35 € à 45 € (entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 16 € (plat + dessert du jour). Accueil des groupes. Terrasse.

Ce vieux mas de Provence dresse ses tables dans la salle rustique avec une cheminée d'angle, composée de plusieurs espaces qui sont autant d'atmosphères, ou carrément sur la terrasse fleurie autour de la fontaine, ou sous la tonnelle ombragée ouverte dans le jardin. La Broche de fer renoue avec la spécialité qui a fait sa renommée : les grillades au feu de bois et brocherie. Les premières soirées grillades auront lieu début mai. Les desserts maison sont classiques et gourmands, la carte des vins dévoile plus de 150 références et en fin de repas les amateurs se voient proposer une sélection de grands crus de cafés ou de thés. Accueil prévenant et service efficace.

■ **LE CANDILLE**
Le Mas Candille
Boulevard Clément-Rebuffel
✆ 04 92 28 43 43
www.lemascandille.com
info@lemascandille.com

Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert les lundis et mardis le soir en haute saison. Réservation recommandée. Menus de 98 € à 135 € (de 6 à 8 mets). Carte : 60 € environ (pour un plat). Vin au verre. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Parking.

Depuis le début de l'année 2018, le chef Xavier Burelle a pris la direction des cuisines du Mas Candille tout en gardant les mêmes valeurs pour cet établissement, à savoir proposer une gastronomie de luxe sur la Côte d'Azur. Une nouvelle cuisine à découvrir dans la salle de restaurant aux murs gris clair rehaussés par les notes framboise des lustres en cristal de Bohème et par les fauteuils couleur prune, dans la lumineuse grande salle et son plafond de Jean Honoré Fragonard, l'enfant du pays, qui donne l'agréable impression de déjeuner à ciel ouvert, ou sur l'agréable terrasse avec vue sur l'arrière-

Les Étoiles de Mougins... Pas à Mougins en 2019 !

Le Festival International de la Gastronomie « Les Étoiles de Mougins » s'est affirmé depuis plusieurs années comme le grand rendez-vous des chefs et du grand public. Créé en 2006 en hommage à Roger Vergé, chef emblématique du Moulin de Mougins qui fit en son temps la réputation internationale de cette belle cité, ce festival n'a cessé de gagner en notoriété, allant jusqu'à réunir 40 000 visiteurs en 2018... Mais pour l'année 2019, les organisateurs ont privilégié un format itinérant : le festival aura maintenant lieu à l'étranger et l'édition 2019 se fera donc en Italie, à Pietra Santa !
Rassurez-vous, ce petit aparté n'est que temporaire : l'idée est de revenir un an sur deux à Mougins. Partir pour mieux revenir et éviter une certaine vicissitude, voici donc le nouveau credo pour dynamiser ce beau festival culinaire !

◗ Rendez-vous donc l'année prochaine : les 6 et 7 juin 2020.

pays grassois. Le restaurant d'été La Pergola est ouvert de mai à mi-septembre et permet de manger de grandes assiettes estivales ou une petite restauration, au bord de la piscine à débordement.

■ LE CLOS SAINT BASILE

351, avenue Sainte-Basile ✆ 04 92 92 93 03
www.clossaintbasile.fr
info@clossaintbasile.fr

Maître Restaurateur. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 44 € à 65 €. Carte : 35 € environ (pour un plat). Formule du midi : 19 € (plat + café gourmand). Vin au verre. À emporter : saumon d'Écosse fumé tranché à la main (200g 13 €) et terrine de foie gras maison (250g 30 €). American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Après quelques travaux, réfection du bar, installation d'une vinothèque, Matthieu Lestrade en cuisine, jeune chef niçois connu des téléspectateurs pour sa participation à Top chef en 2011, et Elien Demuynck, en salle vous accueillent dans ce Restaurant & Vins. La cuisine de Matthieu est à son image, posée, réfléchie, sans artifice, allant à l'essentiel, comme cette sole farcie aux topinambour et truffes, artichauts épineux, ce ris de veau, écrasé de panais, blettes multicolores, citron confit, ce pigeon du Poitou fumé au romarin, millefeuille de navets et rutabagas ou ces fruits exotiques, pana cotta yaourt, sorbet, mangue. Elien, sommelière, qui se charge de réaliser les accords mets et vins, est également très fière de sa vinothèque de plus de 150 références qui trône à l'entrée du restaurant. Une vingtaine de vins au verre, de beaux flacons, permettent une découverte bachique intéressante dans de nombreuses appellations. Et vous pouvez emporter votre bouteille, si vous ne l'avez pas terminée.

■ LA CUISINE DE MORGANE

1063, avenue du Maréchal-Juin
✆ 04 92 99 21 87

Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 37 €. Carte : 23 € environ (pour un plat). Formule du midi : 18,50 € (entrée + plat + dessert).

Elle est derrière les fourneaux ; il est en salle. Morgane et Fabrice Sibut ont conquis les papilles de leurs visiteurs. Tellement, qu'à peine dix mois après leur installation à Mougins, ils ont obtenu le titre de maître-restaurateur en 2016. Une belle victoire pour ce couple venu d'Isère qui a fait le pari de venir s'installer sur la Côte d'Azur pour y ouvrir un établissement, qui fait le bonheur des habitués depuis maintenant quelques années. La cuisine est traditionnelle et généreuse, les plats sont toujours de saison, et les produits sont frais et locaux. La carte change régulièrement et s'adapte au marché. Gardez une petite place pour le dessert, ils sont aussi beaux que bons !

■ LE JARDIN

205, avenue du Golf
✆ 04 92 92 17 07
commercial@hotel-de-mougins.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menu unique à 35 € (amuse-bouche + entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 20 € (formules déjeuner entrée ou dessert + plat à 25 € et entrée + plat + dessert à 30 €). Vin au verre. Jardin. Terrasse. Bar ouvert de 11h à 23h. Piscine.

L'hôtel de Mougins nous propose un restaurant bistronomique offrant une très belle expérience gustative dirigée par le chef Basile Arnaud. En fonction des saisons, les formules du midi évoluent selon son inspiration. Le soir, on retrouve des préparations inspirées de la cuisine du monde, telles que le filet de bar, petits pois et chorizo, surplombé de son émulsion verveine ou la cuisse de canard confite label rouge à l'ail et au thym, pomme de terre sarladaise aux herbes fraîches, jus corsé. Avec toujours plusieurs options végétariennes des plus subtiles, comme par exemple le risotto d'épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses. La salle est joliment décorée mais dès l'arrivée des beaux jours, on choisira certainement de prendre son repas en terrasse, à l'ombre du frêne centenaire, avec vue sur le domaine. Et que ce soit en apéritif ou pour bien finir le repas, on apprécie également la présence d'un bar qui nous permet d'aller siroter un délicieux cocktail près de la piscine.

L'AMANDIER DE MOUGINS
Place des Patriotes
48, avenue Jean-Charles-Mallet
✆ 04 93 90 00 91
www.amandier.fr
lamandierdemougins@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 55 €. Carte : 35 € environ (pour un plat + accompagnement). Menu enfant : 20 €. Formule du midi : 22 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. École de cuisine. Parking au village.
L'Amandier, adresse historique du chef Roger Vergé à Mougins et étape gastronomique incontournable, est installé dans un ancien pressoir de moulin à huile dont il a conservé la salle voûtée. Sous l'égide de Denis Fétisson, le chef Didier Chouteau élabore une carte résolument niçoise et propose une formule à déjeuner avec une spécialité chaque jour : aïoli traditionnel, daube à la niçoise et tagliatelles au beurre, artichauts barigoule, croustille de pain, mesclun à l'huile d'olive citronnée, rougets de Méditerranée aux graines de fenouil, ballotine de volaille truffée, crémeux au beurre et aux champignons.

LA MAISON ROUGE
463, avenue de Font-Roubert
✆ 04 93 75 67 28
lamaisonrouge.lafourchette.rest
lamaisonrouge06@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 35 €. Carte : 25 € environ (pour un plat). Formule du midi : 19,50 €. Vente à emporter.
Ce restaurant marocain installé au pied du village de Mougins ne se contente pas de ravir vos papilles. Cette jolie maison rouge (ancienne demeure d'un tailleur de pierre) est décorée avec soin et dispose d'une terrasse spacieuse à la décoration orientale. Au menu ? Des plats généreux : tajine, couscous... Tous les ingrédients sont donc réunis pour vous garantir un moment d'évasion. Chaque jeudi à partir de 19h l'établissement propose des soirées lounge pendant lesquelles des assiettes de tapas sont offertes avec la boisson. Le dimanche midi, un brunch spécial est proposé sous forme de buffet de 12h à 15h avec assortiment d'entrées, tajines d'agneau ou de poulet, un couscous salé et sucré !

LA MÉDITERRANÉE
32, place du Commandant-Lamy
✆ 04 93 90 03 47
www.brasseriemediterranee.com
labrasseriemediterranee@gmail.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 49 €. Carte : 35 € environ (pour un plat + accompagnement). Formule du midi : 18,90 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.
Voici une brasserie contemporaine au cœur du village de Mougins, bien exposée et baignée par le soleil quelle que soit l'heure de la journée. Les patrons ont le goût de la décoration et ont insufflé au lieu une atmosphère élégante. Les couleurs de la terrasse et les éclairages tamisés signent une ambiance désormais plus épurée autour des tables joliment nappées de blanc. On y trouve de belles assiettes soignées qui déclinent des suggestions quotidiennes élaborées avec des produits frais. C'est une chef qui tient les fourneaux, Laela Mouhamou. Plats aux influences méditerranéennes raffinés, produits traditionnels (côte de bœuf, foie gras, saint-jacques, langoustines, escargots, etc.) ou revisités (risotto de gambas, salade de homard aux épices douces, loup en croûte de sel, homard du vivier…).
Les cuissons sont parfaites, juste comme on les aime. Une belle carte des vins et de grands crus accompagne ces instants de plaisir culinaire à vivre ici dans une ambiance conviviale doublée d'un service chaleureux et prévenant.

LA MENTHE DOUCE
1024, avenue Général-de-Gaulle
✆ 04 93 90 04 71
www.lamenthedouce.com
rodolphe06250@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 21 € (entrée + plat ou plat + dessert). Terrasse. Animations. Service traiteur sur commande et plats à emporter.
Ce restaurant de spécialités marocaines se niche dans une villa en pierres au dessus du quartier Saint-Basile. Oasis avec palmiers reconstituée sur la vaste terrasse, tentes caïdales, meubles en cèdre massif sculptés à la main, lanternes en fer forgé, tables en cuivre, tapis moelleux et autres objets marocains... le dépaysement est ici totalement assuré ! Le voyage continue à table avec toutes les saveurs de l'Orient : méchoui d'agneau traditionnel, couscous, keftas, tajines, pastilla ainsi que la spécialité de la maison, le Méchoui Marrakchi (agneau cuit à la cendre), et de délicieuses pâtisseries orientales. À l'heure de l'apéritif, l'ambiance se veut plutôt lounge de 17h à 20h, et le week-end des musiciens acoustiques et des danseuses animent très souvent les lieux.

LE MOULIN DE MOUGINS
Avenue Notre-Dame-de-Vie
✆ 04 93 75 78 24
reservation@moulindemougins.com
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche de 11h30 à 17h. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Brunchs dominicaux dont un réservé aux enfants. American Express, Diners Club.
Coup de jeune pour le Moulin de Mougins, l'établissement où Roger Vergé a officié pendant de nombreuses années. Après avoir subi d'importants travaux de rénovation par les nouveaux propriétaires, le Moulin a rouvert depuis avril 2019.
La salle ainsi que le jardin extérieur ont connu un gros lifting, jusqu'au mobilier qui est flambant neuf : les frères Martinez, déjà propriétaires des comptoirs 233 à Grasse et Antibes, ont voulu lui redonner un véritable coup de jeune. Leur objectif est donc de donner vie à un bistrot chic, avec une cuisine savoureuse à base de

produits frais et dans une ambiance lounge, cosy et branchée avec des influences asiatiques. Le dimanche, un brunch est servi.

LE PETIT FOUET
12, place du Commandant-Lamy
✆ 04 92 92 11 70
www.lepetitfouet.com
sebastien.fouet@lepetitfouet.fr
Ouvert du vendredi au mardi de 9h à 13h45 et de 18h30 à 21h45. Carte : 25 € environ (pour un plat ou assiette apéro). Petit-déjeuner ou brunch le dimanche. American Express.
Sébastien Fouet a baptisé de son nom cette maison au cœur du vieux Mougins à la fois bistrot, restaurant, cave, salon de thé et épicerie fine avec produits du terroir. Il y propose une cuisine du Sud-Ouest et des plats lyonnais qui changent avec les saisons. En hiver petit salé aux lentilles, cassoulet maison, etc. Aux beaux jours gésiers et confits de canard, et les spécialités dont la tête de veau lyonnaise, le tartare de Charolais, la soupe à l'oignon gratinée, et la surprise du Chef belge : moules dans tous leurs états et (vraies) frites maisons. La belle carte des vins présente plusieurs centaines de références et se renouvelle tous les mois. On s'attable sous les poutres apparentes et les jolis colombages et près des rayonnages où s'affichent les produits d'épicerie fine. Les tables en bois au nappage blanc et lie de vin insufflent un air authentique, convivial et élégant qui sied à ce bouchon lyonnais bien ancré dans la cité mouginoise. On notera que le salon de thé en journée est fermé l'été et ouvre à partir de mi-septembre.

LA PLACE DE MOUGINS
41, place du Commandant-Lamy
✆ 04 93 90 15 78
www.laplacedemougins.fr
denisfetisson@laplacedemougins.com
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu «Produit à l'Honneur» : 65 € (change tous les mois). Menu Gourmandise 75 €. Menu signature à 130 €. Assiette enfant sur demande. Formule du midi : 29 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique : vente pâtisseries et entremets de Pascal Giry à emporter.
Le Chef Denis Fétisson a fait ses armes chez les plus grands puis s'est perfectionné en Europe et dans le monde avant d'ouvrir cette Place en juillet 2010. Belle maison sur deux étages, décoration contemporaine, salles élégantes, lounge bar au 1er, mise en scène d'œuvres d'artistes contemporains, salle de conférence... Prix du meilleur espoir de la cuisine Française, Fétisson a retenu l'essentiel de ses rencontres et s'est inventé un style de cuisine créative qu'il ancre néanmoins dans la tradition : carpaccio de langoustines en saveurs d'agrumes coulis de mangue homardine et pomme Granny Smith, foie gras de canard poêlé et cannelloni d'anchoïade, bœuf Wagyu aux herbes de nos collines carottes glacées dans leur jus... Chaque mois, il sélectionne un produit de saison (asperge, aubergine, courgette, tomate, truffe, chocolat, etc.) et le décline en multiples préparations au menu « Produit à l'Honneur ». Les savoureux desserts sont des créations de Pascal Giry, et sont vendues à la boutique avec également tartes, entremets, macarons, pâtes de fruits. Une Place où il est bon de faire une halte...

AU RENDEZ-VOUS DE MOUGINS
84, place Commandant-Lamy
Place du vieux village
✆ 04 93 75 87 47
www.rendezvousdemougins.com
contact@rendezvousdemougins.com
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 28 € à 38 € (menus tradition et épicurien). Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 18 € (plat du jour + café gourmand).
Isabelle – c'est la jolie brunette aux yeux bleus du marché Forville, la reine des salades – vous propose un petit établissement mouginois rempli de beaux hors-d'œuvre et de plats qui peuvent être une pintade pochée dans son jus aux senteurs de Provence, poisson du jour cuisiné doré à la planche et bayaldi de légumes, ou bien une pièce de bœuf grillée, polenta. Les desserts méritent un prix d'excellence. Les vrais gastronomes choisiront le foie gras de canard cuit au torchon sur un lit de mesclun, carpaccio de thon rouge juste saisi, entre autres possibilités. Terrasse, variété des mets, produits frais et prix doux : c'est du sans faute !

ZUCCHINI BLOSSOM
1283, avenue de la Plaine ✆ 04 92 99 29 19
www.zucchiniblossomrestaurant.com
contact@zucchiniblossomrestaurant.com
N
Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15,90 €. Vin au verre. Brunch le samedi midi. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Parking. En vente quelques produits importés des USA : sauces, piments, sodas, etc.
Ce restaurant aux influences anglo-saxonnes est atypique et baroque, avec son décor composé d'objets et de meubles hétéroclites chinés dans les brocantes. Il préserve une ambiance chaleureuse et décontractée à l'image des patrons, Arthur et le chef Fred, surnommé le roi du hamburger, car il excelle à les confectionner depuis 1978. Assis au bar-comptoir ou sur les tables disparates disposées près des fenêtres ouvertes sur la vaste terrasse, on déguste une cuisine du monde aux accents majeurs *made in USA* : best burger, viande fraîche de charolais, pastrami sandwich, calamars à la plancha, quesadillas, frites maison et coleslaw (bien sûr) accompagnent les plats. Toutes les crudités proviennent des cultures du coin, garanties sans pesticide. Côté douceurs, gâteaux au fromage et à la carotte (cheesecake, *carrot cake*), crumble aux fruits ou brownie. Bières américaines et mexicaines, cocktails à l'avenant (Margarita, Jack Daniel's Sour, Sex on the Beach) ainsi que délicieux sodas (Dr Pepper, Root Beer). Quelques vins de Provence servis au verre. Les portions sont généreuses et si on ne termine pas son assiette on peut d'ailleurs demander un *doggy bag* pour emporter les restes.

Le gîte

HÔTEL DE MOUGINS****
205, avenue du Golf ✆ 04 92 92 17 07
www.hotel-de-mougins.com
info@hotel-de-mougins.com

Ouvert toute l'année. 51 chambres (et suites). Chambre double à partir de 159 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. De nombreuses offres et réductions en réservant directement sur leur site internet. Wifi. Restauration (le jardin). Massage à partir de 100 € pour 70 minutes.

L'hôtel de Mougins est une bastide provençale datant du XVIII[e] siècle et devenue depuis un hôtel de charme. Le cadre est verdoyant, raffiné, gorgé de soleil et l'on hésitera souvent entre flâner dans les jardins ou au bord de la piscine... Qu'importe, vous pouvez bien faire les 2, puisque la détente est le maître mot pour votre séjour dans cet établissement. Les 51 chambres sont disposées selon les 4 mas provençaux mais rassurez-vous, elles ont été pensées pour bénéficier de la magnifique vue sur la piscine et le jardin. À l'intérieur, le confort est à la hauteur de l'établissement, avec des chambres ou des suites lumineuses et très joliment décorées dans un style épuré chic. Pour compléter le tout, le restaurant sert des plats frais et de qualité évoluant au gré des saisons.

L'HÔTEL VILLA SOPHIA***
348, avenue de la Valmasque ✆ 04 92 28 88 20
www.lemasdugolf.com
contact@lemasdugolf.com

Reception ouverte de 07h00 à 23h00 langues parlées à l'accueil : français, anglais, italien. 24 chambres (100 % non fumeur). TV écran plat – mini bar – plateau de courtoisie – sèche cheveux – articles de toilettes – Climatisation... Piscine, animaux acceptés (un supplément peut s'appliquer) Chambre double de 96 € à 190 € ; chambre triple de 130 € à 240 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Parking inclus. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Navette aéroport sur demande, prestation payante.

Proche du Golf country club de Cannes Mougins et du Royal Mougins golf club situé à 6 kilomètres seulement, cet établissement créé en 2011 regroupe trois bâtiments indépendants construits au cœur d'un parc de 3 000 mètres carrés. Pour la plupart de plain-pied et ouvertes sur le jardin, les chambres lumineuses, climatisées et insonorisées sont parfaitement équipées. Doubles, twin ou triples, toutes dévoilent un cadre contemporain, une literie de haut confort avec couettes et des salles de bains avec un grand espace douche. Les petits déjeuners sont servis dans une salle ouverte sur le jardin et la piscine. Le Mas peut également accueillir toute réunion ou séminaire, dans un agréable cadre vert et arboré.

LES LISERONS DE MOUGINS**
608, avenue Saint-Martin ✆ 04 93 75 50 31
www.hotel-liserons-mougins.com
hotel.liserons@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 20 chambres. Chambre double de 70 € à 115 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking. Wifi.

Située entre Mouans-Sartoux et le vieux village de Mougins, ce mas provençal géré par un couple charmant, Nancy et Jean-Jacques, est niché dans un jardin verdoyant et agréablement aménagé. Les chambres réparties dans le bâtiment principal s'ouvrent, pour certaines, directement sur le jardin avec accès indépendant et bénéficient d'une petite terrasse en rez-de-chaussée. Toutes différentes et décorées de couleurs gaies, elles assurent un confort parfait : TV satellite, sèche-cheveux, salle de bains avec douche ou baignoire et WC, climatisation. La grande piscine, son solarium et la jolie terrasse extérieure ajoutent au charme tranquille des lieux. L'établissement dispose d'une belle salle de séminaire accessible à 120 personnes qui jouxte la piscine et avec vue sur le jardin. Un grand parking privé gratuit est situé derrière le bâtiment.

LA LUNE DE MOUGINS HÔTEL & SPA***
1082, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 75 77 33
www.hotel-lunedemougins.com

47 chambres. Chambre double de 119 € à 199 €. Petit déjeuner : 16 € (10 € pour les moins de 12 ans). 2 chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite. Restauration (cuisine provençale, ouvert tous les midis et soirs, avec lounge bar. Menu midi avec accès au spa à partir de 35 €). Offres Spa possibles.

Hôtel de charme sur les hauteurs de Cannes, la Lune de Mougins est au cœur de la verdure, dans le parc régional de Mougins. Un établissement tout confort d'où vous ressortirez apaisé et ressourcé. Son restaurant, le Citrus, propose une cuisine méditerranéenne composée de produits frais. Un lounge bar est également ouvert 24h/24. Et pour toujours plus de détente, une piscine extérieure en plage ombragée vous tend les bras. Enfin, profitez également de nombreuses offres détente et plaisir avec accès au spa et soin relaxant.

accès direct à la plage	espace fumeurs	jardin ou parc
bar	établissement non-fumeurs	jeux
blanchisserie	fitness	lave-linge / laverie
climatisation	golf miniature	location de vélos
discothèque	handicap malentendant	magasin d'alimentation
distributeur d'argent	handicap malvoyant	navette aéroport
eau potable	handicap mental	pêche
équitation	handicap moteur	piscine intérieure

LE MANOIR DE L'ÉTANG
66, allée du Manoir
Les Bois de Font-Merle ✆ 04 92 28 36 00
www.manoir-de-letang.com

Fermé du 15 octobre à avril. 21 chambres. Chambre double de 125 € à 180 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Wifi gratuit. Restauration (menu déjeuner ou à la carte. Restaurant fermé le mardi et le mercredi hors saison. Brunch le dimanche). Soirées jazz au manoir. Dates et programmation : se renseigner sur le site ou par téléphone.
Cet authentique manoir du XIX[e] siècle au cœur d'un parc de 4 hectares domine un étang couvert de fleurs de lotus en saison. La bâtisse révèle un décor élégant et contemporain. Les 21 chambres de belles dimensions ont vue sur les collines environnantes et l'étang ; elles sont bien équipées et confortables et le linge de lit paré de coton d'Égypte est des plus raffinés. Au restaurant, le Chef Mathieu Soler décline une carte vantant les produits frais et les saveurs vraies alliant cuisine française (on apprécie les légumes anciens, raviolis, poissons, pièces de viandes) et quelques écarts asiatiques réussis, dont l'assortiment de sushis et makis. Les macarons maison, crème brulée à la verveine, donnent la note sucrée aux repas servis dehors aux premiers rayons, sur la terrasse. Lieu de calme et de sérénité, proche de la plupart des greens azuréens les plus réputés, son charme unique fait également le bonheur des golfeurs.

LE MAS CANDILLE*****
Boulevard Clément-Rebuffel ✆ 04 92 28 43 43
www.lemascandille.com

Relais & Châteaux. Accueil 24h/24. 45 chambres (dont 7 suites. Non fumeur). Chambre double de 330 € à 815 €. Petit déjeuner buffet : 29 €. Parking (extérieur gratuit). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (sauf à La Pergola). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restaurant gastronomique «Le Candille» ouvert tous les jours midi et soir. Restaurant d'été «La Pergola» ouvert de mai à mi-septembre au bord de la piscine. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. 3 piscines extérieures dont une chauffée à l'année. SPA Shiseido, soins, massages.
Le Mas Candille est une succession d'atmosphères uniques dans un vaste parc aménagé offrant un confort exceptionnel, un cadre d'une tranquillité absolue et d'une élégance raffinée. Le Mas proprement dit, où se trouvent le restaurant et 20 chambres date du XVIII[e] siècle. C'était à l'origine une ferme où l'on cultivait la vigne et l'olive. Le nom « candille » vient du provençal et signifie chandelle, allusion aux cyprès gardiens centenaires. L'extension « Bastide » construite en l'an 2000 est une oasis dédiée au bien-être : elle comprend 19 chambres, 1 suite, et le Spa Shiseido, le premier de France, qui offre les massages Qi-Shiseido et se conjuguent à un éventail de soins pour répondre aux besoins de bien-être. Enfin, création en 2009 de la « Villa » un ensemble de 6 suites luxueuses de 55 à 70 m² dotées d'équipements modernes construites en contrebas de la terrasse dans deux bâtiments intégrés à l'environnement grâce à leurs jardins provençaux suspendus. Grande piscine à débordement, espace fitness, etc. Le restaurant gastronomique « Le Candille » 1 étoile Michelin, est ouvert tous les jours midi et soir. Repas dans la salle ou sur la terrasse avec vue panoramique sur la vallée et les collines alentours. Le restaurant « La Pergola » est ouvert de mai à mi-septembre au bord de la piscine pour déjeuner ; service de bar et petite restauration dans la journée. L'hiver, des after work sont organisés une fois par semaine, au bord de la piscine. Ce Mas est en soi un sanctuaire de paix, un art de vivre la sérénité.

LE MAS DU GRAND VALLON
1550, chemin du Grand-Vallon
✆ 04 22 90 98 98
reservation@linkfrance.link

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 119 €. Séminaires. Wifi. Restauration. Hammam, sauna. Animations.
Cette résidence de standing installée dans une bâtisse provençale est un véritable havre de paix. Après plusieurs mois de fermeture, le Mas du Grand Vallon s'est refait une nouvelle jeunesse et a rouvert cette porte au printemps 2017. Vous y trouverez des chambres ou des appartements allant jusqu'au 4 pièces disposant de tout le confort nécessaire. Chaque appartement possède sa propre terrasse ainsi qu'une kitchenette. La résidence possède également un restaurant où vous pourrez prendre petit-déjeuners, déjeuners ou dîners. La piscine et le spa promettent de véritables moment de détente dans un cadre verdoyant. La résidence est équipée d'un terrain de tennis et d'un practice de golf.

ROYAL MOUGINS GOLF RESORT****
424, avenue du Roi ✆ 04 92 92 49 69
www.royalmougins.fr
reception@royalmougins.fr

Ouvert toute l'année. Spa ouvert 7j/7. Hôtel composé de 29 suites, de catégorie Premium, Deluxe, Supérieure et Standard. Suite de 180 € à 385 €. Wifi gratuit. Restauration («La terrasse du 18» avec vue panoramique sur le golf. Fermé le soir de fin octobre à début mars). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Salle de Fitness.
Situé au cœur d'un grand domaine privé et, comme le nom le laisse entendre, au beau milieu du Golf de Mougins, ce resort offre un havre de paix à la fois raffiné et convivial. L'hôtel est composé de plusieurs types de suites. Chacune propose les mêmes équipements et le même confort : un espace de 50 m² auquel s'ajoute 25 m² de terrasse privative avec chaises longues. La différence se fait donc au niveau de la situation dans le bâtiment qui offrira une vue dégagée sur le golf ou sur le jardin selon la catégorie choisie. Pour plus de tranquillité, on vous conseille les suites avec vue sur les collines dans l'ancienne Bâtisse construite en pierre. Le golf est ici l'élément central avec la possibilité d'avoir des tarifs préférentiels sur les green fees en tant que résident à l'hôtel. Puisque c'est la détente qui prime dans ce lieu de charme, les différentes formules du Spa avec massage drainant, tonifiant ou soin du visage sauront finir de vous combler et vous assureront un séjour de rêve.

Loisirs

■ **GOLF COUNTRY-CLUB DE CANNES-MOUGINS**
175, avenue du Golf
✆ 04 93 75 79 13
www.golfcannesmougins.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 18h. Green-fee 18-trous : 175 € et fin de journée : 100 €, Green-fee Invité de membre : 80 €, -21 ans : 87.50 €. American Express. Voiturette 18-trous : 50 €, chariot manuel : 7 €, clubs (au pro-shop) : 45 €, jeton de practice (40 balles) : 3 €. Vestiaire gardé. Boutique. Restauration uniquement le midi.
Le golf est situé sur la D35 entre Antibes et Mougins. Ses caractéristiques : 18 trous, 6 312 m par 72 et practice 20 postes privés. C'est un club privé réservé aux membres actionnaires. Quelques départs sont disponibles aux visiteurs sous plusieurs conditions : avoir une licence de golf, un index ne dépassant pas 28, une tenue vestimentaire adaptée au club (ni shorts, ni jeans, ni tee-shirts) et les chaussures à clous ne sont pas acceptées. Le practice et les aires d'entraînement sont accessibles aux membres enregistrés. Niché dans la forêt de la Valmasque, un parcours superbe légèrement vallonné et traversé par une rivière ainsi que d'autres obstacles d'eau. Fondé en 1923, il fut tracé en 1977 par les architectes Allis et Thomas. Sa renommée internationale en fait une véritable référence.

Détente, forme

■ **SPA SHISEIDO DE L'HÔTEL MAS CANDILLE**
Hôtel*** **Restaurant Spa le Mas Candille**
Boulevard Clément-Rebuffel
✆ 04 92 28 43 43
www.lemascandille.com
info@lemascandille.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Soins sur rendez-vous Formulaire de contact via le site Internet. Coffret cadeau disponible sur le site Internet avec des prix intéressants. Cinq cabines de soins. Un salon de relaxation. Une boutique. Un jacuzzi. Une piscine hydrothérapie. Un sauna. Des espaces de relaxation. Une salle de fitness.
Seul et unique spa Shiseido en Europe occidentale, le spa du Mas Candille vous offre un moment de détente dans un univers empli de calme et de volupté pour une expérience des plus revitalisantes. Entouré d'un jardin japonais aux cent espèces de bambous situé au sein du parc de l'hôtel 5 étoiles, ce spa propose une sélection de soins fondés sur une philosophie orientale dans un environnement de quiétude. Profitez des bienfaits du bain bouillonnant, du sauna, de la salle de fitness et de la piscine hydrothérapique. Découvrez également les premiers patches antirides qui réduisent en moyenne de près de 50 % les rides et ridules après quatre applications. C'est sans oublier les soins Qi créés par Shiseido voués à stimuler l'énergie du corps et de l'esprit associant les points de pression du shiatsu à l'utilisation de l'oshibori (bandes de coton tissées humides et chaudes) et à l'aromacologie procurant ainsi une profonde détente en régulant le flux énergétique du corps.

Sorties

■ **L'ABREUVOIR DE MOUGINS**
32, place des Patriotes ✆ 04 93 90 03 05
abreuvoirmougins.free.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 15h à 2h. Terrasse. Concerts (live Music tous les vendredis soirs). Organisation de soirées privées.
C'est très certainement l'une des plus belles terrasses du village, offrant un panorama unique sur Grasse et la vallée du Loup. Dans ce cadre idéal, vous pourrez boire un verre lors de votre étape à Mougins et profiter de l'atmosphère accueillante. Marc Rogano est un barman émérite qui exerce la profession depuis l'âge de 16 ans. Après de nombreuses années passées dans des lieux festifs cannois, il a pris un peu de hauteur en reprenant cette affaire. Les habitués aiment s'y retrouver à l'heure de l'apéro où l'on vous sert des amuse-gueules pour accompagner vos cocktails. Les amateurs de pétanque se font même servir sur le terrain en contrebas (on prête les boules si vous n'en avez pas). L'hiver, la salle voûtée à l'intérieur accueille des groupes de musique *live* tous les vendredis soir tandis que le grand écran plat constitue une occasion unique de se retrouver lors des grands événements télévisés. L'après-midi, on grignote à la carte des snacks salés ou sucrés.

■ **SCÈNE 55**
55, chemin de Faissole ✆ 04 92 92 55 67
www.scene55.fr – contact@scene55.fr
Billetterie ouverte du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ainsi que les soirs de représentations, une heure avant le début du spectacle. Tarif jeune : entre 12 et 26 ans. Tarif enfant : -12 ans. Tarif réduit pour les étudiants, les demandeurs d'emploi, les personnes bénéficiant du RSA, les familles nombreuses et les groupes de plus de 10 personnes.
Théâtre, marionnettes, conférences, magie, musique, danse, cirque et plein d'autres nouveautés... La programmation culturelle est très riche dans ce théâtre moderne restauré en mars 2017 par la ville de Mougins. En plus des deux scènes (la grande et la petite), la scène 55 est composée de plus de 3 000 mètres carrés dédiés à la culture : école de musique, studio d'enregistrement, ateliers de pratique artistique ainsi qu'un lieu de convivialité avec salle d'exposition et espace de restauration. En somme, tout est fait pour que l'on y passe un agréable moment.

Emplettes

■ **LA CAVE DE MOUGINS**
50, avenue Jean-Charles-Mallet
✆ 04 92 28 06 11 –www.cavedemougins.fr
Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 10h30 à 23h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 23h30. Bar à vin et grignotage.
La Cave de Mougins est une belle boutique où acheter du vin... Mais n'hésitez pas à le déguster au préalable sur place en profitant des conseils avisés du patron des lieux, le tout accompagné d'en-cas. L'établissement vous ravira également par ses assiettes copieuses : assiette de charcuterie espagnole, d'antipasti, de saumon fumé,

de foie gras de canard fumé. Également affichés à la carte : la soupe de légumes, la soupe de pois cassés, la quiche aux lardons, les pâtes fraîches ou le parmentier de canard. Le week-end, des brunchs « grand-mère » sont également organisés.

■ **MADAME CHAPEAUX**
20, rue des Orfèvres ✆ 04 92 28 39 36
www.madamechapeaux.org
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 19h.

Madame Chapeaux est le royaume du chapeau, sous toutes ses formes. Bibi, turbans, couronnes de fleurs mais aussi chapeaux de cérémonie. Les coiffes sont toutes créées dans l'atelier avec du feutre tiré à la vapeur, des tissus en cuir ou même de la laine, en couleurs ou en noir et blanc. Que vous ayez une grande occasion ou tout simplement envie d'un couvre-chef, Madame Chapeaux répondra à vos désirs et le fera sur-mesure. Une belle adresse à découvrir.

LE ROURET ★

Le couvert

■ **LE BISTRO DU CLOS**
9, route d'Opio ✆ 04 97 05 08 34
www.hotel-du-clos.com
N
Fermé 1 semaine en décembre et en janvier. Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu du marché 26 € (3 entrées, 3 plats, 3 desserts au choix). Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 13 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking. Marché des collines.
Situé à 100 m du restaurant gastronomique Le Clos Saint-Pierre dans l'aile sud de la Maison du terroir du Rouret, la seconde adresse du couple Ettlinger apporte le maillon manquant à l'offre culinaire. L'établissement dispose d'une salle, avec bar à l'entrée, qui peut accueillir une cinquantaine de couverts, d'une terrasse, avec coin *lounge* d'une capacité identique, et d'un parking attenant de 50 places. La décoration *vintage* accueille indifféremment des patères en boules de billard ou de joueurs de Baby-foot, des affiches anciennes (Banania, bouillon Kub), un vieux poste de radio, des moulins à café, un distributeur à cacahuètes, des luminaires en forme de cafetière et de bouilloire… En cuisine, le chef exécute, à la vue de tous, la carte imaginée par Daniel Ettlinger autour de produits frais du terroir et de saison : salade de chèvre frais des Courmettes, saumon mariné, pièce de bœuf, poisson du jour, risotto… Un plat du jour, un menu du marché, un menu enfant, une carte qui change à chaque saison et une ardoise journalière pour les suggestions du jour : voilà l'offre quotidienne.

■ **LE CLOS SAINT-PIERRE**
Place de la Mairie – Quartier Saint-Pons
✆ 04 93 77 39 18 –www.hotel-du-clos.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Congé annuel en février. Du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu du marché 57 € (4 plats) ou 69 € (5 plats) servi le midi et le soir. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 40 € (sauf dimanche et jours fériés). Chèques non acceptés.
Ici, les cuisines provençale et italienne concoctées par Catherine et Daniel Ettlinger sont à l'honneur. Le Chef se rend au marché plusieurs fois par semaine pour concocter deux menus uniques qui changent chaque jour. À la belle saison, en terrasse, on goûte le charme de la place de village typique avec son décor tellement naturel.
Au menu du jour, on peut noter un Risotto piémontais aux girolles, une Volaille fermière simplement rôtie, ou bien un retour de pêche locale cuit sur la plancha. À noter aussi le menu spécial Truffes d'Alba et Truffes noires en saison, ainsi qu'un menu « spécial Langouste » selon la pêche. Une très belle carte des vins. La salle a été récemment rénovée pour vous accueillir encore mieux.


© BERNARD CROSE

L'église Saint-Pons et la place des Platanes.

Le gîte

HÔTEL DU CLOS***
3, chemin des Écoles ✆ 04 93 40 78 85
www.hotel-du-clos.com
contact@hotel-du-clos.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (langues parlées à l'accueil : Français, Anglais, Allemand). 12 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 129 € à 189 € ; suite de 176 € à 260 €. Demi-pension : 38 €. Petit déjeuner : 15 € (continental). Lit supplémentaire : 20 €. Parking (extérieur gratuit). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 8 €). Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Le clos Saint Pierre à 250 mètres de l'hôtel. Vente de produits. Excursions.

L'Hôtel du Clos est une halte de charme et de quiétude située au cœur d'un parc verdoyant de 5 000 mètres carrés planté d'oliviers centenaires et d'arbres fruitiers. Les 11 chambres qui composent cet hôtel sont décorées avec goût pour préserver l'authenticité des bâtiments tout en donnant accès au confort de la modernité. Cerise sur le gâteau : le petit déjeuner très personnalisé, servi en chambre, sur la terrasse ou dans la salle à votre convenance, avec notamment de savoureuses gaufres.

Emplettes

LE MARCHÉ DE NOS COLLINES
Route d'Opio
✆ 04 93 77 34 21
lemarchedenoscollines.fr
marchedenoscollines@wanadoo.fr
Du mardi au samedi de 8h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h30.

SAINT-PAUL-DE-VENCE ★★★★

Terre des artistes et berceau de l'art contemporain, le village de Saint-Paul-de-Vence cultive une image de charme à la réputation internationale relayée par les grands noms de la peinture, de la littérature et du septième art. Le souvenir d'Yves Montand et de Simone Signoret, de Picasso et de Renoir flotte encore autour de la Colombe d'Or sacralisée par une pléiade de célébrités qui ont poussé ses épais vantaux de bois pour y trouver une tranquillité complice. Sans oublier ces peintres encore peu connus qui laissaient parfois un tableau pour payer leur séjour, faisant ainsi la fortune des descendants du restaurateur. Saint-Paul, érigé sur un éperon rocheux et entouré de ses remparts dominant la colline, fut l'une des première fortifications construite en France verrouillant la frontière de la Provence le long de la vallée du Var. Village oublié au début du XX^{e} siècle, sa notoriété fulgurante a pris corps immédiatement après la Seconde Guerre mondiale quand Utrillo, Derain, Soutine, Signac, Modigliani ou Matisse, séduits par la beauté de ses paysages et la limpidité de sa lumière, y déposèrent leur chevalet, attirant ainsi d'autres artistes, gens de lettres et vedettes du show-business. Aujourd'hui fort bien entretenu, le village s'offre aux visiteurs en toutes saisons et se balader dans ses ruelles donne l'occasion de visiter un véritable musée vivant dont l'entrée est libre. L'architecture est datée des XVI^{e}, XVII^{e} et XVII^{e} siècles. Sept monuments communaux sont classés ou inscrits à l'Inventaire des monuments historiques.

OFFICE DE TOURISME
DE SAINT-PAUL-DE-VENCE
2, rue Grande
✆ 04 93 32 86 95
Voir page 22.


© © VINCENT FORNICA

Saint-Paul-de-Vence.

Saint-Paul-de-Vence et le cinéma

Les années 1950 et 1960 constituent l'âge d'or du village qui se transforme en un fabuleux plateau de cinéma sur lequel se croisent les vedettes de la Victorine, d'Hollywood et de Cinecittà. Des scènes ont notamment été tournées sur la terrasse de la Colombe d'Or et sur la place de la Grande Fontaine (*Moment to Moment* de Mervyn Leroy en 1965 et *Big Kiss* de Billy Zane en 2003), sur la route de Cagnes et la route de Vence (*Ne nous fâchons pas* de Georges Lautner en 1966) ou encore dans les jardins de la Fondation Maeght (*Atout cœur à Tokyo pour OSS 117* de Michel Boisrond en 1966). Sans oublier des scènes des *Amants de Vérone* d'André Cayatte en 1949.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE FOLON**
Place de l'Église
✆ **04 93 32 41 13**
musee@saint-pauldevence.fr
Fermée annuelle en novembre, ainsi que le 25 décembre et le 1er janvier. Du 1er octobre au 30 avril : ouvert de 10h30 à 12h30 et de 14h à 16h. Du 1er mai au 30 septembre : ouvert de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Possibilité de visite commentée avec un guide de l'office de tourisme. Départ à la demande toute l'année. Durée : 45 minutes. Tarif : 7 €.
Cette chapelle Sainte-Croix du XVIIe siècle fut pendant près de trois siècles le siège de la confrérie des Pénitents Blancs, une association de laïcs qui menaient des actions de charité auprès des plus démunis pour se racheter de leurs péchés. Cette confrérie a existé à Saint-Paul-de-Vence jusqu'au début des années 1920. Restaurée au début des années 2000, la chapelle a reçu un décor entièrement conçu par l'artiste belge Jean-Michel Folon. Le projet qu'il a imaginé est directement inspiré par les pénitents comme le témoignent ces mains ouvertes, tendues, prêtes à donner et à secourir. Les couleurs légères des vitraux et des peintures, la pureté des lignes de l'autel et du bénitier, la richesse chromatique de la mosaïque contrastent avec l'extérieur de l'édifice en pierre. Décédé en octobre 2005 alors que les travaux de restauration de la chapelle n'étaient pas achevés, Folon lègue sa dernière œuvre à la commune qui choisit de poursuivre le projet en accord avec les héritiers. Les cartons de l'artiste sont confiés à des artisans et maîtres artisans coutumiers du travail et de la sensibilité de Folon. Depuis l'inauguration officielle en juin 2008, la chapelle est ouverte au public.

■ **FONDATION MAEGHT**
623, chemin des Gardettes
✆ **04 93 32 81 63**
www.fondation-maeght.com
info@fondation-maeght.com
Ouvert toute l'année. La Fondation est ouverte tous les jours. D'octobre à juin, de 10h à 18h. De juillet à septembre, de 10h à 19h. Fermeture à 16h les 24 et 31 décembre. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 16 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 11 €. Groupe (10 personnes) : 11 €. Audioguide : 3€. Visite guidée (pendant la période estivale, supplément de 5€). Restauration. Boutique. Animations. Bibliothèque.
La fondation Marguerite et Aimé Maeght est un exemple unique de fondation privée en Europe. Ce temple de l'art moderne et contemporain fut inauguré le 28 juillet 1964 par André Malraux, alors ministre des Affaires culturelles. Le site qui a fêté ses cinquante ans depuis a été entièrement conçu et financé par le couple qui a demandé à l'architecte catalan Josep Lluís Sert de le réaliser en collaboration avec les artistes (peintres et sculpteurs) qui ont créé les œuvres fondatrices, souvent monumentales, intégrées aux bâtiments et aux jardins comme le labyrinthe de Miró, la cour Giacometti, les mosaïques de Chagall et Tal-Coat, la fontaine de Bury, le bassin et les vitraux de Braque. C'est un lieu d'exception caché dans un paysage de toute splendeur, un lieu de rencontres, de recherches, d'études… La Fondation est totalement autonome et possède une des plus importantes collections du XXe siècle en Europe. Elle organise chaque année de nombreuses expositions monographiques ou thématiques. Avec 200 000 visiteurs par an, elle est le deuxième musée d'art moderne le plus visité de France.

Le couvert

■ **LE CAFÉ DE LA PLACE**
Place Général-de-Gaulle
✆ **04 93 32 80 03**
cafedelaplace06@orange.fr
Ouvert tous les jours de 8h jusqu'à 20h. En été jusqu'à minuit. Plat du jour : 12,50 €. Steak-frites 15 €. Salade niçoise 11 €.
C'est l'adresse saint-pauloise ayant le charme des cafés français où se retrouvent les habitués entre eux et les touristes de passage. Pour cause, il détient l'emplacement privilégié : avant les remparts, devant le terrain de pétanque face à La Colombe d'Or. La clientèle est chaleureuse, décontractée. On s'installe sous les arbres de la terrasse pour boire un verre ou manger un snack à toute heure dans la journée. Le menu de midi est traditionnel et convivial : salade niçoise ou steak-frites, croque-monsieur, saucisses frites ou plat du jour, crêpes. En fin d'après-midi, on peut y flâner en toute quiétude en sirotant un verre de pastis en apéro, en commentant les derniers potins de la semaine, ou en admirant les « carreaux » des joueurs de pétanque. Un établissement fidèle à lui-même qui a su devenir au fil des années une adresse incontournable.

LE CARUSO
1, montée de la Castre – Place de l'église
✆ 04 93 24 36 47
www.lecarusodesaintpaul.fr
le-tandem@orange.fr
Ouvert toute l'année. D'avril à Octobre ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; fermeture le mercredi toute la journée. De Novembre à mars de 12h à 14h tous les midis sauf le mercredi et de 19h30 à 21h les vendredi et samedi. Menus de 27 € à 32 €.
Au cœur du village, les ardoises aux suggestions gourmandes encadrent l'entrée du Caruso. Cet établissement est tenu par un couple passionné : Rémy officie en cuisine et Céline en salle. Le chef a forgé son identité dans de belles maisons gastronomiques de la région. On vient ici déguster une gastronomie du sud où la tradition se mêle à la créativité. Tout est préparé minute et élaboré avec les produits frais de retour du marché. Les deux petites salles sont reliées par quelques marches et offrent un cadre confortable ; tableaux accrochés au-dessus des frises peintes sur les murs blancs qui font face aux murs de pierres. Ambiance chic, toute en beige et blanc. Accueil agréable et service soigné de la part de la souriante Céline qui vous accueille avec grâce et spontanéité.

LA COLOMBE D'OR
Place Général-de-Gaulle ✆ 04 93 32 80 02
www.la-colombe-dor.com
Fermeture à partir de début novembre et réouverture pour les fêtes de Noël. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Suggestions à partir de 25 €. Menu du jour pour les pensionnaires. American Express. Terrasse. Voiturier.
Située à l'entrée du village avant la porte des remparts, La Colombe d'Or a une aura et un caractère particuliers. Un esprit frondeur et un souffle artistique puissant ont créé la renommée de ces lieux. Fondé en 1920, c'était à l'origine un café bar dont la terrasse se transformait en piste de danse le week-end. La jovialité de Paul Roux le patron et sa curiosité pour l'art ont attiré les artistes de tous bords, qui deviendront des visiteurs assidus et certains des amis fidèles. Les œuvres s'échangeaient à l'époque contre quelques repas et l'on a maintenant l'impression de découvrir un restaurant musée. On goûte ici à une gastronomie provençale à base de produits du terroir, une cuisine minute de toute fraîcheur préparée par le Chef Hervé Roy et son équipe. Aux beaux jours, on s'installe sur la vaste terrasse ombragée, et on se contente d'un copieux panier de crudités, d'une viande ou d'un poisson grillés ou en sauce légère, ou d'un somptueux aïoli à choisir sur la carte de saison. On en ressort un peu étourdi d'avoir pénétré un lieu mythique...

RESTAURANT LA FONTAINE
10, montée de la Castre ✆ 04 93 32 58 01
www.restaurant-lafontaine.fr
Fermeture annuelle du 7 janvier au 1er mars. Ouvert tous les jours de 10h à 22h. Cocktail offert (avec ou sans alcool) sur présentation du guide Petit Futé 2018. Menu unique à 32 € (menu du marché entrée + plat + dessert). Carte : 25 € environ (pour un plat). Menu enfant : 16 €. Terrasse.
Au cœur du village médiéval, c'est dans un cadre cosy et chaleureux que l'équipe du restaurant La Fontaine vous accueille tous les jours. Une décoration épurée et soignée, une cuisine sophistiquée et des plats réalisés à base de produits frais ont fait la réputation de l'établissement. Le Chef Jérôme Garello officie derrière les fourneaux. Deux cartes sont proposées : une plus fournie le midi avec des plats de type bistrot (salades, grillades) et une seconde, plus élaborée le soir venu avec par exemple filet de bœuf sauce à la truffe ou daurade royale et son écrasé de pommes de terre. Cette année, La Fontaine tente de décrocher le label maître restaurateur et on ne se fait pas de souci là-dessus. Une table savoureuse et très prisée, mieux vaut réserver avant de venir. Et n'oubliez pas de présenter votre guide *Petit Futé*, un cocktail vous sera offert !

LA SIERRA
Remparts Ouest ✆ 04 93 32 82 89
chassal.jeanmichel@neuf.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du vendredi au mercredi de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 12 €. Vin au verre. Plats entre 14 € et 25 €. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes). Terrasse. Pizzas à emporter. Parkings à l'extérieur du village.
La vue panoramique imprenable sur la vallée depuis les deux terrasses ensoleillées fait de ce restaurant l'un des mieux placés pour profiter du cadre authentique de Saint-Paul. Installé au calme sur les remparts ouest, à l'écart de l'agitation de la rue Grande, on se régale de petits farcis niçois ou on choisit l'assiette provençale qui regroupe un peu de toutes les préparations gourmandes. La cuisine est résolument régionale, élaborée avec des produits frais : daube de bœuf, gambas flambées et risotto. En saison une deuxième cuisine est ouverte, qui produit les copieuses pizzas et pissaladières à pâte fine. Tous les desserts sont faits maison et présentés dans une vitrine, de telle façon qu'on est obligé de garder une petite place pour goûter par exemple la tourte au chocolat et amandes. Cette gastronomie ensoleillée ajoute aux plaisirs des lieux : l'accueil est convivial et on mange simple et bon dans un cadre exceptionnel.

LA TABLE DE PIERRE
Le Mas de Pierre
2320, route des Serres ✆ 04 93 59 00 10
www.lemasdepierre.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu Gourmet : 85 € servi le soir. Carte : 35 € environ (pour un plat). Vin au verre. Brunch du dimanche 57 € servi de 11h30 à 15h. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Voiturier. Garage. Parking.
Les cartes de cette table renommée sont élaborées par le chef de cuisine Emmanuel Lehrer qui conjugue une cuisine raffinée avec des produits soigneusement sélectionnés. On mange dans une ambiance romantique, que ce soit en salle face à la cheminée, ou sur la superbe terrasse entourée de collines. La gastronomie et le bistrot ne font qu'un pour servir une seule restauration créative, toujours classique et goûteuse, souvent renouvelée, écrite dans une ligne contemporaine qui met en avant les produits régionaux, le terroir et les légumes du potager de

l'hôtel... Le Peter's bar s'installe l'été au bord de la piscine et permet de déguster glace et sorbets faits maison les pieds dans l'herbe à l'ombre des platanes. Suggestions à l'ardoise et vins au verre.

■ LE TILLEUL

Place du Tilleul ✆ 04 93 32 80 36
www.restaurant-letilleul.com

Ouvert toute l'année. Les fermetures exceptionnelles sont communiquées sur le site. Tous les jours le midi et le soir (dernier service à 22h). Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Formule du midi : 25 € (entrée + plat ou plat + dessert) et 29 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (sur demande par mail). Terrasse. Vente à emporter au snack «Les Gourmandises du Tilleul».

Bien située après la porte des remparts qui donne accès au cœur du village, cette adresse de charme s'offre comme une maison familiale où il fait bon se poser. En terrasse à l'ombre du tilleul centenaire ou dans les salles intérieures avec vue ouverte sur Saint-Paul, l'ambiance diffère aux heures de la journée, du petit-déjeuner de 8h30, au style bistrot du midi jusqu'aux plats élaborés du dîner à partir de 19h30... Le Chef Bastien Hodé travaille les produits de saison qu'il aime agrémenter de saveurs exotiques. Il propose deux cartes : l'une plus rapide pour déjeuner, l'autre plus ambitieuse pour le soir. Les plats sont régulièrement renouvelés. L'après-midi, service de limonade, salon de thé et petite restauration.

■ LA VAGUE DE SAINT PAUL & SPA

45, chemin des Salettes ✆ 04 92 11 20 00
www.vaguesaintpaul.fr
reservation@vaguesaintpaul.com

N

Maître Restaurateur. Disciple d'Escoffier. Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (pour un plat). Formule du midi : 29 € (3 plats, eau et café inclus). Vin au verre. Menu dîner 4 plats à 49 € (hors boissons). Menu Carte blanche à 69 € (hors boissons). American Express. Accueil des groupes (organisation de réceptions, soirées, séminaires, cocktails). Jardin. Terrasse. Boutique. Parking.

Depuis 2017, le restaurant a changé de nom et de chef et vous viendrez donc désormais savourer la cuisine méditerranéenne créative du chef Akhara Chay dans l'établissement Au Jardin de la Vague. Maître Restaurateur et disciple d'Escoffier, Akhara Chay a fait ses classes auprès des plus grands : Ghislaine Arabian, Alain Ducasse ou encore Éric Provost pour ne citer qu'eux. Au Jardin de La Vague, Akhara, Ludovic, Jérémy et toute leur équipe vous plongent le temps d'un repas au cœur d'une cuisine méditerranéenne créative, saupoudrée de saveurs asiatiques. Plusieurs menus sont proposés midi et soir, ainsi que de nombreux plats à la carte toujours très inspirés et originaux. On choisira de prendre ses repas dans l'intérieur design ou bien sur la terrasse qui surplombe le domaine avec vue panoramique sur la piscine et les oliviers. En salle, la décoration a été revue cette année avec l'ajout de belles œuvres d'art et les touches colorées se mêlant à l'ambiance boisée ou au nappage blanc des tables, pour un rendu moderne des plus agréables, à l'image de l'hôtel.

■ LA VERRIÈRE

777, route de la Colle ✆ 04 22 16 46 34
laverriere-stpaul.fr
contact@laverriere-restaurant.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 15h30 et de 19h à 22h30. Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Environ 10 € pour une entrée, plats entre 16 et 26 €, desserts à 8,5 €. Terrasse. Parking gratuit face au restaurant.

Depuis novembre 2017, la Verrière a changé de propriétaires et le moins que l'on puisse dire, c'est que les nouveaux patrons ont réussi à créer une toute nouvelle identité visuelle pour ce très bel établissement. Dans l'entrée dans la grande salle vitrée, on est séduit par la décoration où le blanc et la luminosité dominent avec de subtiles touches acidulées et colorées. Dans notre assiette, les plats sont tout aussi soignés et l'on aura plaisir à déguster par exemple le pavé de thon mi-cuit et ses petits légumes, le risotto de Saint-Jacques, le wok de gambas ou encore la pièce de bœuf avec légumes du pays. Vous l'aurez compris, ici nous avons droit à une cuisine du monde. Mais la Verrière ce n'est pas qu'un simple restaurant, l'établissement se compose également d'un bar lounge avec terrasse, pour pouvoir profiter du soleil de la région.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

■ **LE VIEUX MOULIN**
Lieu-dit Sainte-Claire
Route de Vence
✆ 04 93 58 36 76
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Restauration non-stop en été. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 16 €. Suggestions à la carte. Terrasse. Parking à proximité.
Une gastronomie traditionnelle teintée d'un accent de terroir a trouvé un cadre authentique entre les murs de cet ancien moulin du XVII[e] restauré avec soin pour devenir une demeure Saint-Pauloise de grand charme. De la terrasse on a une belle vue sur le village ; sur les tables installées dès les beaux jours contre les pierres, le temps et les fourchettes sont en suspens devant une carte qui célèbre les produits de saison. Le propriétaire Frédéric Rossi et son Chef Olivier Depardieu proposent une cuisine du Midi mâtinée d'Italie : déclinaison de risottos, spécialités locales avec l'assiette de dégustation niçoise, poissons et viandes savoureusement travaillés... Cuisine simple et créative, bien équilibrée et recommandée par le bouche à oreille, excellent rapport qualité prix.

Le gîte

■ **LA COLOMBE D'OR*****
Place Général-de-Gaulle
✆ 04 93 32 80 02
www.la-colombe-dor.com
contact@la-colombe-dor.com
Fermeture annuelle début novembre au 20 décembre. 13 chambres (et 12 appartements). De 335 € à 530 €. Petit déjeuner : 18 €. American Express. Animaux acceptés. Wifi. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Voiturier.
Si on se contente de passer devant, on ne verra rien d'autre que le monumental portail de bois patiné par le temps. Il faut oser le pousser pour pénétrer dans ce lieu mythique, qui est un véritable musée. De nombreux peintres et sculpteurs ont vécu là, ou s'y sont arrêtés un jour et avant même de devenir les maîtres que l'on sait, ils y ont laissé leur empreinte pour enrichir la collection particulière d'art : Picasso, Chagall, Matisse, Braque, Léger, Calder, Dufy, Signac, pour ne nommer que ceux-là. Des artistes de cinéma, music-hall, ou même écrivains leur ont succédé. La terrasse ombragée conduit au jardin et à la piscine ; l'intérieur est chaleureux et cossu, l'intimité des invités est protégée des regards. C'est une adresse unique, à l'extérieur des remparts, toujours dirigée par la famille Roux, les descendants des créateurs Titine et Paul. Ils sont les gardiens de ce temple peuplé d'esprits et perpétuent la magie intemporelle en augmentant les collections d'œuvres contemporaines.

LE HAMEAU* 528, route de La Colle**
✆ 04 93 32 80 24
www.le-hameau.com
lehameau@wanadoo.fr
Face au village de Saint-Paul.
Fermé de novembre à février. Il est recommandé de consulter le site de l'hôtel pour bénéficier des meilleurs tarifs (code promo GO). 17 chambres (y compris suites). Chambre double de 98 € à 255 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking fermé. American Express. Animaux acceptés (15 €/jour). Wifi gratuit. Vente. Tv satellite. Sauna. Solarium. Terrain de boules. Piscine à débordement. Fitness.
La nouvelle direction, en place depuis janvier 2018, a fait de beaux travaux de rénovation... Nichée dans un écrin de verdure, cette ancienne ferme provençale du XVIII[e] siècle a été restaurée puis ouverte au tourisme de qualité. Ses 17 chambres et suites indépendantes sont toutes différentes, et mêlent ancien et moderne : meubles provençaux traditionnels, tommettes au sol, avec ou sans terrasse. Elles disposent de tout le confort nécessaire pour ce type d'établissement : climatisation, téléphone direct, tv, internet, mini-bar, room service. Le charme règne dans ce havre de paix, également lieu privilégié pour la culture (des artistes viennent exposer régulièrement). Des fleurs à profusion et une magnifique orangeraie composent les 5 000 m² de jardins en terrasse. Depuis la piscine à débordement on embrasse le village de Saint-Paul. Et pour toujours plus de détente, un bain bouillonnant vous attend près de la piscine. Vous pourrez également profiter du sauna et du fitness. Possibilité de massages sur rendez-vous. Depuis le solarium s'offre un superbe panorama sur la mer et le village de Saint-Paul-de-Vence. Un moment d'évasion garanti.

■ **LE MAS DE PIERRE*******
2320, route des Serres ✆ 04 93 59 00 10
www.lemasdepierre.com
info@lemasdepierre.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. 54 chambres (dont 7 suites en 6 bastides, 100 % non fumeur). Chambre double de 215 € à 825 €. Pension complète : 125 €. Demi-pension : 80 €. Petit déjeuner buffet : 29 € (offert pour les moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 50 €. Garage (et parking gratuits). American Express, Diners Club. Animaux acceptés (40 € par nuit). Wifi gratuit. Restaurant La Table de Pierre. Spa. Vente de produits. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations.
Un superbe établissement aux chambres supérieures et deluxes, ainsi qu'aux suites réparties dans 6 bastides, aux ambiances provençales, coloniales ou romantiques, agrémentés de terrasses, loggias ou jardins privatifs, au cœur d'un grand domaine. En 2017, toutes les chambres ont été rénovées pour un mélange de modernité et de classicisme. En plus du charme et du raffinement de cet établissement 5 étoiles, on découvre pour le bien-être un bassin de nage chauffé, hammam, sauna, bains bouillonnants, fitness, cabines de massages et d'esthétique... Et dans le grand parc paysager aux oliviers centenaires, une serre aux orchidées, roseraie, jardin des senteurs, volière, jeu de boules, espace pour enfants, piscine extérieure musicale et chauffée. Salles de réunions équipées high Tech et terrasse panoramique. Tout est mis à disposition pour le plus grand confort... Et la cerise sur le gâteau vient du restaurant, à la cuisine méditerranéenne gastronomique. Un petit coin de paradis, dans un espace de rêve et d'azur.

■ **LES MESSUGUES*****
Domaine des Gardettes
Impasse des Messugues ✆ 04 93 32 53 32
info@hotel-messugues-saintpaul.com

16 chambres. Chambre double de 92 € à 260 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking privé et fermé la nuit. À côté de la Fondation Maeght. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Location de vélos.

Sur les hauteurs de Saint-Paul, à 1 km du village, à partir de la route de la Colle, un hôtel de charme au cœur d'un grand parc luxuriant. La piscine ne donne guère envie de partir se balader, on pourrait y dévorer plusieurs livres. Elle est chauffée en intersaison, dès le mois d'avril. Quant à l'intérieur, la décoration est axée sur la Provence mais dans une sobriété qui respecte parfaitement l'âme et l'architecture du bâtiment, ce qui se ressent au niveau des effets de lumière. La décoration artistique des chambres est dans le même esprit, équilibre entre tradition et confort : poutres apparentes au plafond, climatisation, TV, wi-fi, salle de bains très originale, terrasse pour certaines. Un grand avantage à souligner : les chambres sont d'un très beau volume, on ne se sent vraiment pas à l'étroit. Alain Llorca et sa femme Virginie ont repris l'an dernier l'établissement qui propose désormais la demi-pension, ainsi qu'un snack le midi. Il est également possible de dîner sur place le soir. Un très bel hôtel où règne une atmosphère conviviale dans un cadre campagnard (5 000 m² de parc tout de même). Excellent rapport qualité-prix.

■ **LA VAGUE DE SAINT PAUL & SPA****
45, chemin des Salettes ✆ 04 92 11 20 00
www.vaguesaintpaul.fr

L'hôtel ferme en novembre et en janvier. Accueil 24h/24. 50 chambres (dont 4 suites et 2 chambres équipées pour personnes à mobilité réduite). Chambre double de 100 € à 250 €. Demi-pension : 49 € (par personne, hors boisson, uniquement le soir). Petit déjeuner buffet : 20 €. Parking fermé (extérieur, gratuit). American Express. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurant Au jardin de la Vague. Spa. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions.

L'histoire de ce bâtiment en forme de vague dans un écrin de verdure n'est pas banale. Construit à la fin des années 1970 par un architecte capable de donner des courbes rebelles au béton, longtemps vitrine mondiale d'une société de haute technologie, il fut abandonné. Réhabilité, il renaît sous l'impulsion d'investisseurs suisses. La Vague est devenue un hôtel contemporain et minimaliste, ouvert à une clientèle exigeante : mobilier signé par un grand designer, démarche écoresponsable dans le choix des matériaux, espaces optimisés. Les 50 chambres et suites au design épuré sont équipées luxe (minibar, coffre-fort, TV écran LED, climatisation réversible, station iPod…). Leurs terrasses surplombent les jardins et la piscine au cœur du parc. Prestations haut de gamme en accès libre : salle de fitness, spa, business center. Salons privés pour l'organisation de réceptions ou de séminaires. L'art déferle souvent ici et l'hôtel géré par Thierry Naidu et Phœnix hôtel management accueille également des expositions temporaires. On vous recommande vivement de plonger dans cette Vague et d'en profiter le temps d'une escapade.

■ **LE SAINT-PAUL*****
86, rue Grande ✆ 04 93 32 65 25
www.lesaintpaul.com

Relais & Châteaux. Fermé de décembre à mars. 16 chambres (dont 13 suites luxe et grand luxe). Chambre double de 230 € à 270 €. Demi-pension : 115 €. Petit déjeuner buffet : 29 €. Lit supplémentaire : 50 €. American Express. Animaux acceptés (50 €). Connexion Internet. Wifi. Menus du restaurant 46 € et 52 € le midi et 95 € le soir.

Le Saint-Paul est un lieu privilégié, un hôtel de charme à l'intérieur des remparts qui a été créé en réunissant plusieurs maisons du XVI^e siècle, terrasses et passages discrets. Avant de devenir des résidences bourgeoises, ces bâtisses abritaient un hôpital, une chapelle, ou cachaient des réunions de conspirateurs dit-on. Ce patrimoine possède un riche passé, la quintessence de l'âme du village. C'est ce qui lui confère une attractivité particulière, comme celle qui se dégage des palais de la Renaissance. L'hôtel est constitué majoritairement de suites luxueuses et chacune a sa personnalisée avec des éléments de décoration unique, des matières précieuses, originales ou des copies de pièces authentiques réalisées sur mesure... Tout ici n'est que calme et volupté ! Un fleuron des Relais et Châteaux.

Gîtes

■ **AUX OLIVIERS DE SAINT-PAUL**
1490, chemin de Saint-Etienne
✆ 06 98 05 56 70
www.auxoliviersstpaul.com
pel.aline@gmail.com

Tarif nuitée de 105 € à 168 € selon la saison. Par semaine : de 590 € à 870 € le studio de 35 m² (2/4 personnes). De 700 € à 1 150 € l'appartement 2 pièces de 42 m² ou 45 m² (5/6 personnes). Location possible au mois. Connexion Internet gratuite. Salon de jardin, sèche-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.

Le charme de la campagne Saint-Pauloise invite au séjour tranquille dans la propriété d'Aline et Guy située à 2 kilomètres du village. Au cœur d'un jardin planté d'oliviers qui fleure bon les essences méditerranéennes, leur belle villa provençale et sa piscine appellent à lézarder au soleil, bercé par le chant des cigales. Entièrement climatisés et meublés avec goût, les trois appartements (un studio de 35 m² et deux 2 pièces de 42 et 45 m²) peuvent accommoder de 2 à 6 personnes. Ils offrent un équipement de grand confort : cuisine équipée, WC indépendant, salle de bains avec sèche-cheveux, grand placard, lave-vaisselle, plaques électriques, four multifonctions, TV satellite, accès Internet ADSL... chacun doté d'une terrasse ou d'un jardin privatif avec mobilier. Un lieu authentique où l'on se sentira comme chez soi.

Chambres d'hôtes

■ **ORION, CABANES PERCHÉES**
2436, chemin du Malvan
Impasse des Peupliers
✆ 04 93 24 87 51
www.orionbb.com
welcome@orionbb.com

Fermé pour la saison d'hiver. Printemps et Automne : séjour minimum de 2 nuits. L'été : séjour de 3 nuits ou plus. Cabanes entre 230 € et 1320 €. Bungalow. Petit déjeuner buffet inclus. Enfants compris dans les prix haute saison. Wifi. Hammam, sauna. Cours de yoga et massages sur place.
Se cacher dans une cabane est un rêve d'enfant... À réaliser ici à l'âge adulte dans des chambres d'hôtes haut perchées. Sur un terrain boisé de 7 000 m² en restanques, ces cabanes dans les arbres vous garantissent une expérience unique, en communion avec la nature. Elles vous ramènent au *Livre de la Jungle* : Bagheera, la première construite au design épuré et terrasse en plein soleil ; Shere Khan, à la décoration romantique, baignoire en teck, hamac suspendu aux arbres qui traversent la terrasse ; King Louie avec son beau lit à baldaquin, idéale en famille, car elle est reliée par une passerelle à la petite Mowgli aux lits superposés, destinée aux enfants... qui ont aussi un espace indépendant dans Colonel Hathi, la plus éloignée. La plus grande enfin, Akela, est la seule ancrée à la terre ferme. Elles sont toutes très confortables et bien équipées dans leur position élevée : salle de douche, WC, terrasses, linge fourni. À disposition : une cuisine d'été commune, et une baignade naturelle entourée par des galets et des plantes. Pour compléter l'offre de bien-être, un sauna écologique, des cours de yoga et des séances de massage sont proposés. Dans le silence et l'harmonie, on décompresse, on profite de la nature et la nuit tombée, on cherche Orion parmi les étoiles.

Loisirs

■ **JEUX DE BOULES**
À l'entrée du village
Accès gratuit et libre 24h/24.
Proche de sa forme actuelle, son passé remonte au début du siècle sauf qu'ici, la pétanque (ou jeu de boules) est associée à jamais à Yves Montand et à Lino Ventura. Les connaisseurs ne peuvent s'empêcher de scruter le terrain situé juste à l'entrée devant les murailles se demandant exactement où jouaient les compères… Aucune surprise donc si l'office de tourisme de la commune propose une visite guidée sur ce thème dans laquelle on apprend tout sur ce jeu : doublette, triplette, pointer, tirer, carreau et… embrasser Fanny ! Un incontournable.

Sorties

■ **THÉ ARTISTE**
Intra-muros
3, montée de l'Église
✆ 04 93 24 37 48
quenardfrederic@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi de 8h à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h à 21h. Plat du jour entre 12,5 € et 15 €. Café gourmand à 8 €. Thé à partir de 3,50 €. Terrasse.
Une ancienne carterie transformée en un ravissant salon de thé, crêperie et boulangerie à la fois. Une déco qui fait référence au monde du cinéma en hommage aux grands acteurs qui ont séjourné à Saint Paul. L'établissement a été repris il y a 2 ans par deux gérants qui ont conservé la formule des lieux. Dès le matin, on s'arrête acheter son pain et boire le café. Le midi, on savoure une belle salade, un plat du jour, une tarte salée ou une crêpe. L'après-midi, on se met à l'heure anglaise avec une carte de thés de chez « Dammann Frères » (30 variétés à la dégustation et à la vente en vrac). Quel que soit le timing de la journée, une petite pause gourmande est toujours fort agréable.

Emplettes

■ **LE COUTELIER DE SAINT-PAUL**
7, place de la Mairie
✆ 04 93 58 21 69
atelier-couteaux.com/fr
ateliercouteaux@free.fr
Ouvert de début mars à mi-novembre, tous les jours de 10h30 à 18h30. De 18 € à 450 €.
L'origine de ces couteaux vient de Tulle en Corrèze où un passionné a ouvert en 2004 sa fabrique de couteaux artisanaux. Il réalise alors son premier couteau de poche, le Corrézien, il séduit aussitôt les plus exigeants en matière de coutellerie, avec un souci du détail et de la perfection sans commune mesure. Les collections régionales s'inspirent du terroir et du patrimoine culturel en région : Provence, Bretagne, Alsace, Languedoc, Corrèze… Située face à la mairie de Saint-Paul-de-Vence (place de l'Eglise), cette boutique propose un grand choix de modèles nationaux autant que régionaux, dont le fameux Saint-Paul (couteau en forme de sirène, hommage au peintre Chagall qui s'inspirait souvent des sirènes et adorait Saint-Paul-de-Vence). Couteaux de poche, couteaux de table, canifs et pièces uniques sont à découvrir dans cette boutique exclusive ou sur leur site internet.

■ **LA PETITE CAVE DE SAINT-PAUL**
A l'angle du 7, rue de l'Étoile
47, rue Grande
✆ 04 93 32 59 54
www.cavesaintpaul.com
contact@cavesaintpaul.com
Ouvert tous les jours de 11h à 19h. Réservation indispensable. Dégustation simple de 15 à 30 minutes : 2 vins, 15 €/personne. Invitation à la dégustation de 30 minutes à 1h : 3 vins, 20 €/personne à partir de 10 personnes. D'autres formules de dégustations inoubliables possibles.
Au retour d'un tour du monde, le sommelier Frédéric Theys a décidé de se fixer dans le village médiéval. Il vous accueille dans une authentique cave du XIVe siècle et propose une sélection d'environ 700 références de vins français, grands crus ou prestigieux (Provence,

Vallée du Rhône, Bordeaux, Bourgogne, Alsace, Jura, Loire, Languedoc Roussillon...) ainsi que des spécialités propres aux Alpes-Maritimes avec les vins de Saint-Paul, Saint-Jeannet, Tourrettes-sur-Loup, Villars-sur-Var et Saint-Honorat. Il organise également des dégustations mettant en valeur une région ou portant sur des thématiques précises telles que « accord vins & chocolats » ou « vins & fromages », ou encore des dégustations dites inoubliables, avec découverte de grands vins ou de grands champagnes. Frédéric Theys propose même des dégustations à domicile sur mesure.

TOURRETTES-SUR-LOUP ★★

Le village tire son nom du latin *turris alta*, que l'on peut traduire par « point d'observation élevé ». C'est aujourd'hui une ravissante petite agglomération typiquement méridionale avec ses vieilles rues serrées autour de l'église, ses artistes, ses boutiques et ses restaurants secrets souvent à demi enfouis dans des caves. La commune fut dès 1925 un lieu qui attira de nombreuses projections de films muets au Café Cresp. Christian-Jaque y fit régulièrement tourner Fernandel et Jacques Prévert, qui y habita d'ailleurs dans les années 1940. Quelques centaines de mètres avant l'entrée du village en venant du Bar-sur-Loup, on a une vue saisissante sur les façades des vieilles maisons empilées au-dessus du ravin du Loup. On croirait littéralement voir le tableau d'un peintre naïf. Autre curiosité purement phonétique : ce village s'appelait Tourrettes-les-Vence jusqu'à la Révolution. Il devint Tourrettes-sur-Loup pour éviter toute confusion avec Tourrettes-Levens situé dans l'arrière-pays niçois. Tourrettes est la cité des violettes qui y sont abondamment cultivées de même que l'olive et la fleur d'oranger. Chaque année, au mois de mars se déroule la fête des Violettes, sorte de célébration païenne du printemps avec corso et défilé de chars qui offrent à l'admiration des foules les jeunes beautés de la ville et une bataille de fleurs dans les rues. Jean Cocteau, Jacques Prévert, Marcel Carné, Franck Sinatra, Francis Poulenc y séjournèrent et y travaillèrent. Ce village, par la magie de son charme particulier, a toujours attiré de nombreux artistes. Aujourd'hui, peintres, sculpteurs, tisserands, potiers, céramistes et fondeurs de bronze exposent leurs œuvres dans les boutiques du village.

■ **OFFICE DE TOURISME DE TOURRETTES-SUR-LOUP**
2, place de la Libération
✆ **04 93 24 18 93**
www.tourrettessurloup.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h. Fermé le dimanche et les jours fériés, sauf en juillet et août. Ferme à 17h de novembre à mars, à 18h, d'avril à juillet, à 18h30 en juillet et août, à 17h30 en septembre et octobre.
L'équipe propose toute l'année et sur rendez-vous des visites commentées gratuites de la cité médiévale et du patrimoine historique.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU-MAIRIE**
Place Maximin-Escalier
www.tourrettessurloup.com
Entrée libre aux dates et horaires d'ouverture de la mairie. Renseignements service culturel ou office de tourisme.

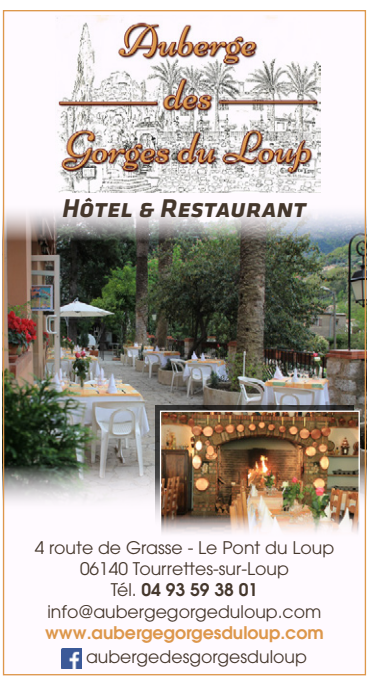
En 1387, Guichard de Villeneuve reçoit ce fief des comtes de Provence. La famille de Villeneuve fait alors construire l'actuel château en 1430 en aménageant la tour datant du XII[e] siècle. D'une surface de 400 mètres carrés au sol, il est constitué de trois étages. Les Villeneuve, devenus marquis, conserveront ce fief jusqu'en 1789. La population s'en empare ensuite et en fait l'hôtel de ville, fonction qu'il occupe encore aujourd'hui. Le dernier marquis s'enfuit mais est assassiné à Vintimille. Abandonné au XVIII[e] siècle, vendu comme bien national puis pillé, dégradé et en partie ruiné, il reste au château peu de choses de son ancienne splendeur sauf le superbe escalier Louis XIII à balustres (restauré à la fin du XX[e] siècle) et la tour-beffroi construite au XII[e] siècle..
Le deuxième étage abrite trois belles salles d'exposition d'art contemporain en partenariat avec le Fonds régional d'art contemporain.


© BERNARD GROSSE

Châ teau-Mairie de Tourrettes-sur-Loup.

■ **DOMAINE DES COURMETTES**
Route de Courmettes
✆ 04 92 11 02 32
www.courmettes.com
courmettes@arocha.org
Ouvert toute l'année, tous les jours de 8h à 20h. Organisations de différents séjours : mariages et réceptions, retraites, camps de jeunes... Et de nombreux autres événements.
Le domaine des Courmettes est avant tout un site magnifique, situé à plus de 800 m d'altitude, au pied du pic des courmettes. La nature s'exprime donc pleinement ici et l'endroit est propice pour organiser différentes retraites ou autres événements tels que des mariages. Pour les particuliers, des gites ou des dortoirs peuvent être mis à disposition. Mais ce n'est pas tout, car l'association «A Rocha» qui gère le domaine propose également de nombreux ateliers ou stages ouverts à tous. N'hésitez pas à suivre la programmation sur leur site internet et à y participer, en tant que simple curieux ou bénévole.

■ **GORGES DU LOUP**
www.tourrettessurloup.com
Pour visiter les gorges en voiture, il faut emprunter, à partir du carrefour de Bramafan, (au nord des gorges) la route panoramique D6 qui suit les gorges sur la rive gauche du Loup jusqu'à Pont du Loup.
Un premier arrêt sur le site des Cascades du Saut du Loup permet d'accéder à un point de vue et de se rapprocher des chutes. On y découvre la Grande Marmite, les Cascades des Demoiselles et les Pétrifiantes. Un belvédère et un parcours aménagé permettent d'observer la rivière dans son parcours le plus tumultueux.
Plus loin on peut voir sur la gauche la spectaculaire cascade de Courmes, mais il est difficile de s'y arrêter, faute de place pour se garer. Les gorges se terminent au Pont du Loup. À la Belle Époque, elles étaient déjà une attraction touristique. Les dimanches d'été, les chemins de fer de Provence déversaient à la gare de Pont du Loup touristes et locaux, qui remontaient le cours du fleuve en quête de fraîcheur, un panier de pique-nique à la main.
Le viaduc de Pont du Loup a été détruit en 1944. Il ne fut jamais restauré et les chemins de fer de Provence cessèrent d'exploiter la ligne. Aujourd'hui, l'ancienne ligne est en partie utilisée par la route. L'usine d'électricité située sous le viaduc, détruite aussi en 1944, fonctionne toujours grâce à l'eau du Loup. Elle produit de l'électricité pour 12 000 foyers. Le Loup a aussi servi à alimenter des moulins à farine et à ciment.



Le couvert

■ **AUBERGE DES GORGES DU LOUP**
4, route de Grasse – Le Pont du Loup
✆ 04 93 59 38 01
www.auberge-gorgesduloup.com
info@auberge-gorgesduloup.com
Fermé de mi-novembre à mi-décembre et de mi-janvier à mi-février. Ouvert du mardi au samedi midi et soir et le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 35 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking à disposition.
Les époux Blavette sont les hôtes de l'Auberge des Gorges du Loup. Un lieu chargé de traditions tant en cuisine qu'en salle. La carte est inspirée des saveurs de la Provence : cassolette d'escargots aux pleurotes, soupe de poisson et sa rouille, haut de cuisse de volaille aux olives, et bien d'autres surprises gustatives. On trouve également quelques plats « à la tahitienne » : poisson mariné à la tahitienne, filet de daurade à la vanille, crème brûlée à la vanille de Tahiti. Ces plats sont dus au fait que la femme du Chef est originaire de Tahiti, où ils y ont aussi vécu quelques années. Chaque été, une soirée tahitienne est d'ailleurs organisée au mois de juillet. Accueil en musique, colliers de fleurs et spectacle de danse sont au programme. Le charme de l'auberge se prolonge dans ses dix chambres.

■ **LE CLOVIS**
21, Grand'Rue
✆ 04 93 58 87 04
www.clovisgourmand.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Formule Plat + Dessert à 40 €. Entrée + Plat à 42 €. Entrée + Plat + Dessert à 51 €. Entrée + Plat + Fromage + Dessert à 60 €. Menu dégustation hors boissons à 75 €, avec accord mets & vins à 110 €.
Dans ce bistrot gourmand, on déguste des produits frais principalement issus de l'agriculture bio locale. Le chef étoilé Julien Bousseau propose une cuisine raffinée et créative. La carte change tous les 15 jours et tout est

fait maison. Pour l'élaboration de la carte, il choisit des produits de saison dont les thématiques sont par exemple les asperges vertes de Provence, le chapon de Méditerranée ou encore la canette de la maison Mieral, qu'il décline en entrée et plat. La carte des vins est assez étoffée pour s'accorder à cette diversité culinaire. Et pour les desserts, on se délecte des fraises de Cléry au jus de fraises & menthe, crumble & glace au jasmin.

Juste à côté, le Clovis a ouvert un bar à vin, avec des planches charcuterie de chez Matayron et les fromages de la Nouvelle Crèmerie de Roquefort-les-Pins.

LE SANSOT
700, Route de Grasse
✆ 04 93 59 03 94
www.lesansot.com
contact@lesansot.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 29 € (entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 19 € (plat du jour + boisson + café). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Le chef Stephane Furlan vient de faire son *come-back* dans ce petit restaurant situé à Tourettes-sur-Loup. Et pas n'importe lequel : le Sansot est un sublime établissement, doté d'une vue panoramique sur le village et les montagnes environnantes. Le concept ? Conserver un cadre résolument rustique, accentué par de vieux objets de déco chinés à droite et à gauche. Côté cuisine, nous retrouvons la signature du chef, qui conjugue avec talent les recettes gastronomiques et un budget maîtrisé. Il suivait déjà à l'époque de la Litote à Vence, le courant « locavore » … Au Sansot, il se veut un véritable défenseur des produits du terroir et fonctionne presque en circuit fermé avec les producteurs du coin. C'est grâce à cette proximité géographique que l'on peut déguster une belle salade de mesclun et sa julienne de légumes racines, qui font presque le saut directement du champ voisin à votre assiette ! A la carte on retrouve les pérugines et joues de porc braisées avec ses gnocchi maison, ou bien le curry de légumes au tofu, lait coco et noix de cajou, ou encore le poisson du jour et ses légumes rôtis au thym… En dessert, lâchez-vous sur le tiramisu au fruit et son shot d'Amaretto ! On apprécie également le menu carte qui évolue tous les jours. A découvrir sans plus tarder !

Le gîte

AUBERGE DES GORGES DU LOUP**
4, route de Grasse – Le Pont du Loup
✆ 04 93 59 38 01
www.auberge-gorgesduloup.com
info@auberge-gorgesduloup.com

Fermée de mi-janvier à mi-février et de mi-novembre à mi-décembre. Tables et auberges de France. Accueil de 9h à 23h. Langues parlées : français, anglais, allemand, espagnol. 10 chambres (100 % non fumeur). Chambre double de 65 € à 95 €. Petit déjeuner : 10 € (continental et 18 € américain). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé (gratuit). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (menus de 18 € à 35 € – carte 30 € environ – menu enfant 12 €). Tv satellite.

L'Auberge des Gorges du Loup est située à l'entrée des gorges du Loup. Il s'agit d'un endroit incontournable où séjourner pour les visiteurs qui souhaitent explorer un territoire naturel très riche et varié. Les propriétaires accueillent chaleureusement leurs hôtes dans cette auberge qui abrite dix chambres confortables possédant une salle de bains ou douche, équipées de TV et Wifi gratuit. Elles s'accordent au cadre provençal authentique des lieux et offrent toutes une vue sur le jardin. On peut déjeuner sur la belle terrasse ombragée et très fleurie. Un véritable havre de pays, idéal pour se ressourcer. Côté restaurant, la salle affiche un air résolument rustique et cosy par sa décoration : cheminée monumentale, chaises en pailles, casseroles en cuivre et lustre en roue de charrette... Ici la cuisine respecte et célèbre les saveurs du terroir et les séjours s'imprègnent d'un accent du midi et d'une convivialité agréablement rurale.



© BERNARD CROISE

Vue sur Tourrettes-sur-Loup.

■ **LES RIVES DU LOUP****
2666 bis, route de La Colle
✆ 04 93 24 15 65
www.rivesduloup.com
D6 entre Colle-sur-Loup et Le Pont-du-Loup.

Fermé d´octobre à avril. Chambre double de 59 € à 89 € ; chambre triple de 69 € à 99 €. Demi-pension : 24 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Animaux acceptés. Wifi. Restauration (simple).
L'hôtel les Rives du Loup est situé dans une résidence de loisirs. Il est constitué de 6 grandes chambres simples, confortables et climatisées. Une belle piscine est à disposition des clients. Une restauration sur place et des activités pour les enfants sont proposées en juillet et août. Si vous êtes nombreux, vous pouvez choisir de louer un chalet en bois ou un mobile-home équipé pour pratiquement le même tarif qu'une chambre double. Un hébergement sympa en pleine nature, bénéficiant de la proximité du littoral (30 minutes). On notera la convivialité des lieux et la qualité de l'accueil de la famille Taylor.

Campings

■ **LES RIVES DU LOUP*****
2666 bis, route de La Colle
✆ 04 93 24 15 65
www.rivesduloup.com
D6 entre Colle-sur-Loup et Le Pont-du-Loup.

Fermé du 1er octobre au 31 mars. 116 emplacements (et 8 chambres d'hôtel). Emplacement de 9 € à 29,50 €. Mobile homes à partir de 199 € la semaine. Le Club-house propose une cuisine familiale matin, midi et soir. Continental : 7,50 €. Menu du jour : 16,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Snacks, sandwichs, desserts, salades, pâtes, omelettes... Connexion Internet. Wifi.
Voici une destination vacances située entre mer et montagnes, à proximité des Gorges du Loup, entre Gourdon et La Colle sur Loup. Le site est en bord de rivière et vous profitez des nombreuses activités sportives à proximité : delta-plane, parapente, canyoning, spéléo, randonnée, VTT, escalade, golf... ainsi que des visites des villages provençaux alentours. Le littoral reste proche (Cagnes-sur-Mer est à 20 mn en voiture). La famille Taylor et toute l'équipe se mettent en quatre pour que votre séjour soit parfait. Trois formules sont proposées. D'abord une partie hôtel qui comprend huit chambres doubles avec salle de bains privée. Ensuite une centaine de mobil-homes de 2 à 6 personnes avec cuisine équipée, douche et WC, salon de jardin et emplacement spacieux. Et enfin, le camping classique (15 emplacements) où vous posez votre tente ou votre caravane pour un séjour en plein air. Une belle piscine est à disposition des clients plus un terrain multi-sports. Parking privé. Restauration sur place et activités pour enfants en juillet et août.

Emplettes

■ **LA FERME DES COURMETTES**
Route des Courmettes
✆ 04 93 59 39 93
gabelierb@aol.com
A 3,8 km de la route de Tourrettes au Bar sur Loup. Y aller de préférence le matin, quand la ferme est en activité (transformation du lait en fromage). Visites de février à fin septembre. Tarif sur demande.
La ferme des Courmettes est une des deux exploitations agricoles du domaine des Courmettes. Cette belle ferme est composée d'environ 80 chèvres de race alpine chamoisée qui pâturent donc sur les collines du domaine, face à la Méditerranée, à 800 m d'altitude. Plusieurs ateliers découverte sont organisés régulièrement. Sur réservation, vous pouvez ainsi visiter ce lieu pour voir vivre ses animaux et assister à tout le processus de fabrication artisanale des fromages. Dégustation et vente sur place de fromages frais, affinés, secs, au pistou, à la pâte d'olive et de tomme des Courmettes, primés à de nombreux concours. Le berger, Bruno Gabelier, est également poète et régale aussi les visiteurs de ses textes parfumés.

■ **POTERIE LA BERGERIE**
La Bergerie
67, Grand'rue
✆ 04 93 59 35 17
www.vigroux.com
damien@vigroux.com
Ouvert tous les jours de 9h à 17h.
L'endroit est extraordinaire et unique au village. On est dans le sous-sol d'une maison rempart médiévale dotée de plafonds bas et de poutres massives tandis que le fond de l'atelier est formé par un rocher naturel impressionnant. De part et d'autres des murs en pierres sèches, les étagères exposent les pièces délicates tournées, décorées et cuites sur place. L'établissement est une histoire de famille au royaume de la faïence, installée en ces lieux surprenants depuis une cinquantaine d'années. On leur doit notamment la création d'un petit hérisson en terre cuite poreuse avec une toison de gazon qui pousse sur son dos : il faut d'abord poser des graines, arroser et le tour est joué ! Boutique en ligne. Damien peut exécuter tous vos travaux sur commande. N'hésitez pas à le solliciter.



Roue de moulin à Tourrettes-sur-Loup.
© BERNARD CROISÉ

VALBONNE - SOPHIA-ANTIPOLIS ★★

« Ici, le futur a trouvé ses racines » : telle est la devise de la commune, riche de sa complémentarité entre tradition et sciences de l'avenir. Valbonne – Sophia-Antipolis regroupe le village historique et la première technopole d'Europe qui occupe près de 60% de son territoire. Le petit village d'antan a connu une profonde transformation avec la création de Sophia-Antipolis. De 1 600 habitants en 1970 à 13 700 en 2018, la ville a dû s'adapter à de nouveaux enjeux, construire, innover, modifier son paysage urbain pour accueillir une population cosmopolite d'environ 80 nationalités différentes tout en conservant son riche patrimoine datant du XVI[e] siècle et en préservant les 2/3 de son territoire en zone verte. L'illustration parfaite est le quartier de Garbejaïre – Haut-Sartoux, situé au cœur de Sophia-Antipolis. Cet espace de vie, de culture et de loisirs fondé par une architecture unique qui respecte la nature s'insère parfaitement dans un paysage préservé à proximité du Parc des Bouillides. Chaque année, Valbonne célèbre ses traditions lors de la fête de la Saint Blaise qui fait la part belle au raisin Servant et aux produits du terroir.

■ **OFFICE DU TOURISME DE VALBONNE**
1, place de l'Hôtel-de-Ville ✆ 04 93 12 34 50
office@tourisme-valbonne.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h30. Du 15 juin au 15 septembre, ouvert également le samedi après-midi de 13h30 à 17h. Situé Place de l'Hôtel de Ville au cœur du village de Valbonne Sophia Antipolis, vous trouverez ici une information complète sur la ville et son patrimoine ainsi que sur les réseaux de transport locaux et les nombreuses fêtes et manifestations organisées par la Commune. L'accueil du public est assuré en français et en anglais par une équipe dynamique et accueillante.

Points d'intérêt

■ **LA CHÈVRERIE DE VALBONNE**
1382, route de Biot ✆ 06 86 52 38 47
chevreriedevalbonne@gmail.com
Ouvert du mercredi au vendredi de 16h à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Sur rendez-vous téléphonique pour une ouverture en dehors.
La Commune de Valbonne Sophia Antipolis a élaboré ce projet pour préserver sa tradition pastorale et son caractère à la fois semi-rural et semi-urbain. La Chèvrerie est conçue comme un lieu pédagogique ouvert à tous pour la promotion de produits de qualités. La construction a été réalisée en partie par les services techniques municipaux, entre la chèvrerie de 255 m², la fromagerie de 95 m², le stockage du foin de 73 m² et le logement des chevriers de 86 m². Les chevriers, Françoise et Emmanuel sont installés depuis février 2016 avec leurs 60 chevrettes. Ils produisent tout au long de l'année du fromage qu'ils vendent à la ferme et sur le marché du village. Françoise et Emmanuel vous accueilleront à bras ouvert pour vous faire découvrir leur installation et vous présenter leurs jolies biquettes…

■ **CITÉ ARTISANALE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS**
108, chemin de Sainte-Hélène
La Cité Artisanale Barthélemy Beauleau est unique dans le département. Elle est née d'une volonté municipale de répondre à une forte demande d'implantation de professionnels. Offrir aux créateurs des locaux adaptés à un prix compétitif, c'est maintenir les activités artisanales sur la commune et garantir une diversification des emplois. Implantée sur un terrain arboré de 2 ha, la Cité Artisanale est une référence qui inspire encore de nombreuses collectivités. Le jeune duo d'architectes niçois Comte et Vollenweider ainsi que la Ville Maître d'Ouvrage ont reçu « l'équerre d'argent première œuvre », un prix d'architecture décerné par le Groupe Moniteur pour cette réalisation à la fois moderne et originale qui s'intègre parfaitement dans son environnement. Aujourd'hui, la Cité Artisanale Barthélemy Beauleau accueille une vingtaine d'artisans sur 4200 m² utiles.

■ **MUSÉE DU PATRIMOINE LE VIEUX VALBONNE**
1, rue de la Paroisse ✆ 04 93 12 34 50
www.abbyvalb.com/museum.html
Pour tout renseignement contacter l'office du tourisme. Visite guidée. Ce musée du Patrimoine et des Arts et Traditions populaires installé dans l'ancienne abbaye est la mémoire valbonnaise. Il fut créé à l'instigation de l'Association des amis de l'abbaye et amis du patrimoine qui rassemblèrent tous les objets anciens usuels ou quotidiens : outils, instruments divers destinés à la pêche, la chasse, l'agriculture, costumes… La collection retrace la vie rurale et laborieuse du village, son histoire et celle de l'ordre monastique de Chalais.

Ordre de Chalais

L'ordre monastique de Chalais né vers 1120 a essaimé du Dauphiné jusqu'à Valbonne, créant 13 monastères : 10 abbayes et 3 prieurés. Il suivait la règle de saint Benoît et sa vocation était pastorale et forestière. Il disparut vers 1300, absorbé par la Grande Chartreuse, avant de tomber dans l'oubli. L'abbaye de Valbonne, église abbatiale romane du XIII[e] siècle, est un exemple de construction architecturale de l'art chalaisien. Elle apparaît aujourd'hui comme un émouvant témoignage de cet ordre dont le passé longtemps enfoui est enfin redécouvert.

CÔTE D'AZUR

VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

Village historique











Marché provençal

Nature préservée



Expositions Art de la rue



VSA
VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

INFOS. **04 93 12 34 50** - **www.valbonne.fr**

Sophia-Antipolis, le rêve d'un homme

Pierre Laffitte, scientifique et homme politique, est né le 1er janvier 1925 à Saint-Paul. En août 1960, il est directeur du BRGM et il écrit dans *Le Monde* qu'il déplore l'absence de réflexion sociologique en matière d'aménagement du territoire. Avec l'ambition de développer formation, recherche et transfert de technologie, il rêve d'un « Quartier Latin aux champs » bien loin de la capitale, dans la garrigue au nord d'Antibes. Il n'est pas pris au sérieux : « Créer une activité scientifique au pays du carnaval et des bains de mer ? Vous n'y pensez pas ! ». Cependant, l'utopie fait son chemin et malgré une forte opposition, l'idée se répand d'initier une « cité internationale de la Sagesse, des Sciences et des Techniques » près de Valbonne, village sur lequel va démarrer l'opération. IBM a ouvert son Centre Études et Recherches en 1960 à La Gaude, l'Aérospatiale est installée à Cannes, la Thomson-CSF à Cagnes-sur-Mer... Pierre Laffitte est donc sûr d'attirer dans la région un capital de compétences et un capital financier dont l'alliance constituera l'amorce du XXIe siècle. Un vaste territoire non urbanisé est trouvé au cœur du plateau formé à l'origine par les cinq communes de Biot, Valbonne, Vallauris, Mougins, Antibes qui permet de concevoir un projet d'aménagement novateur pour la zone d'activité scientifique. L'École des Mines, Armines, le CNRS, la SEMA, l'INRIA, l'IFP sont les premiers conquis et donnent leur accord. Franlab, filiale de l'IFP, construit le bâtiment initial. L'École de Commerce, à l'étroit dans ses locaux de Nice, s'y déploie et devient le CERAM. Ce sont les prémices d'une grande histoire. Sophia-Antipolis se développe dans un site préservé où la nature garde ses droits avec des espaces verts protégés, des lieux de vie et de loisirs qui s'ordonnent autour d'une placette de village provençal comme une agora antique. Pour éviter que la « cité des savants » se coupe du milieu environnant, la Fondation de Sophia déclarée d'utilité publique, voit le jour en 1984. Elle remplit une mission fondamentale d'animation culturelle et scientifique et développe un concept de fertilisation croisée. Elle fait le lien avec les clubs et associations : expositions, concerts, rencontres, conférences, soirées théâtrales, musicales se succèdent. Depuis 2004, elle intensifie les contacts afin de faciliter les échanges et réflexions prospectives. Les pionniers du début se sont multipliés. On compte en 2012 plus de 1 350 entreprises résidentes dont près de 50% ont une activité de R&D ; plus de 31 000 emplois directs, 4 000 chercheurs du secteur public et 5 000 étudiants. En tenant compte des emplois indirects, la technopole ferait vivre quelque 100 000 personnes. C'est le plus grand parc scientifique d'Europe occidentale. Mais Pierre Laffitte rêve que Sophia-Antipolis s'affirme comme « un pôle essentiel d'une nouvelle Renaissance de cette Méditerranée qui fut la mère de notre civilisation. Une Florence du XXIe siècle ». Il l'a écrit. On y croit. On se souvient que c'est à lui qu'on doit l'émergence de Sophia, une réalisation environnementale exceptionnelle sur 2 400 hectares, une communauté de talents avec 82 nationalités, un patrimoine scientifique novateur, une architecture unique dont il a posé la pierre angulaire.

VALBONNE VILLAGE

Place de l'Hôtel-de-Ville ✆ 04 93 12 31 00
mairie@ville-valbonne.fr

À la fin du Moyen Âge, la peste noire, la grande sècheresse et les incursions barbares avaient entraîné la désertification de la région, ruinée et laissée à l'abandon. En 1519 sur l'initiative du prieur don Antoine Taxil et la bonne volonté de Augustin de Grimaldi, évêque de Grasse commendataire de Lérins, le village de Valbonne est édifié autour de l'abbaye grâce à un acte d'habitation qui concédait à des hommes de mettre en valeur le patrimoine de l'église paroissiale. *Vallis Bona*, la « bonne vallée » en bordure du fleuve côtier de La Brague est alors repeuplée par des communautés venues de hameaux voisins et du haut pays. Le vieux village contrairement à la plupart des villages provençaux est construit selon un plan en damier rectangulaire dit orthogonal basé sur le modèle des villes romaines associant la rue principale, la rue perpendiculaire et la place centrale. Véritables remparts de défense, les maisons hautes et étroites ne possédaient pas de portes sur l'extérieur. Magnifiquement conservé, le village a su préserver son authenticité au cours des siècles en se développant à l'extérieur du centre ancien.

VIGNES COMMUNALES DE RAISIN SERVAN

Jusqu'au milieu du XXe, Valbonne était un village essentiellement agricole planté d'oliviers, de vignes et de fleurs destinées à la parfumerie. On y avait développé la culture du Servan, une espèce de raisin blanc tardif importée du Sud-Ouest en 1910. On pouvait le conserver à l'état frais plusieurs mois en plongeant les grappes dans l'eau, les récipients étant entreposés dans une pièce communément appelée « chambre d'amour ». Pour sauvegarder et perpétuer culture et tradition menacées, la municipalité créa en 1995 la vigne communale de Servan. 300 pieds de vigne furent plantés sur un coteau bien exposé au Val de Cuberte. Chaque année, les vendanges sont effectuées par des agents municipaux. Une partie de la récolte (les deux tiers) sert à faire du vin et l'autre est destinée à la consommation locale. Les plus belles grappes cueillies sur sarment sont triées et maintenues dans des bocaux remplis d'eau où on glisse un morceau de charbon de bois pour éviter la pourriture du raisin qui reste au frais dans une atmosphère très surveillée. Il quitte sa chambre d'amour fin janvier et est offert à la population qui le déguste à la Saint-Blaise.



Eglise Saint-Blaise, Valbonne.

© BERNARD CROISE



La forme unique de Valbonne village vu du ciel.

© A. SPANI

Le couvert

■ À LA MAISON
2030, route de Cannes
✆ 04 92 98 97 13
alamaisonresto@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi, toute l'année, pour le déjeuner et le dîner. Plat du jour : 13,90 € (2 choix à l'ardoise). Formules entrée + plat ou plat + dessert : 18,90 €. Entrée + plat + dessert : 23,90 €. Terrasse.
L'établissement propose un concept original et inédit dans le secteur. Une ambiance rétro avec une décoration vintage qui plaît à toutes les générations. Meubles en formica et objets chinés composent la grande salle d'une soixantaine de couverts. On y trouve même un lit ou encore un coin avec un babyfoot !
Une grande terrasse est également ouverte dès que les beaux jours reviennent.
En salle, c'est Odile Isoul, la maîtresse des lieux, qui vous accueille chaleureusement. En cuisine, Charles propose une cuisine fusion qui varie selon les saisons : wok, tartare de viande ou de poisson, burger en tout genre, andouillette revisitée ou encore os à moelle.
Des formules sont prévues le midi. Pour le soir, on choisit à la carte.
Et pour pousser l'originalité encore plus loin, une deux CV orange est plantée devant l'établissement. Impossible de la manquer !

■ LA BERGERIE
18, rue d'Opio
✆ 04 93 12 94 74
labrebis06560@hotmail.fr
Ouvert du lundi au samedi le soir. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 21 €. Menus de 24 € à 30 € suivant les soirées. Fondues à partir de 18 €. Animations.
Le restaurant occupe une bâtisse du XVI[e] siècle avec une grande salle voûtée toute en pierre. L'ambiance est un mélange de charme et d'intimité. On y dîne aux chandelles, à deux ou entre amis pour faire la fête lors des soirées cabaret. Une petite scène est réservée chaque soir au chanteur pianiste. En fin de semaine, animation en live d'un artiste ou groupe musical. Des soirées à thèmes sont régulièrement organisées avec un menu adapté ; on écoute ainsi de la chanson française, du jazz manouche, du rétro, des reprises de crooners américains, etc. Les artistes ont du talent et on en redemande. Mais l'essentiel est dans l'assiette et l'on profite du choix des 7 fondues, ou d'une cuisine traditionnelle de qualité. Les plats sont copieux et les assiettes bien garnies. L'adresse est connue des amateurs de bonne musique et de bonne chère qui veulent passer un moment chaleureux. Terrasse extérieure disponible d'avril à septembre, avec création d'une carte estivale.

■ LE BISTRO BY NAUTIPOLIS
Nautipolis, Complexe aquatique de Valbonne Sophia Antipolis
150, rue du Vallon ✆ 09 71 00 21 39
www.nautipolis.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h ; le jeudi soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 € (plat, dessert, boisson). Suggestion du jour : 14 € (ou 19 € : suggestion du jour + dessert du jour + café). Accueil des groupes (sur réservation pour groupe tous les jours de la semaine). Jardin. Terrasse.
Le Bistro, c'est avant tout le restaurant du Complexe aquatique de Valbonne. On y déjeune dans une salle lumineuse avec vue sur la piscine extérieure, et l'agréable impression d'être dans un club de vacances. Aux beaux jours, le Bistro dispose aussi d'une terrasse ensoleillée. La clientèle est pour beaucoup composée de personnes travaillant sur le site de Sophia Antipolis, et disposant d'un temps assez réduit pour déjeuner. Aussi le chef a fait pratique : la formule plat + dessert + café est simple et rapide. En entrée, on trouvera des salades copieuses, des burgers ou club sandwich. En plat, des poissons (pavé de cabillaud) des viandes (émincé de magret, wok de poulet) des pâtes (pennes du Bistro). Les vegans ne sont pas en reste, avec une entrée vegan ou un veggie burger. Le Bistro propose aussi une formule snack certains jours de la semaine, ainsi que les jeudis en soirée (jour d'ouverture tardive de Nautipolis).

■ LE BISTROT DE SA VIE
1360, route d'Antibes
✆ 04 93 12 29 68
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 60 € environ (entrées autour de 25€, plats de 35 à 40€, Desserts autour de 12€). Formule du midi : 23 € (entrée + plat ou plat + dessert). (Entrée+plat+dessert : 26€)). Vin au verre. Menu Découverte : 42€, Menu Saveur : 52€, Menu Surprise : 62€.
Après plus de 20 ans passés aux côtés de Roger Verger, le chef Daniel Desavie nous accueille dans un cadre élégant et raffiné au sein de son établissement, le restaurant De Sa Vie. Ici, l'établissement se décline en une partie gastronomique et une bistrot, à vous de choisir selon vos envies. Si les finances suivent, on a un petit penchant pour la partie gastro avec son homard à la nage au beurre blanc aux herbes, son cœur de filet de bœuf, pomme purée et fondue d'oignons au vin rouge ou encore son filet de loup poêlé sur fondue d'artichauts à la barigoule.

LE BISTROT DU SOMMELIER

21, rue Eugène-Giraud
✆ 04 93 12 17 95
www.lebistrotdusommelier.fr
bistrotdusommelier@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi toute la journée et le samedi midi. Menu unique à 37 € (menu bistrot : entrée + plat + fromage + dessert). Carte : 19 € environ (pour un plat). Vin au verre. Formule du midi à 16,50 € (plat du jour + café gourmand) ou 21€ (Entrée + plat + dessert) hors week-end et jours fériés. Terrasse.

Éric et son épouse Carine ont posé leurs valises dans ce petit bistrot niché au cœur des ruelles du village après avoir travaillé dans de belles maisons azuréennes. Ils ont totalement rénové le cadre et les couleurs rouge, blanc et noir confèrent à ce lieu un charme certain. Une petite terrasse extérieure complète la salle. Côté cuisine, place aux produits du marché, autrement dit : la fraicheur de saison. L'ardoise varie donc chaque jour. Vous pourrez trouver dans votre assiette du râble de lapin aux tomates séchées, de la lotte lardée à la provençale ou encore du foie de veau en persillade. Côté douceurs, la fondue au chocolat ravira les gourmands, tout comme le tiramisu aux fruits rouges ou le crumble coco-banane. De quoi vous mettre l'eau à la bouche. Sans oublier qu'Éric est avant tout sommelier de métier, d'où le nom de l'établissement. La carte des vins est étonnante et bien garnie et on peut déguster près de 150 vins au verre à des tarifs tout doux. Les connaisseurs peuvent aussi se faire plaisir avec de superbes bouteilles.



BLEU LAVANDE

Carrefour des Fauvettes ✆ 04 93 12 28 01
www.restaurantbleulavande.fr
restaurantbleulavande@orange.fr

♿ N

Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. De 25 à 35€ pour un plat. Formule du midi : 25 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Menu « Suggestion du Jour » (entrée + plat + dessert) à 32 €. Menu « Cuisine de saison » (entrée + plat + fromage + dessert) à 49 €. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Toute l'année, vente à emporter de foie gras frais de canard maison. Parking.

Le restaurant à la décoration provençale de Corinne et Bernard Leclerc prend de la patine au fil du temps. L'ancien chef étoilé Michelin (rappelez-vous La Poêle d'Or à Cannes) n'a pas perdu la main et régale les nostalgiques d'une cuisine fondée sur les fondamentaux. Alors que Bernard évolue dans une lumineuse cuisine ouverte, rénovée récemment, Corinne, son épouse, accueille les gourmets qui s'installent dans la vaste salle ou sur l'agréable terrasse qui borde le jardin orné d'un petit bassin d'agrément. En cuisine, le chef vous propose : salade tiède de homard breton aux légumes du printemps, ris de veau aux girolles en fricassée, quartier d'agneau de lait, jus réduit, pommes grenailles ou encore soufflé chaud au cacao. Et pour que notre patrimoine culinaire ne tombe pas dans l'oubli, Bernard Leclerc ressuscite des recettes oubliées, comme celle de l'oreiller de la belle Aurore, un pâté en croûte carré dédié à Claudine-Aurore Récamier, la mère d'Anthelme Brillat-Savarin.

LE BOIS DORÉ

265, route d'Antibes ✆ 04 93 12 26 25
www.restaurant-leboisdore.com
le.boisdore@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Midi et soir, 7 jours sur 7. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 21,90 € (plat + entrée ou dessert, à choisir au Menu du Marché et 1 verre de vin). Plats du jour à partir de 15 €. Menu du Bistro 32 €, Menu Gourmand 42 €, Menu Bois Doré 49 €. Jardin. Terrasse.

Sur la route entre Sophia et Valbonne, on accède par une allée privée au restaurant niché dans un parc clos verdoyant et fleuri. La salle élégante est réchauffée par la cheminée, les tables nappées de tissu. Mais aux premiers beaux jours, on lui préfère la terrasse extérieure couverte et ombragée qui permet de profiter de la nature, installé dans un fauteuil confortable. C'est donc en toute quiétude qu'on peut apprécier une cuisine traditionnelle gourmande qui joue avec les saveurs du sud mais pas seulement, car deux Chefs officient dans ces lieux. On découvre l'assiette de gourmandises autour du canard, une déclinaison de saveurs avec foie gras, la variation autour de la tomate ou d'asperges en saison... la souris d'agneau, bavette Angus, loup en croûte de sel, ou tournedos Rossini sont des incontournables de la maison. Plus audacieux, la crème brûlée au foie gras ou artichauts aux truffes... Arrivage journalier d'huîtres et de homards. Tous les desserts sont faits maison. Le café gourmand en propose 4 miniatures. La cuisine étant

préparée minute, il faut parfois être patient en fonction des plats commandés. C'est la patronne Audrey qui veille à l'accueil et dirige le service – on quitte ce joli Bois Doré satisfait, tous les sens rassasiés.

■ LE CAFÉ DES ARCADES

Place des Arcades ✆ 04 93 12 00 06

Ouvert toute l'année. Fermé seulement le 25 décembre et le 1er janvier. Tous les jours de 7h à 0h. Carte : 30 € environ. Terrasse.

Occupant une place privilégiée sur la belle place des arcades au cœur du vieux village, ce café est une véritable institution valbonnaise, qui vous accueille toute la journée que ce soit pour boire un coup, grignoter un snack, déjeuner ou dîner. La salle intérieure est joliment décorée, mélange d'éléments modernes dans les lieux rustiques, vieilles poutres et pierres sur les murs blanchis. La terrasse ouverte, bien exposée et prise d'assaut aux premiers rayons, est très agréable. Le service est continu et le ballet des serveurs impressionnant. L'ambiance est celle d'une brasserie, la cuisine à l'identique : simple, traditionnelle et goûteuse, de style bistrot. Belles pièces de viandes accompagnées de frites ou gratin dauphinois maison, poissons grillés, grosses salades composées, pâtes, pizzas... Desserts et café gourmands.

■ LE CISTE ET LA BÉGUDE

Château de la Bégude
Route de Roquefort-les-Pins
✆ 04 93 12 37 00
www.chateau-begude.com
restaurant@chateau-begude.com

Ouvert toute l'année. La Bégude : tous les midis de 12h à 14h30 (ouvert le soir, sauf le dimanche, quand Le Ciste est fermé) Menus à 26 et 32 €. Le Ciste : tous les soirs du mardi au samedi de 19h30 à 21h30. Menus à 48 €, 68 € et 98 €. Réservation recommandée. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking gratuit. Vente à emporter : foie gras sur réservation et macarons.

Le Chef Gabriel Degenne a mis en place deux ambiances et des prestations distinctes au Château de la Bégude. Pour déjeuner, la Brasserie La Bégude propose une carte aux saveurs méditerranéennes servies sur la terrasse surplombant le golf dès les premiers rayons de soleil. Pour dîner, le Restaurant Le Ciste joue la fibre gastronomique avec des plats recherchés : foie gras de canard aux fraises de Provence, agneau, rôti et cromesquis, asperges blanches et lentilles Bio ou encore le Saint Pierre cuit en basse température. Le Lounge Bar La Terrasse vous accueille pour vous proposer ses cocktails et y savourer quelques tapas.

■ DANS LE NOIR ?

Rue Albert-Caquot ✆ 04 92 96 04 04
www.nice-sophia.danslenoir.com
mercure-sa@danslenoir.com

Réservation impérative. Accueil des groupes. Restaurant ouvert uniquement pour des groupes (30 personnes minimum) ou en tant qu'entreprise dans le cadre d'un événement particulier.

Envie de tester un concept unique et novateur ? Le restaurant Dans le Noir (attenant au Mercure de Sophia-Antipolis) est l'endroit qu'il vous faut pour vivre une expérience de dégustation hors du commun en dînant dans l'obscurité totale. Ce concept, déroutant au premier abord, permet de laisser s'exprimer ses autres sens pour une découverte culinaire totalement différente. Ici, on ne vous demandera pas ce que vous voulez manger mais plutôt ce que vous n'aimez pas, pour vous préparer un menu sur-mesure en cuisine à partir des ingrédients frais, autant que possible Bio ou issus du commerce équitable. Le service est assuré par des non-voyants qui sauront vous guider et vous conseiller. Vous pourrez ainsi choisir des menus surprises avec deux ou trois plats ou bien des formules gastronomiques de 5 plats incluant amuse-bouche et assiette de fromage. Cette dégustation «à l'aveugle» permet donc d'éviter les idées reçues sur nos plats pour se laisser porter uniquement par les saveurs, les textures et le soutien olfactif. À la sortie, les photos de chaque menu sont présentées aux invités dans l'espace bar lumineux avec une description des éléments. N'hésitez plus, vous ressortirez transformé par ces quelques heures Dans le Noir !



© BERNARD CROSE

Marché de Valbonne.

■ **L'AUBERGE PROVENÇALE**
Place des Arcades
✆ 04 93 12 29 73
www.auberge-provencale-valbonne.fr
aubprov@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 13,50 €. Plats à la carte, de 18 à 23 €.
Au cœur de Valbonne depuis 1965, cette auberge a acquis au fil des ans une réputation d'excellence. Elle occupe le premier étage d'une vieille maison classée sur la Place des Arcades, l'imposante cheminée est allumée midi et soir en basse saison, les tommettes au sol sont sûrement authentiques, mais les murs et plafonds blanchis ont gommé le cadre rustique pour en faire un lieu chaleureux et contemporain, agrémenté d'une belle terrasse à l'extérieur.
La cuisine est résolument méditerranéenne et provençale mais le Chef lorgne dans d'autres mondes et crée des recettes inventives avec des produits de saison.
Au menu on trouvera osso bucco, dos de saumon à la plancha, Cuisse de canard confit ou tartare de saumon façon asiatique. Salades composées, légumes fraîcheur, pâtes et risottos, tartares et carpaccios, quelques pizzas, des fromages proposés par le fromager local, complètent la carte. Le service convivial et les prix raisonnables vous inciteront à découvrir l'adresse, si ce n'est déjà fait.

■ **LA PIGEOT**
16, rue Alexis-Julien
✆ 04 93 12 17 53
www.restaurant-lapigeot.com
contact@restaurant-lapigeot.com
Ouvert du mardi au dimanche le soir ; du mercredi au vendredi et le dimanche le midi. De mi-juin à mi-septembre ouvert tous les soirs. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Pas de menu, à la carte uniquement. Terrasse.


© BERNARD CROISÉ
Ruelles de Valbonne.

On est ici dans un restaurant de spécialités marocaines et le nom est un clin d'œil intelligent aux clichés. Les deux petites salles à l'intérieur sont décorées à l'orientale, éclairées de lanternes et bougies. On se sent vite à l'aise dans ce cadre intimiste et chaleureux pour manger comme au bled tajines, pastillas, brochettes, etc. Plusieurs sortes de couscous agneau, poulet, ou le mélange de viandes (dégraissées) et merguez dans le couscous Pigeot. Les épices bien dosées soutiennent les saveurs. Plats copieux, cuisson parfaite, garniture de légumes et semoule à volonté. On retrouve aussi toutes les délicieuses pâtisseries du Maghreb. Service rapide et ambiance conviviale. Aux beaux jours, La Pigeot sort tapis, poufs, tables basses, et on s'installe dehors comme là-bas, dans la rue qui devient une confortable terrasse.

Le gîte

■ **LA BASTIDE DE VALBONNE*****
107, chemin Font-de-Cuberte
✆ 04 93 12 33 40
www.bastidevalbonne.com
bastide-de-valbonne@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 30 chambres. Basse saison : chambre double de 95 € à 200 €. Haute saison : chambre double de 125 € à 250 €. Petit déjeuner buffet : 15 € (servi en chambre : 20 €). Lit supplémentaire : 35 €. Le petit-déjeuner est gratuit pour les enfants de moins de 4 ans. Wifi.
Un établissement de charme, rénové avec goût et harmonie dans des tonalités provençales. 30 chambres d'un beau volume aux couleurs claires raffinées, parfaitement équipées, TV satellite, climatisation, téléphone direct, Wifi, coffre-fort. Certaines disposent d'un balcon ou d'une terrasse donnant sur la piscine et le jardin fleuri planté de palmiers et d'herbes aromatiques qui sentent le sud. Le petit déjeuner est servi sous forme de buffet, en salle ou en extérieur aux beaux jours (supplément pour le service en chambre). Un havre de paix idéal pour se ressourcer quel que soit l'objet du voyage : escapade en amoureux, vacances en famille, ou voyage d'affaires. Petite restauration proposée en haute saison. Parking sous surveillance. Excellent accueil de Catherine et Fabrizio Ferro, propriétaires attentionnés et désireux de recevoir au mieux leurs clients.

◗ **Autre adresse :** 1288, route de Cannes – 06560 Valbonne

■ **BEACHCOMBER FRENCH RIVIERA******
3350, route des Dolines
Sophia Antipolis ✆ 04 92 96 68 78
www.hotel-resort-frenchriviera.com
contact@hotel-resort-frenchriviera.com
Ouvert toute l'année. 155 chambres (à partir de 115 €). American Express, Diners Club. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (formule plat du jour et dessert : 23 €. Ouvert tous les jours midi et soir). Tv satellite. Hammam, sauna. Golf Academy – Tennis Academy, Padel.
Le Beachcomber French Riviera est l'hôtel-resort de luxe du Sophia Country Club situé dans un parc de 12 ha

au cœur de la forêt protégée de La Valmasque. Les 155 chambres (Club, Prestige, et 2 suites) sont insonorisées, climatisées, toutes équipées haut de gamme. Le restaurant 'Le Court Central' sert une cuisine de saison concoctée par le chef Franckie Quenette. On déjeune dans la salle climatisée ou sur la terrasse ensoleillée au bord de la superbe piscine raquette. Le bar lounge raffiné, ouvert tous les jours de 10h à minuit, privilégie la détente et la discrétion. Pour se détendre, le Spa Cinq Mondes est un espace unique de 700 m² dédié au bien-être et à la mise en forme, composé de soins exclusifs. Ici se développe le concept « sport, tennis, art de vivre » avec les formations de la Tennis Academy et un Complexe de Golf.

■ **CHÂTEAU DE LA BÉGUDE******
Route de Roquefort-les-Pins
✆ 04 93 12 37 00
www.chateau-begude.com
info@chateau-begude.com

41 chambres (formules 'Early Booking' : Chambre Deluxe : 176€, Deluxe avec terrasse : 212€, Suite : 296€). Chambre simple de 90 € à 230 € ; chambre double de 110 € à 290 € ; suite de 170 € à 500 €. 2 chambres équipées pour les personnes à mobilité réduite. Deux restaurants : Le Ciste (gastronomique) et La Bégude (brasserie). Un golf 18 trous.
Implanté au cœur d'un domaine protégé, le Château de la Bégude est un véritable havre de paix où quiétude et bien-être sont les maîtres mots. Cet hôtel 4 étoiles composé de 41 chambres et suites tout confort s'articule autour d'une bastide et de sa bergerie datant du du XVII[e] siècle. Un golf 18 trous, une piscine ouverte seulement en été et un tennis sont autant d'équipements dont vous pourrez profiter durant votre séjour. Un restaurant gastronomique, Le Ciste, et une brasserie, La Bégude, vous permettront de déguster une cuisine méditerranéenne savoureuse. Le Château de la Bégude peut aussi être privatisé pour des événements comme un mariage, un baptême ou encore un anniversaire.

■ **GOLDEN TULIP SOPHIA ANTIPOLIS******
120, route des Macarons
✆ 04 93 33 73 93
www.goldentulipsophiaantipolis.com

80 chambres (dont 22 suites). Chambre double de 110 € à 160 € ; suite de 190 € à 210 €. Petit déjeuner : 17 € (petit déjeuner enfants : 9,90€). Restauration (buffet fraicheur ou buffet chaud, brunch). Hammam, sauna.
Installé au cœur de la technopole d'affaires, l'hôtel Golden Tulip est la garantie d'un séjour placé sous le signe de la détente. Résolument moderne, l'établissement propose de nombreux services. Les chambres, contemporaines et spacieuses, sont équipées de tout le confort nécessaire à un séjour réussi. La cave à vin vous permet de déguster de grands crus. Il y a aussi un espace avec baby-foot, jeux de société et des vidéos pour les séjours en famille. Le Spa comporte une piscine, un hammam et un sauna sans oublier une gamme de soins complète. Côté sport, vous pouvez utiliser la salle de fitness ou les courts de tennis mais aussi les 5 golfs voisins. Le restaurant Le Servan vous accueille également tous les jours, que vous soyez en séjour à l'hôtel ou en repas d'affaires.



© BERNARD ROSE

Place des Arcades, Valbonne.

Chambres d'hôtes

DEMEURE D'HÔTES DU ROCHER NOUVEAU
2, rue du Pontis
✆ 04 92 28 17 45
www.lerocher-valbonne.fr
lerochervalbonne@gmail.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 160 € à 180 € ; suite de 260 € à 280 €. Petit déjeuner inclus.
Une demeure d'hôte intimiste, nichée au cœur du vieux village de Valbonne. Le Rocher est né de l'imagination de son propriétaire qui l'a forgé à son image, retraçant les étapes de sa vie, de ses voyages et de son inexorable quête artistique. Diplômé des Beaux-Arts de Reims et de l'école Blot, il a passé une grande partie de sa vie à restaurer le patrimoine artistique et religieux français. Valbonne est son coup de cœur où il a posé ses valises et ses pinceaux. Après la rénovation intégrale de cette bâtisse chargée d'histoire, le Rocher aborde aujourd'hui une nouvelle vie. Deux chambres et deux suites, décorées dans un style résolument épuré et contemporain que les amateurs d'art et de design apprécieront à leur juste valeur. La demeure a également pour vocation première d'organiser périodiquement des rencontres et des conférences autour de thématiques mêlant gastronomie, art, histoire, littérature et culture en général. Un service de table d'hôte est disponible sur réservation uniquement pour des réceptions privatives, les non-résidents sont aussi les bienvenus. Un vrai coup de cœur ! Cet établissement est unique à Valbonne.

Loisirs

NAUTIPOLIS
Complexe aquatique communautaire
150, rue du Vallon
Sophia Antipolis
✆ 09 71 00 21 30
www.nautipolis.fr
Ouvert toute l'année. Ouverture espace aquatique bassins intérieurs : lundi et mardi de 7h30 à 8h45, de 11h30 à 13h45 et de 15h à 20h. Mercredi de 7h30 à 20h (le bassin sportif est fermé entre 13h30 et 17h30). Le jeudi et le vendredi de 7h30 à 8h45, de 11h30 à 13h45 et de 15h à 20h (22h00 le jeudi). Le samedi de 12h30 à 18h. Le dimanche de 9h30 à 18h. Entrée : 7,50 € (enfants jusqu'à 11 ans : 5,50€ – Ados 12 à 17 ans : 6€). 10 entrées adulte : 67,50 € – 10 entrées enfants : 49,50€ – 10 entrées Ados : 54€. Gratuit - 3 ans. Jours fériés de 9h30 à 18h. Fermeture les 1er janvier, 25 décembre, 1er mai. Évacuation 30 minutes avant la fermeture. Autres tarifs détaillés sur le site Internet. Vestiaire gardé. Restauration. Espace forme (cardio-training, musculation, fitness) et espace bien-être (sauna, hammam, bain bouillonnant).
Magnifique réalisation multi-activités (3 700 mètres carrés intérieurs et 10 000 extérieurs) qui réjouira tous les publics par la qualité de ses prestations et le choix des activités. Ce cadre superbe est entièrement dédié au sport, à la détente et au bien-être. Le complexe aquatique dispose d'un bassin sportif et d'apprentissage (entraînements, compétitions, initiation waterpolo, plongée, natation synchronisée), d'un bassin de loisirs (aquafitness, aquagym, aquabiking), d'un bassin de mise à l'eau (cours enfants et adultes), d'une pataugeoire (cours bébés nageurs) et d'un bassin ludique en extérieur. L'espace forme est idéal pour pratiquer cardio-training, musculation, fitness, pilates, zumba ou sh'bam tandis que l'espace bien-être comprend une salle de relaxation, deux saunas, deux hammams, deux bains bouillonnants, un caldarium et une douche sensorielle, une cave de glace et une grotte de sel ! Une terrasse privative orientée plein sud, vous accueille pour vous reposer. À noter que cet espace est interdit aux moins de 18 ans. Préparez vos maillots (le short est interdit) et allez vite découvrir ce site exceptionnel qui vaut largement le détour.

Sorties

LE QUEEN'S
22, rue d'Opio
✆ 04 93 12 28 28
thequeenslegspub.fr
queenslegspub@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 16h à 0h30. Jusqu'à 2h le weekend. Pintes à partir de 5 €. Snacking. Animations. Concerts (live Music).
En 2019, le célèbre pub le Queen's qui anime les soirées valbonnoises aborde un nouveau look : l'intérieur a été totalement refait pour devenir un endroit encore plus attractif, à l'ambiance similaire à un chalet de montagne en gardant une touche de bar à bières, avec possibilité de déguster des assiettes de charcuterie, de fromages, ou d'autres snacks en tout genre. On adore, le résultat forme un mélange vraiment très sympathique. Et pour les habitués d'avant, le Queen's garde toutes ses animations d'antan : billards ou babyfoot, mais surtout des artistes locaux les soirs de semaine, et un groupe live les samedis. Un vendredi sur deux, le bar se transforme en club avec un DJ qui vient mixer jusqu'au bout de la nuit.

ROOTS
4, rue de la Fontaine
✆ 06 03 52 52 35
www.rootsbar.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 16h à 0h ; le week-end de 12h à 0h. Verre de vin est à partir de 3,50 €.
Si vous cherchez un bar agréable et chaleureux, venez au Roots pour vous reconnecter avec vos racines ! Hannah, votre hôte, est irlandaise et vous accueille toujours avec le sourire. Au Roots, on déguste du vin ou une cinquantaine de bières en provenance du monde entier. De nombreuses soirées sont organisées avec de la musique *live* ou des *quizz*. On y trouve également des dizaines de jeux de société pour s'amuser sur place, avec une assiette de charcuterie. En bref, c'est un endroit idéal pour partager un moment entre amis ou se détendre après une journée de travail. Pour plus d'informations sur la programmation des soirées, rendez-vous sur la page Facebook de l'établissement.

Emplettes

■ **CRÉATIONS BOSELLI – BOUTIQUE L'OLIVIEROI**
Boutique l'Olivieroi
Place des Arcades
✆ 04 93 12 22 91
www.creationsboselli.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Ouvert dimanche matin pendant l'été.
De l'olivier aux bois les plus précieux, pour des flacons d'exception exposés à travers la France, l'Italie, la Belgique, l'Allemagne, le Canada et les États-Unis, Jean-Pierre Boselli, Grassois d'origine, fils et petit-fils de producteurs de plantes à parfums, découvre le bois par hasard et commence à travailler l'olivier. La rencontre avec un importateur de bois précieux est déterminante. Il décide d'allier ses deux passions, le parfum et le bois, et crée ses premiers flacons à parfums en 1978 taillés dans la masse et dans lesquels se cache un réservoir en verre. Ils sont sculptés dans différents bois (amourette, amarante, palissandre, amarello, pink ivory, ébène et olivier). Chaque flacon vaporisateur est une pièce unique et certifiée. L'artiste réalise également des meubles et sculptures dont des pièces spéciales sur demande.

■ **VERRERIE ET GALERIE D'ART ADA LOUMANI**
Galerie Loumani Ada, Maître Verrier
Place de l'Église ✆ 04 93 12 97 04
www.loumani.fr
ada@loumani.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h.
Installée dans l'ancien moulin près de l'église, la verrerie abrite les créations exceptionnelles de Ada Loumani, un maître verrier reconnu et admiré qui expose en France, en Allemagne, au Royaume-Uni, aux USA... Cet artiste maîtrise la technique qui permet la création d'une œuvre d'art en verre soufflé. Esprit novateur, il a mis au point un procédé où peintures et décors sont inclus entre deux couches de verre. Pour y parvenir, il faut anticiper la dilatation du dessin lors du soufflage. Il souffle un noyau, le cuit, peint un décor ou un tableau, réchauffe ensuite ce noyau dans une nouvelle couche de verre et lui donne sa forme définitive. Chaque étape est longue et périlleuse pour emprisonner la couleur, et au final sa profondeur et son relief en sont intensifiés. L'évolution de son travail est constante et l'inspiration infinie, affirme Ada Loumani à notre grand plaisir. On lui a décerné le Label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), qui distingue et valorise un savoir-faire artisanal d'excellence.



© BERNARD CROSE

Valbonne.

VENCE ★★★★

Perchée sur les Balcons d'Azur et juste au-dessus de la mer, la ville de Vence, adossée aux Baous, est un site touristique incontournable qui permet de découvrir "une autre Côte d'Azur." La vie est simple, insouciante. Lorsque vous arrivez à Vence, vous êtes transporté par le charme authentique de la cité historique et son écrin naturel aux pieds de l'arc Alpin. Profiter de la vie à Vence, c'est flâner dans les boutiques et galeries de la ville, découvrir son musée, admirer le travail de Matisse et des nombreux artistes, remonter le temps à travers l'histoire de la cité historique, au sein du panorama exceptionnel qu'offre le Col de Vence. C'est randonner à cheval, à pied ou à vélo, courir, nager….redécouvrir une nature préservée.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE VENCE

Villa Alexandrine
Place du Grand-Jardin
✆ 04 93 58 06 38
www.vence-tourisme.com
officedetourisme@vence.fr
Accès depuis l'autoroute A8, sortie n° 48, échangeur Cagnes.

Qualité Tourisme. Ouvert le lundi de 13h à 17h ; du mardi au samedi de 9h à 17h. Label Tourisme & Handicap. En cours.
L'équipe plurilingue de l'office de tourisme de Vence accueille les visiteurs toute l'année dans ses beaux locaux situés place du Grand-Jardin. On vous renseignera gratuitement sur l'offre touristique locale en vous donnant brochures et plans nécessaires. Des circuits de découvertes autour du patrimoine (chapelles et fontaines) vous sont proposés. Des visites guidées de Vence sont régulièrement assurées par une conseillère en français, anglais, allemand et italien.

Les vitrines de Vence

La fédération Les vitrines de Vence propose des soirées shopping au cœur de la cité. Ces manifestations sont destinées aux piétons qui pourront se rendre chez les commerçants vençois de 19h30 à minuit tous les mardis des mois de juillet et d'août. Retrouvez également tous les commerces via leur e-boutique.

Informations : www.vitrinesdevence.com ou par mail : lesvitrinesdevence@gmail.com

ÉTOILES GRANDEUR NATURE

Col de Vence ✆ 04 93 58 06 38
www.vence-tourisme.com

Séances en fonction des conditions météorologiques (10 avril, 1er et 8 mai, 22 juin, 10, 14 et 31 juillet, 7 et 28 août, 23 et 30 octobre 2019). Adultes : 10 €. Enfant : 8 €. Gratuit -6 ans.
La ville de Vence, les hôteliers et le camping vençois organisent des séances d'observation du ciel étoilé au Col de Vence. Animées par un médiateur spécialiste et membre de l'Association nationale pour la Protection du Ciel et de l'Environnement Nocturne, ces séances seront une occasion de découvrir ce lieu unique, territoire d'observation astrale exceptionnel. Vous pourrez profiter en famille ou entre amis de la beauté de ce balcon naturel qui surplombe la Méditerranée. Toutes les informations sont disponibles à l'office de tourisme de Vence qui s'occupe également des inscriptions.


© WLODEK KASDLOWSKI

Vieille ville de Vence.

Vence

source d'inspiration

Perchée sur les Balcons d'Azur, juste au-dessus de la mer, la ville de Vence, adossée aux Baous, est un site d'itinérance et de découverte des patrimoines exceptionnel !

vence.fr



Situation Géographique



Par la route : *autoroute A8, sortie n°48, échangeur Cagnes.*
En train : *la gare SNCF de Cagnes-sur-Mer est à 15 minutes.*
SNCF : 3635 - Taxis : +33 (0)4 93 58 11 14
Par avion : *aéroport International Nice Côte d'Azur à 20 mn*
Aéroport Nice Côte d'Azur : 0 820 423 333

La Cité Historique









- Office de Tourisme
- Parking payant
- Musée Provençal
- Cinéma
- La poste
- Château de Villeneuve
- Fontaine
- WC Publics
- Point de vue Belvédère

VISITES GUIDÉES
GUIDED TOURS
04 93 58 06 38



Villa Alexandrine.

© WLODEK NASIDLOWSKI

www.aston-marti



© LISADELSOL

Vieille ville de Vence.



© PIERRE BERHAR – BALLADE DE PHOTO

Chapelle du rosaire Henri Matisse.



Chapelle du rosaire Henri Matisse.

© SUCCESSION H. MATISSE IMAGE ;BALLOT DE PHOTO



© LISA DEL SOL

Route des peintres.



© PIERRE BEHAR - BALLADE PHOTO

Fontaine, Vence.

VENCE, CITÉ HISTORIQUE
Office de Tourisme de Vence
Place du Grand Jardin
✆ 04 93 58 06 38
officedetourisme@ville-vence.fr
Tous les mardis à 14h. Durée : 1h30 environ. Inscription et renseignements à l'office du tourisme. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €.
Quoi de mieux qu'une belle visite de Vence organisée spécialement par l'office du tourisme ? À travers une balade pédestre dans le village médiéval ou au détour petites ruelles provençales, vous découvrirez tous les recoins ainsi que les monument historiques, notamment le château ou la cathédrale Notre Dame de la Nativité, et même la fameuse fontaine du Peyra, datant de 1822 et qui délivre encore aujourd'hui aux vençois son eau provenant de la source de La Foux. À noter que l'office du tourisme propose également une visite de Vence plus orientée famille.

Points d'intérêt

CHAPELLE DU ROSAIRE HENRI MATISSE
Dominicaines du Rosaire – Maison d'Accueil Lacordaire
466, avenue Henri-Matisse
✆ 04 93 58 03 26
www.chapellematisse.com
info@chapellematisse.fr
Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-décembre. Jours complets : mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. En après-midi uniquement : mercredi et samedi de 14h à 18h. Fermeture à 17h en hiver. Gratuit jusqu'à 12 ans (gratuit pour les enfants scolarisés dans les écoles, collèges et lycées de Vence). Adulte : 7 €. Tarif réduit : 6 € pour les groupes de plus de 10 personnes ; les étudiants et les demandeurs d'emploi. Tarif scolaire : 4 € (collège, lycée). Visite de groupes sur réservation uniquement. Offices religieux : Laudes à 9h du lundi au vendredi ; Vêpres à 18h30 du jeudi au mardi ; Messes à 10h le dimanche.
Matisse (1869-1954) vécut à Vence de 1943 à janvier 1949. Il y retrouve sous le nom de sœur Jacques-Marie l'infirmière Monique Bourgeois (1921-2005) qui l'avait soigné en 1941 quand il était hospitalisé pour un cancer et qui lui avait servi de modèle. Elle est à présent Dominicaine et sa congrégation rêve d'ajouter une chapelle à leur maison d'accueil Lacordaire. Matisse va en créer les éléments architecturaux et l'aménagement comme le toit bleu et blanc, la croix du clocher en fer forgé de 13 mètres de haut, le mobilier, les vitraux sur le thème de l'Arbre de vie sobrement colorés et réalisés à partir de gouaches découpées ainsi que l'ensemble des compositions murales qui furent exécutées dans son atelier de Nice (trois fresques sur fond blanc représentant le chemin de croix, une Vierge à l'Enfant et un saint Dominique). Il collabore également avec le frère Rayssiguier qui en conçoit les plans avec l'architecte Auguste Perret et le père Couturier, commanditaire du couvent de la Tourette réalisé par Le Corbusier. Matisse s'y consacre entre 1948 et 1951. C'est l'œuvre architecturale qui synthétise ses recherches et participe au renouveau de l'art sacré. Les Dominicaines qui vous accueillent vous racontent l'histoire sous forme de visites commentées. La visite débute désormais par l'espace librairie. A l'étage, il est possible d'admirer les chasubles et de contempler une vue inédite sur le toit de La Chapelle. Vous pourrez ensuite découvrir les travaux préparatoires d'Henri Matisse : esquisses, maquettes, etc. Enfin vous pourrez admirer la décoration de la chapelle dans ses moindres détails.


© SUCCESSION H. MATISSE IMAGE : BALLOT DE PHOTO
Chapelle du rosaire Henri Matisse.

L'itinérance douce à Vence

Situé dans l'arrière-pays du littoral azuréen, au pied des contreforts montagneux des Préalpes, le territoire naturel de Vence s'offre aux visiteurs comme un espace de transition idéal entre le littoral et la moyenne montagne. Un balcon sur la Méditerranée qui relie la mer à la montagne.
Découvrir ce territoire, c'est vivre une véritable expérience de rupture avec les contraintes de la vie urbaine d'un littoral saturé. Vous y profiterez de l'authenticité d'un environnement ressourçant qui permet de se recentrer sur des valeurs propres à la nature. C'est tout simplement faire le choix de l'itinérance douce, active et apaisante.
L'office de tourisme de Vence propose ainsi une nouvelle offre d'écotourisme qui répond au désir d'activités et de ressourcement du plus grand nombre. Seul, en couple ou en famille, petits et grands, vous pourrez vous promener, randonner, pédaler ou encore admirer la richesse du patrimoine culturel de Vence, ses paysages et sa biodiversité dans un cadre privilégié qui constitue la porte d'entrée du Parc naturel régional des Pré-alpes d'Azur.

■ **MUSÉE DE VENCE – FONDATION ÉMILE HUGUES**
2, place du Frêne ✆ 04 93 58 15 78
www.museedevence.com
info@museedevence.com
Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h. Adulte : 6 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Boutique.
Construit au XVII[e] siècle par les Seigneurs de Villeneuve au cœur de la cité médiévale, ce superbe château orné d'une tour de garde datée du XII[e] siècle fut légué à la Ville en 1966 par Emile Hugues, ancien ministre et maire de Vence. Ce site est entièrement consacré à l'art et à la jeunesse conformément aux conditions du legs dont l'ambition était d'initier les jeunes à l'art. Ce musée d'art moderne et contemporain présente des expositions d'artistes variés. Depuis 2018, l'espace permanent présente une sélection d'œuvres de Matisse. Le peintre s'installait en effet ici en 1943 et devait tomber amoureux de la ville et de sa lumière, de sa douceur de vivre, qui lui rappelait l'ambiance de Tahiti chère à son cœur. Le visiteur découvrira 64 œuvres reflétant les thèmes majeurs du peintre : portrait et variations, travaux en lien avec la chapelle du Rosaire, et processus de livres illustrés. À cet ensemble s'ajoutent des photographies d'Henri Cartier-Bresson ou Robert Capa, qui témoigneront du quotidien de l'artiste pendant son séjour à Vence.

Le couvert

■ **LES AGAPES**
4, place Clemenceau ✆ 04 93 58 50 64
www.les-agapes.net
contact@les-agapes.net
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche en été. Menu Gourmand à 35 € (entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 15 € (formules déjeuner entrée ou dessert + plat à 20 € et entrée + plat + dessert à 24 €). Vin au verre. Terrasse.
Après ses formations de cuisinier et pâtissier-chocolatier, Jean-Philippe Douroux, secondé par son épouse, règne sur les cuisines de cette adresse de grand charme. Une salle climatisée à l'étage et la longue salle intime à l'entrée, toute de vert et de marron chocolat vêtue... sans oublier une terrasse qui s'étale au soleil, en plein cœur de la cité historique. Les produits frais sont travaillés avec application, recherche, modernité et laissent exprimer toute la créativité du chef sans jamais céder à la facilité : tartare de dorade à la mangue et menthe fraîche en marinade aux agrumes, riz façon sushi aux algues nori en panure croustillante, noix de Saint-Jacques justes snackées, gambas et légumes pochés dans un jus de gambas, croûtons frottés à l'ail, émulsion aux épices à la rouille ou encore filet de bœuf rôti, darphin de pommes de terre et compote de pommes, mousseline de potimarrons, *erengii* poêlés et jus aux cèpes séchés. L'innovante carte des desserts maison conclut en beauté les pauses gourmandes que cette jolie adresse promet.

L'AMBROISIE
37, avenue Alphonse-Toreille
✆ 04 93 58 78 58
www.ambroisie-vence.com
bruno.seillery@cegetel.net
Maître Restaurateur. Toques Blanches. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Carte : 30 € environ (pour un plat). Menu enfant : 18 € (même menu que les adultes mais avec des portions réduites). Menu à 33 € avec entrée + plat ou plat + dessert. Menu Decouverte à 39 € avec entrée + plat + dessert. Menu gourmet à 66 €.
Installé dans une ancienne chapelle d'un séminaire du XVII[e] siècle, l'établissement possède une vue panoramique sur le Baou. C'est dans une ambiance raffinée que le chef Bruno Seillery dévoile une cuisine gastronomique où les produits régionaux et frais sont à l'honneur. Vous pourrez alors savourer un dos de turbo en cuisson lente, ananas caramélisés aux épices, mousse au yuzu ou encore un filet de bœuf Hemingway au poivre noir flambé Bourbon, pommes de terre ratte à l'essence de truffe. La carte évolue au fil des saisons et tout ici est maison, jusqu'au pain brioché qui accompagne le fois gras en provenance d'une ferme des Landes. Des plats soignés et savoureux ont valu à L'Ambroisie d'être récemment intronisé Toques blanches, d'être référencé dans le Gault-et-Millau et d'être reconnu Restaurant de qualité par le Collège culinaire de France. Une adresse à ne pas manquer si vous venez dans le centre historique de Vence.

LES BACCHANALES
247, avenue de Provence
✆ 04 93 24 19 19
www.lesbacchanales.com
info@lesbacchanales.com
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Mardi ou mercredi ouverture pour groupes à partir de 30 personnes sur réservation. Menus de 75 € à 95 € (menu dégustation 7 plats : 115 €). Menu midi en semaine : 4 plats 65 €, 5 plats 85 € (rajouter 5 € les weekends). American Express. Jardin. Terrasse. Animations. Parking. 1 étoile au guide Michelin.
Dans sa belle villa fin XIX^e siècle à la décoration contemporaine, Christophe Dufau Chef étoilé est toujours à la recherche de nouvelles idées, de mariages de saveurs inédites. Ici, tout est différent, tout est prétexte à la découverte. La routine, Christophe Dufau ne la connaît pas. Chaque semaine il invente un nouveau menu et crée des plats à l'image de sa collection d'art qui inonde la bâtisse et le jardin, originale, colorée, vive, toujours élaborés, en bon locavore avec des produits de la région dénichés dans un rayon de 250 km. On peut découvrir sa cuisine gastronomique à prix très attractif.

COMME CHEZ SOI
41, avenue Marcellin Maurel
✆ 09 81 19 97 27
commechezsoivence.com
Ouvert du mardi au samedi le soir. Menus de 24,50 € à 31,50 €. Carte : 35 € environ.
Depuis le printemps 2017, cette petite table vous accueille avec son ambiance si particulière et conviviale dans une belle salle intimiste taillée dans la pierre. Le chef portugais Hugo Marques et Rita sa compagne hongroise ont voulu créé un établissement international où l'on se sent bien et où l'on peut déguster de bons produits frais, bios, ainsi que découvrir de nouvelles saveurs. Outre le traditionnel gratin de morue (spécialité directement venue du Portugal), on apprécie par exemple le rouget de roche, fregola sarda, courgettes, poivrons rouge ou le filet de porc rôti, pêche blanche, riso acquerello, petits légumes de saison. Et en dessert : figues rôties au miel, crumble aux amandes ou brunoise de fruits d'été, sorbet mangue. Un très bel établissement à essayer sans plus tarder.

LE COMPTOIR
9, avenue de la Résistance
✆ 06 46 57 28 50
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 17h30 ; le samedi de 8h à 14h. Carte : 15 € environ (-10 % pour les étudiants).
Voilà un nouvel établissement résolument moderne, où l'on aura plaisir à venir tout au long de la journée pour une pause sucrée ou salée. Installée au comptoir ou bien emporter, on pourra déguster une des nombreuses focaccias ou pizzas à la pâte aérée et croustillante, toujours faite à base de produits frais. Mention spéciale pour la pizza à la crème de butternut pour son goût et son originalité. Pour accompagner le café, vous succomberez sûrement à un des nombreux desserts qui sauront attirer votre œil à n'en pas douter : muffins aux fruits rouges, cookies au Kinder ou focaccia au Nutella...

CÔTÉ JARDIN
10, rue Isnard
✆ 04 93 24 78 13
www.cotejardinvence.com
cotejardinvence@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi soir ; du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le lundi soir en juillet et en Août. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 14 €. Menu sur ardoise : 2 plats pour 19 € ou 3 plats à 24 € le midi. Le soir, menu à 36 € au choix à la carte. Jardin. Parking : Marie Antoinette gratuit de 18h à minuit.
Côté Jardin est un petit écrin de verdure situé au cœur de la cité vençoise dans la ruelle du cinéma qui a ouvert ses portes il y a maintenant quatre ans sous la houlette de la charmante Fanny, la propriétaire. Dès les beaux jours, on profite du jardin privatif et de sa superbe terrasse au calme avec vue sur les Baous et sur La Chapelle Matisse. La cuisine est fraîche, de saison et équilibrée avec un excellent rapport qualité/prix : aïoli de cabillaud aux artichauts barigoule et légumes de pays, caille Label rouge farcie au foie gras et chou vert pomme de terre grenaille ou encore son cuissot de cerf sauce poivrade, gratin dauphinois et mousseline de butternut. Pour les fans, le fondant au chocolat au cœur coulant (au goût pistache sur demande) est à goûter absolument. La cuisine est maison et ça se sent !

CRÊPERIE BRETONNE
6, place Surian
✆ 04 93 24 08 20
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. D'avril à fin octobre : ouvert tous les jours. Carte : 25 € environ. Terrasse.
Au cœur du centre historique de la ville de Vence dans un décor authentique et une ambiance typiquement bretonne, on se régale ici de galettes de sarrasin et de crêpes au froment copieuses et aux tarifs raisonnables. Dès les beaux jours, cette petite crêperie étend son agréable terrasse au pied de la fontaine toute proche posée sur la place Surian. On craque sur les recettes originales telle que la galette aux noix de saint-Jacques et sa fondue de poireaux qui rappellent les incontournables en pays de Bretagne. Côté sucré, la galette aux pommes cuites fait fureur. Des compositions qui font toutes l'originalité de la Crêperie Bretonne, sans oublier le cidre artisanal. Un bon moment en perspective dans un cadre des plus agréable. Pour être sûr d'avoir une table, ne venez pas trop tard car la salle est vite remplie.

LA LITOTE
5, rue de l'Evêché
✆ 04 93 24 27 82
www.lalitote-vence.com
lalitote88@gmail.com
Maître Restaurateur. En hiver, fermé le dimanche soir et le lundi (fermé en novembre). Du 1^er juin au 15 septembre : ouvert 7 jours sur 7. Ouvert midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 34 € (menu dégustation à 70 €). Carte : 29 € environ (pour un plat). Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 € (entrée + plat ou plat + dessert, 22 € pour le menu complet). Vin au verre. Terrasse.
Derrière cette « litote » vençoise se cachent deux amis



d'enfance, Olivier et Lucas, qui ont associé leurs talents : Olivier office en cuisine, Lucas en salle. Le chef a déjà fait ses preuves dans de belles maisons étoilées comme l'Oasis à Mandelieu ou le fameux Gordon Ramsay, la table du Trianon Palace à Versailles. La carte penche résolument vers le « semi-gastro », le leitmotiv du chef étant de travailler uniquement les produits frais. Peu de choix, quatre suggestions en entrées, plats et desserts. Elles se déclinent en fonction des saisons. Testez les raviolis de courge émulsion au parmesan pour commencer... poursuivez par un quasi de veau rôti à la sauge ou un bonbon de bar au parmesan... Installé dans le cadre cosy près du coin cheminée, ou sur la terrasse ombragée par le tilleul d'où on peut écouter les concerts de musique l'été, on se délecte sans parler – pour éviter toute litote superflue. Une belle adresse qui revit grâce à l'enthousiasme et à la créativité de ces nouveaux propriétaires.

■ LE MICHEL ANGE

1, place Godeau
✆ 04 93 58 32 56
lemichelange06@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 23 € à 28 € (entrée + plat+ dessert ou entrée/plat ou plat/dessert). Formule du midi : 17 € (entrée + plat ou plat + dessert). Plat du jour à 14 €. Terrasse.
Une table toujours aussi agréable située dans la vieille ville et faisant la part belle à une cuisine du soleil d'inspiration résolument niçoise. Vous mangez sur la place en été, l'hiver vous vous installez dans la petite salle embellie après une récente rénovation. La terrasse est à présent chauffée l'hiver. Michel en cuisine présente toutes les spécialités de la capitale azuréenne : raviolis, daube, petits farcis, stockfisch… On retrouve le fameux « aïoli » tous les vendredis. Des recettes de grand-mère revisitées par le chef font la joie des connaisseurs : tête de veau, tripes du jour, sardines farcies. On aime aussi les poissons frais comme la daurade. Côté sucré laissez vous tenter par la tartelette chocolat et fruits rouges, la tarte aux noix et caramel ou le tiramisu. Tout est « fait maison ». Ici pas de chichis mais une cuisine généreuse et bon marché, jusqu'au limoncello en digestif !

■ LA RÉGENCE CAFÉ

10, place du Grand-Jardin
✆ 04 93 24 02 10
www.laregencecafe.com
la-regence-cafe@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 23h. Soirées Live Music les vendredis et samedis soirs. Menu unique à 29 € (entrée, plat, dessert). Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 11 € (à partir de). Vin au verre. Accès Wifi gratuit. Brasserie. Restaurant. Pizzeria. Bar. Salon de thé. Glacier. Accueil des groupes. Terrasse.
Sous les commandes de Dominique Tourneur, on découvre un bel endroit : installé sur la vaste terrasse ensoleillée, une des plus belles de la place du Grand Jardin, ou dans une des trois salles intérieures (climatisées) disposant chacune de leurs petits coins cosy. La carte est évolutive et se décline selon les saisons avec des woks, des tartares, des burgers ou encore des salades. Des suggestions sont proposées quotidiennement. On aime le wok de poulet et ses nouilles chinoises au parfum exotique ou le *mixed* grill de la mer et son aïoli (thon, saumon, gambas, saint-jacques fraîches). Une pause snacking (omelette, croque-monsieur, quiches) est également possible tout au long de la journée. On apprécie la convivialité des lieux et le service non-stop, on aime le rendez-vous apéritif avec ses assiettes bistrot à grignoter et leur carte de fidélité avec des remises de 10 % sur votre addition. Vous pouvez retrouver toute l'actualité des événements musicaux sur leur page Facebook. Bref, un incontournable de Vence, à (re) découvrir sans hésitation.

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur



■ **SIAN D'AQUI**
9, place du Peyra
✆ 09 54 95 10 84
restaurantsiandaqui@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 19h à 21h30. De mai à septembre, ouvert en plus le vendredi et samedi midi. Juillet aout : également le dimanche midi. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 12 €. Terrasse.
Situé dans le vieux village de Vence, ce restaurant vous permettra de déguster des spécialités typiquement niçoises : filet de daurade aux légumes provençaux, pissaladière et mesclun de Saint-Jeannet, soupe au pistou, petits farcis végétariens... Pour compléter une carte déjà bien garnie, les nombreuses suggestions à l'ardoise changent régulièrement selon les saisons et sauront vous surprendre. Tout est toujours fait maison, en utilisant des produits frais, bio et locaux, dont les patrons se font un plaisir de préciser l'origine. En salle ou sur la grande terrasse, c'est un régal !

■ **LA TABLE DE DOMI**
7, place Surian
✆ 04 93 24 27 64
dominiquecheval2002@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Plat du jour : 12 €. Suggestions à partir de 9 €. Terrasse. Grande terrasse de 30 couverts l'été.
Domi a fait sa réputation sur Vence à l'époque où elle gérait le Resto des copains au tennis club. Elle a ouvert cet établissement très cosy situé au cœur de la cité historique de Vence. Une première salle joliment décorée dans un pur style contemporain, une cave voûtée au sous-sol avec pierre apparentes et une terrasse extérieure prise d'assaut dès les beaux jours venus. Côté cuisine, le chef offre des suggestions à l'ardoise et une belle carte axée sur une cuisine traditionnelle mettant à l'honneur les produits du marché. Tartares, magret de canard, duo de Saint-Jacques ou filet de cabillaud à la plancha... C'est bon, agréablement présenté et le service est professionnel et courtois. Quoi dire de plus ? C'est la petite table qui monte qui monte et dont tout le monde ne parle qu'en bien. À découvrir sans plus tarder…

■ **LA TABLE DU CANTEMERLE**
258, chemin Cantemerle
✆ 04 93 58 08 18
www.table-cantemerle.fr
info@hotelcantemerle.com
N
Maître Restaurateur. Fermé de mi-octobre à fin-mars. Horaire du restaurant en fonction de la saison. Fermé le dimanche soir et le lundi. Journée «bulle de bien être» à partir de 129 €/pers. Réservation impérative. Menus de 39 € à 57 €. Formule du midi : 27 €. Vin au verre. Soirées live musique tous les jeudis soirs dès mi juin. Buffet de la mer, tous les vendredis soirs. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Parking privé gratuit. Organisation de repas et soirées de fêtes.
Depuis 2008, Jérôme Héraud est à la direction de l'hôtel et des cuisines. En amoureux des produits frais, il cultive sur place son jardin d'herbes aromatiques bio, ou se fournit chez des producteurs aux produits d'origine contrôlée. Il aime combiner les saveurs, la richesse du terroir de Provence avec les goûts venus d'ailleurs. Le midi, il propose une cuisine fraîcheur et le soir, il dévoile une cuisine gourmande qui ravive les papilles. La carte des vins est un mélange de grands crus et de coups de cœur, avec toujours cette recherche de respect du millésime et du terroir. On est servi dans la salle rénovée ou sur la terrasse ombragée donnant sur la piscine et le parc verdoyant. Un cadre paisible et une cuisine généreuse et sincère, font de cette table un enchantement. Et si vous le souhaitez, vous pouvez opter pour une journée bien-être, pour profiter de l'accès aux piscines, hammam et salle de fitness, ainsi que d'un soin visage ou corps.

Le gîte

■ **CHÂTEAU SAINT-MARTIN & SPA*****
2490, avenue des Templiers
✆ 04 93 58 02 02
reservations.csm@oetkercollection.com
Green globe. Relais & Châteaux. Oetker Collection. Fermé de mi-octobre à mi-avril. Accueil 24h/24. 51 chambres (50 % fumeur). Chambre double à partir de 350 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner inclus. Garage (gratuit). American Express, Diners Club. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restaurants «Le Saint-Martin» et «L'oliveraie». Vente de produits. Spa. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna. Excursions (sur demande).

Perché sur les collines de Vence dans un parc de 14 hectares ponctué de jardins et de forêts, ce domaine chargé d'histoire offre des chambres grand luxe, des suites et même des villas, avec balcon ou terrasse, qui bénéficient d'une vue dégagée jusqu'au littoral méditerranéen. Pour votre bien-être, un magnifique spa avec les soins Sisley et Bamford, s'étend sur une superficie de 400 m² ainsi qu'une piscine extérieur avec terrasse vous permettront une détente totale. Pour la partie restauration, une nouvelle équipe vient d'être mise en place, sous la direction de Jean-Luc Lefrançois, Chef étoilé.

■ **HÔTEL DES CAYRONS*****
2340, route de Cagnes
✆ 04 93 58 11 27
www.hotelcharmevence.com
hotelcayrons@orange.fr

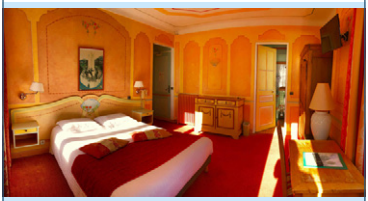
Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 11 chambres. Petit déjeuner : 10,90 € (à 11,90). Lit supplémentaire : 15 €. Chambre double de 63 € à 125 €. American Express, Chèque Vacances. Wifi gratuit.
L'hôtel propose 11 chambres avec salle de bain tout confort équipées de la télévision, de la climatisation ainsi que d'un mini-bar. L'été, le petit-déjeuner buffet se prend sur la terrasse au bord de la piscine, une bonne façon de démarrer la journée. L'accueil chaleureux de Ruth et Tom, les gérants, ajoute à la qualité de leurs services. Une halte relaxante qui permet de s'évader et de se ressourcer.

■ **HÔTEL DIANA*****
79, avenue des Poilus ✆ 04 93 58 28 56
www.hotel-diana.fr
contact@hotel-diana.fr

Accueil jusqu'à 23h. 27 chambres (non fumeur). Chambre double de 79 € à 164 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé : 9 € (par jour, sécurisé). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Bain bouillonnant.
À deux pas du tranquille centre historique de Vence, cet hôtel à l'ambiance contemporaine joue les contrastes avec son parquet en wengé et son mobilier aux tons rouge, gris et brun. Très lumineuse, la salle des petits déjeuners s'ouvre sur un jardin intérieur et la terrasse solarium, sur le toit, offre transats et bain bouillonnant, et même une vue panoramique sur Vence et ses alentours. Les chambres donnent sur le plan d'eau côté jardin ou côté montagne. Les 15 doubles standard sont équipées d'une kitchenette, bien agréable pour les longs séjours ; 4 chambres triple accueillent les petites familles ; la spacieuse suite junior Matisse possède un lit baldaquin King Size… Elles sont toutes confortables avec TV satellite et accès Internet. Le soir, les clients ont le privilège d'admirer les jeux de lumière du lavoir datant de 1861, sur lequel l'hôtel est accolé. Convivial et charmant.

*Hôtel Miramar *** Vence*







167, avenue Bougearel
06140 VENCE

Tél. +33 (0) 493 5801 32
Fax. +33 (0) 493 5820 22

www.hotel-miramar-vence.com
contact@hotel-miramar-vence.com

■ **HÔTEL MIRAMAR*****
167, avenue Bougearel
Plateau Saint-Michel ✆ 04 93 58 01 32
www.hotel-miramar-vence.com
contact@hotel-miramar-vence.com

Ouvert toute l'année. 18 chambres. Chambre double de 58 € à 178 € (chambres supérieures avec balcon et vue panoramique) possibilité chambres triples, quadruples et suite de 2 chambres pour 4 / 5 personnes. Lit supplémentaire 23 €. Animaux acceptés (10 €). Connexion Internet. Wifi gratuit. Tv satellite.
L'hôtel Miramar est niché au cœur d'une ancienne maison de maître et situé à 5 minutes à pieds de la cité historique de Vence et des restaurants et magasins. Transformé en hôtel de charme, cet établissement proche du centre ville vençois affiche une décoration élégante et classique ainsi que des prestations de qualité. Les 18 chambres portent des noms de fleurs de Provence : bleuet, capucine… Elles sont équipées de tout le confort nécessaire et sont décorées dans des tons d'inspiration Provençale. La terrasse panoramique offre une vue imprenable sur la mer et les Baous. Les petits déjeuners y sont d'ailleurs servis. Il est aussi possible d'y boire un verre au bar. La piscine posée au cœur d'un jardin arboré ajoute au charme et au calme bien appréciable des lieux.

Retrouvez l'index en fin de guide

■ **HÔTEL SPA & RESTAURANT CANTEMERLE******
258, chemin Cantemerle ✆ 04 93 58 08 18
www.cantemerle-hotel-vence.com
info@hotelcantemerle.com

Ouvert de fin-mars à mi-octobre. 33 chambres et suites de 165 € à 625 €. Accueil 24h/24. Demi-pension : 69 €. Petit déjeuner : 22 €. Parking (privé gratuit). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restaurant : La Table de Cantemerle. Maître restaurateur et maitre cuisinier de France. Tv satellite. Hammam. Spa. Massages bien-être. Solarium. Jacuzzi plein air. Piscine intérieure chauffée. Piscine extérieure. Terrain de pétanque.

Cet hôtel de charme situé dans un cadre enchanteur et bucolique dispose d'une piscine extérieure et d'un Spa Evasion Nature avec vue sur la Méditerranée. Ses deux bâtiments reposent au cœur d'un luxuriant parc privé d'1 ha. Les chambres aux très beaux volumes et aux terrasses privées ouvertes sur le jardin dévoilent un décor élégamment provençal aux jolies touches contemporaines. L'équipement est de grand confort, et le prix des chambres donne librement accès à tous les services proposés par l'hôtel : piscine extérieure avec transats et parasols, piscine intérieure chauffée et ses jets hydro-massants, hammam, salle de fitness, douche chromatique, jacuzzi plein air et solarium. Durant votre séjour, vous pourrez aussi vous offrir un moment de relaxation et de bien-être avec des soins de beauté ou des massages. Côté cuisine, « La Table du Cantemerle », menée par Jérôme Héraud, également directeur de l'hôtel, revendique une exquise cuisine aux saveurs du sud. Des journées détentes alliant déjeuner et accès à la piscine et au Spa sont proposées pour les clients extérieurs, une vraie bulle de bien-être au cœur de la nature.

■ **VILLA ROSERAIE*****
128, avenue Henri-Giraud ✆ 04 93 58 02 20
www.villaroseraie.com
accueil@villaroseraie.com

Ouvert toute l'année. 10 chambres (dont 2 suites et des junior suites pour 2 à 4 personnes). Chambre double de 68 € à 122 € ; suite de 95 € à 220 €. Petit déjeuner : 13 €. Connexion Internet. Wifi gratuit. Parking privé.

La Villa Roseraie est un établissement de charme qui prend place dans une ancienne résidence privée de style méditerranéen datant du XIX[e] siècle, et qui s'ouvre sur un jardin paysagé avec terrasse ensoleillée – pour prendre son petit déjeuner – ainsi qu'une belle piscine centrale avec deck et solarium – transats à votre disposition. Un ravissant coin bar et barbecue a été aménagé à l'extérieur et vous pourrez vous restaurer à l'ombre des arbres dans le jardin.

Chambres d'hôtes

■ **LA BASTIDE DE FREINET**
114, chemin du Pioulier
✆ 04 93 58 82 88
www.labastidefreinet.fr
info@labastidefreinet.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double de 70 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Wifi gratuit.

Une ravissante bâtisse provençale nichée sur les hauteurs de Vence. Exposition sud-ouest avec une belle vue dégagée et un grand jardin avec piscine. Béatrice Gomont, la propriétaire, propose 2 chambres spacieuses et lumineuses. Terrasse privée s'ouvrant sur le jardin, baie vitrée. La déco est soignée, de style contemporain. Les hôtes ont à leur disposition un espace qui leur est dédié situé en rez-de-jardin avec terrasse d'été ainsi qu'un salon cosy avec cheminée. L'été, la bronzette se fait sur un transat côté piscine. Bref, un véritable havre de paix à quelques minutes en voiture du village de Vence. Idéal pour une pause tranquille en amoureux ou en famille. Les espaces communs sont spacieux, on se sent un peu comme à la maison, loin de l'agitation d'un hôtel classique par exemple. Pensez à réserver à l'avance car il y a seulement 2 chambres et le rapport qualité prix est excellent.

■ **LA COLLINE DE VENCE**
808, chemin des Salles
✆ 04 93 24 03 66
www.colline-vence.com
colline.vence@gmail.com

Gîtes de France (4 épis). Accueil 24h/24. 5 chambres (non fumeur). Chambre double de 120 € à 155 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus. CB non acceptée. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

On est ici en terre de paradis. La Colline de Vence donne de la hauteur aux envies de calme, de charme et de

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure

convivialité. Le sourire de Kristin et la bienveillance de Frédéric jouent en prélude sur la gamme de l'art de vivre entre Provence et Méditerranée. Perchée à 500 mètres d'altitude sur une colline dominant la vallée vençoise jusqu'à la mer, leur bastide bicentenaire est posée au cœur d'un jardin de 2 500 mètres carrés qui entoure la piscine et sa terrasse. Cet environnement de pleine nature offre des espaces de détente intimes : terrasses et jardins privatifs, transats au bord de l'eau, pergola isolée avec vue sur la mer. Toutes les chambres ont été entièrement rénovées et disposent de salle de bains, lit queen size, minibar et télévision à écran plat. La climatisation réversible a été installée. Chacune s'ouvre sur un vaste panorama embrassant le pays vençois et la mer. Le charme provençal de la déco déborde sur les terrasses fleuries avec mobilier individuel ou sur les jardins individuels verts et sereins, également équipés.

Campings

■ **DOMAINE DE LA BERGERIE*****
1330, chemin de la Sine
✆ 04 93 58 09 36
www.camping-domainedelabergerie.com
info@camping-domainedelabergerie.com
Autoroute A8 sortie 47 ou 48 Cagnes-sur-Mer, direction Vence ; à Vence, direction Grasse et Tourrettes-sur-Loup ; à 2 km au rond-point à gauche : tout droit sur 1,5 km, l'entrée est sur la droite.

Fermé du 16 octobre au 24 mars. Réservation recommandée. Accueil ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30. Terrain de 14 ha. 450 emplacements (simples, électrifiés, ou confort). Exposition : ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21,50 € à 45 €. Mobil-homes de 480 € à 880 € la semaine. Chèque Vacances. Sanitaires cabines pour handicapés. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sauf à l'intérieur des POD et chalets). Restauration (et supérette, de mai à septembre). Un magnifique domaine de 14 hectares de verdure, situé au cœur d'un massif forestier, au pied du col de Vence. Ici on peut dire que l'âme originelle du camping est restée intacte : nature, calme et repos, tels sont les maîtres mots. Le complexe est conçu comme un petit village provençal autonome. Des emplacements catégorie « simples », « électrifiés » ou « confort », sont répartis entre les chênes et les pins, au milieu d'authentiques constructions de pierre. Côté confort rien n'est oublié : sanitaires – avec équipement pour les personnes handicapées –, laverie, tables de repassage et bains pour enfant. Depuis 3 ans, on peut aussi louer un POD, un hébergement original dont le toit forme une ogive, qui contient 2 lits d'une personne, prise électrique, éclairage intérieur et extérieur, terrasse de 4 m², table de pique-nique et tonnelle pour 4 personnes. Cette formule pour rester au plus près de la nature ravira les jeunes et les ados. Une supérette et un restaurant sont ouverts sur place du 1er mai au 30 septembre. Et pour les loisirs, 300 m² de piscine vous attendent, ainsi que des jeux pour enfants, ping-pong, tennis, dix terrains de pétanque.

HOTEL - RESTAURANT& SPA
Cantemerle****
VENCE - CÔTE D'AZUR

Expérience - Emotion - Excellence



Un lieu unique au charme provençal...
dans un parc d'exception...





A seulement 20 minutes de l'aéroport de Nice

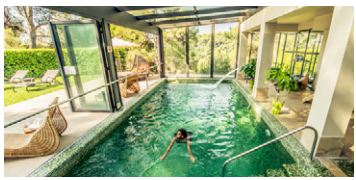


258 chemin cantemerle 06140 Vence
Tél. 04.93.58.08.18
info@hotelcantemerle.com
www.cantemerle-hotel-vence.com

Rejoignez-nous :
Facebook.com/Hotel.Cantemerle

HOTEL - RESTAURANT& SPA
Cantemerle****
VENCE - CÔTE D'AZUR
Spa - Evasion - Nature



258 chemin cantemerle 06140 Vence
Tél. 04.93.58.08.18
info@hotelcantemerle.com
www.cantemerle-hotel-vence.com

Loisirs

■ **DESTINATION NATURE**
1055, avenue Rhin-et-Danube
✆ 06 86 66 35 49
www.canyoning06.com
contact@canyoning06.com
Rando pédestre et marche nordique : 260 €/groupe (journée) et 210 € (demi-journée). Canyoning niveau 1 : demi-journée 45 €. Niveau 2 : demi-journée 50 €. Niveau 3 : la journée 65 €. Niveau 4 : la journée 70 €. Via souterrata : demi-journée 45 €. Escalade : demi-journée 40 € et journée entière 50 €. Rando verticale : demi-journée 45 €. Prix par personne.
Accompagnateur en montagne, Richard Martinez propose des activités sportives tout au long de l'année suivant les saisons à la découverte de la nature de l'arrière-pays. Demi-journée, journée ou week-end, on choisit son programme parmi des loisirs encadrés par une équipe de moniteurs et guides professionnels. En hiver, une activité ludique et sportive permettra aux petits comme aux grands de s'amuser à glisser sur des luges gonflables, allongé tête en avant pour des sensations garanties quel que soit votre niveau sportif (dès 8 ans). L'été, Richard et son équipe proposent des randonnées en montagne, des visites guidées de la vallée des Merveilles, des sorties escalade, via ferrata ou souterrata ainsi que tout un éventail d'activités en eau vive (canyoning…). Ces sorties sont adaptées aux individuels, aux groupes ou aux handicapés.
Autre adresse : 16, résidence Saint-Germain 06140 Vence

Détente, forme

■ **SPA & FITNESS DU CANTEMERLE**
258, chemin de Canta-Merle ✆ 04 93 58 08 18
commercial@hotelcantemerle.com
Massages, hamams, soin bien-être, piscine, salle de fitness.
La Spa de l'hôtel du Cantemerle a été véritablement pensé pour votre bien-être. Bénéficiant d'une véritable salle de massage ou de soin aménagée pour vous plonger dans un endroit dédié à la relaxation, vous pourrez également profiter des nombreuses installations au cœur d'un splendide jardin provençal. Jugez par vous-même : piscine intérieure chauffée, hammam, douche chromatique, solarium, mais aussi piscine extérieure avec sa belle terrasse pour se détendre... Et si vous voulez un peu d'activité ? La salle de fitness et de remise en forme, très bien équipée, est là pour vous combler. Possibilité de se restaurer sur place. Un véritable moment de détente pour tous les goûts !

Sorties

■ **K'FÉ MALTÉ**
16, rue du Marché ✆ 04 93 32 52 36
www.kfemalte.fr
kfemalte@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 16h à 0h. Bière à partir de 4 €. CB non acceptée. Terrasse. Animations. Concerts. Privatisation possible de l'espace jusqu'à 20 personnes. Retrouvez l'actualité du K'fé Malté sur Facebook.
Ce petit bar à bières idéalement situé au cœur du centre historique de Vence propose plus de cinquante bières artisanales françaises. Blanches, blondes, ambrées, rousses, brunes ou noires, elles se dégustent en terrasse ou dans la chaleur de l'espace intérieur. La carte des bières est d'ailleurs régulièrement changée afin de vous faire découvrir sans cesse des nouveautés. Un choix de vins du Var et du Ventoux, de jus de fruits, de smoothies originaux et de vins chauds complètent la carte des boissons que l'on accompagne de tapas, de tartines gourmandes, d'assiettes de charcuterie ou de fromages, de salades ou encore de soupes froides. La cuisine est élaborée autant que possible avec des produits issus du commerce équitable, de l'agriculture biologique et du marché local.
On sert un menu unique lors des concerts *live* ou soirées thématiques organisés dans la cave voutée. Les dates et la programmation des festivités sont affichées sur la porte de l'établissement mais aussi sur l'adresse Facebook.
Lieu de rencontres festif et convivial, ce drôle de café

Retrouvez le sommaire en début de guide

est géré par le sympathique duo formé par Joëlle et Patrick. On peut le privatiser pour organiser sa propre fête.

Emplettes

■ LE FRUITÉ PROVENÇAL

10, rue Fontaine Vieille ✆ 06 22 77 92 65
www.lefruiteprovencal.com

Ouvert du mardi au vendredi de 15h à 19h. Livraison possible gratuite de Nice à Cannes à certaines conditions. Vente en ligne sur le site internet de l'atelier.

Dans une impasse située à 5 minutes à pied des nombreux parkings publics alentours, Christine et Jacky Compagnon vous accueillent dans leur atelier de fabrication artisanale d'apéritifs et de liqueurs. Tous sont exclusivement élaborés à base de vin blanc ou rosé alcool pur à 96 %, de sucre fin, de fruit frais et de plantes rigoureusement choisies. Leur composition entièrement naturelle n'utilise ni colorant ni conservateur ni arôme artificiel. Le design des principales bouteilles et de leurs boîtes révèlent une touche provençale tandis que d'autres bouteilles font preuve d'originalité avec des formes insolites. La conservation de ces produits est assurée à long terme. Possibilité de vente *via* le site Internet.

■ ENTRE MES CHOCOLATS

12, avenue Marcelin-Maurel ✆ 09 81 82 34 59
www.chocolat-parbona.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h. Boutique en ligne. Chocolatier-confiseur (fabrication maison). Salon de thé.

Chocolatier-confiseur depuis l'âge de 18 ans, Patrice Arbona a travaillé dans de grandes maisons réputées. Passionné de chocolat, il ouvre son concept d'atelier-boutique-salon de thé. Dès la porte d'entrée passée, votre regard est attiré par une magnifique fontaine de chocolat. Les beaux jours venus, la jolie terrasse extérieure s'ouvre sur la rue. Les étagères arborent fièrement les produits savoureux, tous de fabrication artisanale, que Patrice réalise devant vous. Il adore expliquer cette passion qui l'anime et vous commente avec ferveur la provenance des arômes de son cacao. C'est un véritable lieu d'initiation au chocolat ! D'ailleurs, il organise des ateliers de démonstration le samedi de 13h à 15h ainsi que des cours de fabrication le dimanche matin de 9 à 13h sur réservation. Le chocolat gourmand est à découvrir pour le goûter. Il s'accompagne d'une belle carte de thés. On découvre aussi des recettes originales de chocolats maison et des spécialités comme le saucisson en chocolat, sans oublier les pâtes de fruits, les fruits confits, les macarons… À la belle saison, glaces et sorbets prennent le relais et l'établissement reste ouvert en nocturne le mardi soir quand la rue devient piétonne à l'occasion des soirées organisées par les commerçants.

■ PÂTISSERIE PALANQUE

37, avenue Marcellin-Maurel ✆ 04 93 58 02 24
www.patisseriepalanque.com
patisseriepalanque@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 19h. Le dimanche de 6h30 à 13h. Service traiteur pour buffets et cocktails. Boutique en ligne sur le site. Livraison à domicile gratuite à partir de 15 € (Vence, Saint-Paul et Tourrettes-sur-Loup). Formule déjeuner à 7,80 € : sandwich, dessert, boisson. Chèque Restaurant.

À l'extérieur du vieux village, cette enseigne créée en 1927 et toujours menée par la famille Palanque, décline la palette entière des créations sucrées en pâtisserie et chocolaterie avec notamment des macarons, des financiers et des chocolats faits maison aux saveurs parfois originales et issues de matières premières de haute qualité. Ici, on fabrique également des pains travaillés à l'ancienne, au levain naturel, pétris façonnés et cuits dans le fournil. Pour l'organisation d'un cocktail ou d'un buffet, on prépare sur commande un choix de mini-sandwiches, canapés, salades, viandes et poissons froids avec pour note sucrée une corne d'abondance ou une pièce montée. Mais la signature principale de la maison est le Craquelin dont Gérard Palanque préserve la recette originale créée par son grand-père l'année même de l'ouverture de la pâtisserie. Cette brioche tendre parsemée d'amandes et de caramel est la spécialité sucrée de Vence qu'il ne faut pas manquer de goûter.



© LISABEL SOL

Marché de Vence.

■ **RIVA DOLCE**
10, place du Grand-Jardin
✆ 04 93 59 16 43
www.rivadolce.fr
contact@rivadolce.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h. Haute saison : du mardi au dimanche de 9h à 23h. Coupe glacée à partir de 7 €, boule de glace à partir de 2 €.
Amateurs de douceurs sucrées, arrêtez-vous ici pour une halte gourmande des plus délicieuses ! Cette enseigne vençoise est un lieu complet qui arbore fièrement une jolie terrasse et se décline selon l'heure de la journée en un créateur glacier, salon de thé, crêperie et chocolatier. Une cinquantaine de parfums de glaces conçues avec les meilleurs produits du marché sélectionnés puis incorporés entiers dans la fabrication (les fruits représentent 60 à 70 % de la composition des glaces). Vos papilles seront comblées par des saveurs incroyables, difficiles à trouver ailleurs comme la glace au gingembre aux morceaux confits, celle aux spéculoos de Bruges ou encore la caramel à la crème salée, fleur d'oranger, violette ou encore plus inédits, des parfums Malabar, Kinder Bueno ou la fameuse « Gargamelle », une glace toute bleue ! Crêpes (salées et sucrées), boissons chaudes et froides accompagnent votre dégustation. En hiver, vous trouverez aussi une belle sélection de chocolats à croquer (marque lyonnaise des chocolats Voisin). Ajoutez à cela l'accueil sympathique de Fred et vous serez à coup sûr enchanté !

Dans les environs

Gréolières ★

Situé en pleine montagne, le village se situe sur un petit plateau en bord de terrasse. Surplombé par les barres du Cheiron et dominant la vallée du Loup, Gréolières est un village médiéval avec ses deux châteaux encore visibles. Ses rues étroites sont bordées de maisons typiques de la montagne provençale. La chapelle Saint-Étienne construite au XIII[e] siècle contenait un retable daté de la fin du Moyen Âge au centre duquel figure le saint que l'on peut admirer actuellement dans l'église du village. À l'est se dressent les ruines de la chapelle de Notre-Dame-de-Verdelaye : elle date au plus tard du XI[e] siècle. Aujourd'hui, Gréolières est réputé pour la beauté de son site et de ses paysages sublimes en hiver mais surtout pour sa station d'hiver qui a la particularité d'être très proche de la côte, à seulement 45 kilomètres ! Le site est aussi apprécié des parapentistes. Au départ, il y avait deux villages : Gréolières-Basses, le village actuel, et Gréolières-Hautes, situé au nord sur l'éperon montagneux. Construit au IX[e] siècle, ce dernier site fut habité jusqu'à la fin du XIX[e] siècle mais ses deux châteaux dont les ruines subsistent toujours ont particulièrement souffert au XVI[e] siècle lors des guerres de religion. Depuis, on aime appeler l'endroit le village fantôme.

■ **POINT INFOS**
Route de Font-Rougières au-dessus du village
✆ 04 93 59 95 16
www.greolieres.fr
greoliere sinfo@yahoo.fr
Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 9h à 12h.
Vous trouverez tous les renseignements nécessaires pour faire du ski ou des raquettes l'hiver et pour les randonnées, le parapente ou encore le VTT en été. Une mine d'informations pour profiter pleinement des 5 267 hectares sur lesquels s'étend la commune.

■ **LE RELAIS**
1, rue du Ribas
✆ 06 11 05 08 03
p.murati@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au dimanche. Service de 7h30 à 17h. Carte : 15 € environ. Limoncello ou café offert. WiFi gratuit.
Pour un petit déjeuner, un déjeuner ou juste pour prendre un verre, Le Relais vous accueille au cœur de Gréolières. Sa terrasse avec vue sur la montagne est une invitation à

© BERNARD CROISÉ



Vue sur le village de Gréolières.

À découvrir à Gréolières....

- la chapelle Notre-Dame-de-Verdelaye, aujourd'hui en ruine, située à Gréolières-Basses en bordure de l'antique voie romaine
- la chapelle Saint-Étienne construite au XIIIe siècle située à Gréolières-Hautes qui occupe une place qui dégage un sentiment d'émerveillement et de crainte à la fois
- le château fort dont l'histoire remonte aux vicomtes de Nice puis aux comtes de Provence et dont il ne reste qu'une courtine percée de meurtrières
- l'église Saint-Pierre, d'architecture romane, plusieurs fois remaniée depuis le XIIe siècle et dotée d'un clocher latéral surmonté d'un campanile

la détente. A l'intérieur, la salle est décorée dans des tons rouges pour une ambiance chaleureuse. Côté assiette, vous pourrez découvrir une cuisine régionale aux saveurs provençales. Petit coup de cœur pour le café gourmand qui est très copieux. La bière corse à la châtaigne à la pression est aussi très appréciée des clients. Une adresse à laquelle on a plaisir à revenir. Et pour être sûr d'avoir une table le week-end, mieux vaut réserver.

CUMULUS : ÉCOLE DE PARAPENTE

854, route de Grasse
Le pont du Loup
✆ 04 93 42 91 18
www.ecolecumulus.com

N

Vol découverte à partir de 70 €. Stages journée découverte pente école + biplace sport 195 €. Week-end sécouverte 275 €. Pente école + biplace découverte 140 €. Journée découverte biplace vol de durée 195 €.

Dans cette école de parapente située à Gréolières, vous pourrez vous initier ou vous perfectionner en toute sécurité grâce aux conseils et aux formations dispensés par Pierre Verrier, moniteur diplômé d'État en parapente et deltaplane, qualifié biplace, avec l'appui de son équipe professionnelle. Des stages et des voyages sont régulièrement organisés, y compris pour les personnes à mobilité réduite qui peuvent, elles aussi, s'envoler pour avoir la tête dans les nuages.

GRÉOLIÈRES-LES-NEIGES

Station de sports d'hiver
✆ 04 93 59 70 02
www.greolieres.fr

Gréolières-les-Neiges a été créé en 1963 sur la face nord du Cheiron à 1 450 mètres d'altitude et à seulement 45 kilomètres de Nice. Cette petite station familiale possède 10 remontées mécaniques, 1 télésiège et 30 kilomètres de pistes dont 4 vertes, 3 bleues, 13 rouges et 2 noires ainsi qu'un parcours de ski de fond. La station est dotée depuis plusieurs années d'une installation d'enneigement automatique comprenant 76 canons répartis sur 4 km de pistes permettant la production d'une neige de qualité et assurant une ouverture précoce des remontées mécaniques. De très vastes parkings autorisent le stationnement de plus de 2 800 véhicules.

Cipières

Cipières offre une vue imprenable sur le massif du Cheiron depuis son promontoire. Situé au sommet du village, le château surplombe la Vallée du Loup. Dans les ruelles, on peut admirer la beauté architecturale du village. Deux bâtiments de Cipières sont d'ailleurs inscrits à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques : l'église Saint-Mayeul et la Chapelle Saint-Claude. Des parcours fléchés vous guideront jusqu'au plateau de Calern, et son observatoire astronomique, pour admirer les étoiles.



© BERNARD GROSJEAN

Pont romain sur le Loup, Cipières.

■ **LES ORMEAUX**
125, la Place ✆ 04 93 58 78 70
Ouvert tous les jours le midi, et sur réservation uniquement le soir. Plat du jour à partir de 13 €.
A la tête de ce charmant établissement, Margareta et Michel, qui vous réservent un accueil chaleureux et une cuisine du terroir composée de produits frais. Tout est fait maison. La carte est élaborée en fonction des saisons et propose seulement deux ou trois plats et desserts chaque jour. Installé sur la place du village, le restaurant constitue une halte savoureuse pour les nombreux randonneurs qui s'aventurent dans le haut pays. La terrasse installée sur la place est très agréable et promet un véritable moment de détente. Nombre de places limitées et réservation conseillée.

■ **LA VIEILLE VIGNE**
10, rue sous Barry ✆ 04 93 32 13 97
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Carte : entre 25 € et 35 €. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes). Terrasse. Vue panoramique. Anglais et italien parlés. La Vieille Vigne est une adresse incontournable pour les amateurs de produits du terroir où les recettes traditionnelles du pays sont exclusivement élaborées à base de produits frais et locaux. À la carte, vous trouverez quelques spécialités de la région : choux farcis (*lou fassum*), veau marengo, terrine de chevreuil, raviolis de courge sauce aux noix, grenadin de veau sauce armagnac, daube de sanglier et polenta, civet de lièvre et pâtes fraîches… Côté dessert, régalez-vous avec les différents tiramisus (chocolat et zestes d'orange, à l'orange) ou la tarte à la courge, entre autres. Le cadre est agréable, l'accueil chaleureux et la terrasse entourée d'un jardin où l'établissement cuisine ses propres légumes en saison offre une vue panoramique sur le Cheiron. À découvrir sans modération !

Coursegoule

■ **L'ATELIER GOURMAND**
Place de la Clastre ✆ 06 22 11 06 96
De septembre à juin : ouvert mardi toute la journée, mercredi midi, et du vendredi midi au lundi midi. En juillet et août : ouvert tous les jours. Menu enfant : 10 €. Entrée et plat, ou plat et dessert, autour de 25 €. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes – sur réservation uniquement). Terrasse. Pizzas sur place et à emporter. 2 terrasses dont une avec vue panoramique.
L'Atelier Gourmand se tient sur la jolie place de la Clastre, au cœur du village. On y sert une cuisine variée à base de produits frais faisant la part belle aux produits saisonniers comme l'agneau de la région. Les plats ont la réputation d'être copieux ! En attendant votre plat, vous pouvez aussi déguster un des 'apéros' proposés par le Chef : Socca, Chacha, Anchoïade maison, Chorizo, Soubressade… Le restaurant dispose de deux terrasses, l'une, au mobilier coloré, sous le tilleul, l'autre abritée sous une véranda, avec une belle vue sur le massif du Cheiron. Amélie propose aussi des produits artisanaux : terrines et confitures.

LA GAUDE ★★

Le village, fondé par les Ligures, passa quatre siècles de paix sous administration romaine dont il reste aujourd'hui la célèbre *via Aurélia*. On y cultive du blé, de l'huile, des figues, du chanvre, des vignes et plus récemment, des orangers, l'œillet et la rose. Mais c'est l'implantation de la société IBM dans les années 1960 qui fit sa notoriété et fut à l'origine de sa croissance et son essor. L'attrait du village réside aujourd'hui dans ses ruelles, ses fontaines, ses vieux fours et ses monuments religieux. De nombreuses balades passent également par les voies romaines. Pour la petite anecdote, Marcel Pagnol et son épouse Josette acquirent en 1941 le Domaine de l'Étoile, une exploitation horticole qui produisait l'œillet : il y est heureux mais Josette s'ennuie. Pagnol trouvera alors à sa femme un rôle dans *La Belle et la Bête* de son ami Cocteau. Elle doit se rendre à Paris pour tourner où elle retrouve ses anciens amours et se sépare de l'écrivain. En 1962, Pagnol et Jacqueline Bouvier – qui interpréta le rôle de Manon des Sources en 1952 - sont installés au Domaine de l'Étoile. Aujourd'hui, ce lieu paisible est transformé en un bel hôtel-restaurant de prestige.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA GAUDE**
8, rue Louis-Michel-Férraud
✆ 04 93 24 47 26
www.lagaude.fr/Office-de-Tourisme
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.
Retrouvez toutes les informations dans les bureaux de l'office de tourisme pour passer un séjour exceptionnel et découvrir le village sous toutes ses facettes.

Points d'intérêt

■ **ÉCOMUSÉE VIVANT DE PROVENCE**
Voie Aurélia
✆ 04 93 24 97 47
www.ecomusee-vivant.fr
Visites guidées mercredi, samedi et dimanche de 14h à 18h. En été : ouvert du mardi au dimanche, de 14h à 18h, sans réservation. Visites commentées et guidées. Adulte 6 €. Enfant 3 €.
La mission d'un écomusée est de valoriser les patrimoines historique, matériel et immatériel d'un territoire. L'écomusée de La Gaude, unique en son genre, valorise le patrimoine vivant de Provence, faune et flore. Créé par Ib Schmedes en 1988 avec l'aide et le soutien de la municipalité, on découvre dans leurs milieux naturels reconstitués insectes, batraciens et reptiles et, dans le jardin botanique, arbres et arbustes typiques : arbousiers, sorbiers, micocouliers et oliviers. Vous verrez dans des vivariums, criquets, sauterelles, mantes religieuses ou grillons cohabiter en harmonie avec d'autres insectes et avec des couleuvres, des lézards, des tortues, des grenouilles. Le biotope de chaque pensionnaire est

reproduit à l'identique. Le but est éminemment pédagogique pour faire connaître les espèces et sensibiliser le public à son rôle écologique et à la nécessité de les protéger.

Le couvert

■ **LA GAUDRIOLE**
4, rue Centrale
✆ 04 93 24 88 88
jeanmarc.ducousso@sfr.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9 € (suggestions entre 7 € et 14 €). Label Cuisine Nissarde. Terrasse.
Ce restaurant au centre du village célèbre la cuisine régionale, goûteuse et généreuse à la fois. Il vient d'ailleurs d'être labellisé Cuisine Niçoise. La carte de la Gaudriole est longue car il y a des pizzas, des pâtes fraîches maison (aux cèpes, à la courge rouge ou à l'ail avec jambon de Parme et tomates fraîches), et des plats de cuisine niçoise, bien sûr. On y retrouve les beignets de filets de rouget sur mesclun, les petits poulpes à la niçoise, la daube de sanglier, la merda de can (traduction : gnocchis aux épinards) qui accompagne la daube et en saison le stockfish ou encore les farcis. En hiver on s'installe dans la chaleur de la salle voûtée rustique aux nappes provençales et en été, on profite de la petite place au pied de l'église pour installer les tables. Ambiance conviviale, excellent rapport qualité prix, venez rejoindre les habitués de ce restaurant bien connu des habitants de la Gaude.

■ **LONGO MAÏ**
221, route de Saint-Laurent
✆ 06 42 97 27 66
welcome@hotelmonsoleil.com
Ouvert toute l'année. De 12 à 14h et de 19 à 22h. Fermé le jeudi et le samedi midi. Menu unique à 15 € (le midi : entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (pour un plat). Menu enfant : 10 €. Tarifs étape avec l'hôtel à partir de 75 €. Jardin. Terrasse. Piscine.
Niché au cœur d'une petite oliveraie, le restaurant Longo Maï (attenant à l'hôtel Mon Soleil) est un véritable havre de paix. Au choix pour vous installer : la salle climatisée ou la terrasse aux couleurs lumineuses. Comme pour exacerber vos sens, le jardin, joliment fleuri et au doux parfum d'été, saura charmer votre vue autant que votre odorat. Le goût ne sera pas non plus en reste avec la carte proposant aussi bien des petits farcis niçois que du carry d'agneau au lait de coco, ou encore des calamars à l'encre de seiche. En mettant l'accent sur des produits locaux, Benji Batour et son équipe culinaire mêlent recettes traditionnelles du sud et saveurs exotiques. Tous les plats sont maison, ce qui peut justifier une certaine attente. Pour patienter, il sera toujours possible d'emprunter un livre à la bibliothèque d'intérieur et aller faire un tour dans la piscine, à disposition pour les clients de l'hôtel comme du restaurant (à condition d'avoir sa serviette et son maillot). À noter que le Longo Maï peut organiser différents événements (mariage, baptême, anniversaire, repas business…). Au final, il y aura forcément une bonne raison pour y savourer un apéritif entre amis à l'ombre des oliviers.


© BERNARD ROSE

Coursegoules.

Le gîte

HÔTEL DU BAOU***
Le Plan du Bois
246, allée Hector-Pintus
✆ 04 93 59 44 44
www.hoteldubaou.com
hotel.baou@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 52 chambres (double standard, supérieure vue, suite pour 2, familiale pour 3 ou 4). Chambre double à partir de 52 €; studio / appartement à partir de 112 €. Petit déjeuner : 10,50 €. Lit supplémentaire : 18 €. Enfant avec ses parents gratuit jusqu'à 4 ans. Parking gratuit. American Express, Chèque Vacances. 3 chambres sont accessibles aux handicapés. Animaux acceptés (15 € par jour). Wifi gratuit. Tv satellite.

L'hôtel est une bonne base pour la visite de l'arrière-pays niçois. Situé sur les collines de La Gaude, il surplombe la vallée du Var et offre une vue panoramique exceptionnelle de la chaîne des Alpes à la Méditerranée. Les 52 chambres climatisées, disposent toutes de salles de bains, WC, téléphone direct avec prise modem, écran plat avec chaînes internationales, sèche-cheveux, réveil automatique, un accès Wifi gratuit et balcon privatif. Certaines chambres sont équipées d'une kitchenette. Trois sont accessibles aux handicapés. Organisation de séminaires et congrès.

HÔTEL MON SOLEIL***
221, route de Saint-Laurent
✆ 06 42 97 27 66
www.hotelmonsoleil.com
welcome@hotelmonsoleil.com

Ouvert toute l'année. 8 chambres (3 catégories de prix : de 69 à 83 € la nuit). Petit déjeuner inclus (de 8h à 10h). Restaurant Longo Maï pouvant proposer des tarifs en demi-pension ou pension complète. Animaux acceptés (chiens de moins de 4 kilos sur demande 10 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages.

Ce petit hôtel de l'arrière-pays niçois situé dans un bel endroit aux couleurs lumineuses et à la décoration soignée offre un excellent rapport qualité/prix. Il jouit d'un emplacement privilégié avec vue sur le Baou ainsi que le village de Saint-Jeannet, à proximité de la ville et de la mer. La maison est nichée au cœur d'une petite oliveraie avec son jardin amoureusement conçu. De nombreux espaces de détente sont là pour nous séduire : au bar avec un cocktail ou dans un hamac au bord de la piscine, le tout avec un livre emprunté à la bibliothèque. Les chambres sont agréables, de tailles différentes et de décoration chaleureuse.

Pas de modernisme mais beaucoup de couleurs, elles sont un hommage à certains grands expressionnistes ayant séjourné dans la région et lui confère ainsi un charme particulier. Ici, on ne trouvera point de luxe mais toujours beaucoup de chaleur, d'élégance et surtout une atmosphère familiale qui fera votre bonheur à l'Hôtel Mon Soleil.

Emplettes

FENOCCHIO
1176, route de Saint-Laurent
✆ 04 92 11 03 55
www.fenocchio.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.

Si ses trois boutiques se situent dans le vieux Nice, le célèbre glacier niçois Fenocchio a installé son laboratoire de fabrication moderne à la Gaude où sont pensés et fabriqués tous les produits, soit presque une centaine de glaces et de sorbets confectionnés dans la plus pure tradition artisanale. Dans la partie boutique, on peut tous les acheter et choisir parmi des parfums, des plus classiques aux plus originaux ou insolites, privilégiant parfois les saveurs locales : thym, romarin, violette, rose, tomate basilic, lavande, olive noires, coquelicot, jasmin… Ces gourmandises glacées de grande qualité sont toutes réalisées à base de produits nobles et choisis, de même que les gâteaux glacés également proposés par la maison dont le comté de Nice, un vacherin glacé qui rend hommage aux saveurs sucrées de la cuisine niçoise : glace grand Marnier, sorbet mandarine, pignons grillés, mandarines confites et chantilly. On ajoute l'accueil attentif et le conseil prévenant et on quitte les lieux repus de douceur…

SAINT-JEANNET

Perché entre son *Baou* (« rocher » en provençal) et celui de La Gaude, le village déploie un charme à l'atmosphère provençale à travers ses rues en pente, ses placettes et ses fontaines. La place Sainte-Barbe offre un visuel grandiose jusqu'à la mer.

Au centre, la terrasse dite « du Panorama » propose aussi un point de vue unique sur la campagne environnante et la Baie des Anges.

Le Baou en surplomb est une petite montagne escarpée au sommet plat : haute de 802 mètres, l'endroit attire beaucoup d'alpinistes et de marcheurs. Un sentier pédestre part du centre du village et mène au sommet : la première partie est assez abrupte mais la suite du parcours est toute tracée sur le flanc droit du Baou. Comptez environ 1h30 pour cette randonnée familiale ne comportant pas de difficulté notoire. Au sommet, une table d'orientation construite au début des années 1950 renseigne les promeneurs qui peuvent apercevoir en contrebas le village et profiter du large panorama à 360 degrés, des sommets alpins du Mercantour aux collines niçoises jusqu'à Antibes, aux îles de Lérins et au massif de l'Esterel.

Le Baou de Saint-Jeannet

Cette falaise de 802 m domine l'ensemble du littoral azuréen. Pour découvrir ce panorama : depuis le lavoir du village, on monte vers la place du Verger et on emprunte la rue du Baou. À 1 500 m du village apparaît la première bifurcation, on laisse le chemin principal pour prendre à gauche et atteindre le sommet en une heure et quart environ. Site d'escalade reconnu, cette falaise présente également 470 voies de 6 à 200 m de hauteur avec environ 18 000 m d'escalade au total, permettant la pratique de toutes les techniques.

Itinéraires d'approche des voies d'escalade

- **Le site de la Source** : à partir de la chapelle Notre-Dame, prendre le chemin qui descend vers le vallon de la Cagne puis le sentier en direction du Castellet qui conduit au pied des voies.
- **Le site des Ressauts** (versant sud-est) : depuis la place Sainte-Barbe, remonter la rue du Baou jusqu'au réservoir et suivre un sentier avec panneau indicatif.
- **Le site de la Grande Face** (versant sud-ouest) : accès identique au site de la Source mais pour grimpeurs confirmés.

Points d'intérêt

■ VIGNOBLE RASSE

Luz et Denis
Chemin des Sausses ✆ 06 70 55 70 11
www.vignoblerasse.fr
vindazur@sfr.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h et de 13h à 16h30. Dégustations (plusieurs langues proposées). Événements privés. Boutique en ligne.
Depuis 2014, le vignoble de Saint-Jeannet s'est séparé en deux domaines, appartenant chacun à deux frères. La tradition de la famille Rasse est donc deux fois plus représentée. Ici, dans ce vignoble situé à 400 m au-dessus du niveau de la mer, vous trouverez donc des cépages de rouge et de blanc, mêlant fraîcheur, vivacité, tradition et modernité. Pour vous décider parmi les nombreuses productions, vous pouvez profiter d'une journée de dégustation : le meilleur moyen de découvrir le splendide domaine et de trouver le vin adapté à votre goût. À noter que les dégustations sont également proposées pour les événements et les célébrations.

■ VIGNOBLE DES HAUTES COLLINES DE LA CÔTE D'AZUR

800, chemin des Sausses ✆ 04 93 24 96 01
www.vignoblestjeannet.fr
contact@vignoblestjeannet.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 20h. Ouvert le samedi, uniquement sur rendez-vous. Ouvert tous les jours en juillet et août, sauf le dimanche après-midi.
À quelques encablures de Nice et face au vignoble de Bellet, des bonbonnes de verre s'offrent au soleil à 400 mètres d'altitude. Ici, tous les vins rouges séjournent ainsi conditionnés pendant trois à quatre mois. Les vins vont ensuite somnoler en fûts jusqu'à quatre ans pour le rouge Longo Maï, vin de pays des Alpes-Maritimes. L'amateur y trouvera nombre de curiosités comme le « Tuilé rosé », épatant sur des plats sucrés salés. Quatre hectares suffisent à la famille Rasse pour composer en huit vins, dont la cuvée « Pressoir romain » en rouge et blanc, un nouveau panorama provençal. Modèle du genre, la « Vendange tardive », un blanc frais malgré 180 grammes de sucres résiduels, se répand en touches de cire, fruits secs et fruits jaunes souligné d'une note finement boisée. De temps à autres est produite la rarissime « cuvée du Patriarche » qui somnole dix ans en fûts ! Ce vignoble inédit, asséché par le mistral, vous réserve bien des dépaysements gustatifs. Le magasin sur site vend les vins du domaine et l'excellente huile d'olive de la Clémandine voisine. Sur demande, on peut visiter la cave et les vignes. Possibilité de camping à la ferme l'été, au cœur du vignoble.

Le couvert

■ AUBERGE DES 4 CHEMINS

1, chemin du Peyron
✆ 04 93 24 90 01
www.4chemins.com/index.php
Ouvert toute l'année. Uniquement le midi, du lundi au vendredi. Carte : 15 € environ (pour un plat). Terrasse. Tabac, PMU.
L'institution du coin ! Elle tient son nom de sa situation géographique, à la croisée des chemins menant à La Gaude, à Gattières, à Vence et à Saint-Jeannet ! Depuis 1978, l'auberge appartient à la famille Dotal qui, de père en fils, fait perdurer l'âme de cet établissement historique. En proposant des plats variés, c'est un véritable repère pour tous les travailleurs du coin ainsi qu'une très belle halte touristique. Confortablement installé en terrasse dans une ambiance conviviale, on y dégustera au choix des salades, pizzas, omelettes, pâtes, viandes ou poissons. Les options ne manquent pas pour être comblé mais quel que soit le parti pris, les produits seront toujours de qualité et le service rapide. La combinaison idéale pour repartir ragaillardi à la découverte d'un des 4 villages environnants. À noter que la grande salle intérieure peut servir à organiser des mariages, banquets, réceptions...

■ **MINI-THAÏ**
2319 RM
2210, route de Gattières ✆ 04 93 24 99 44
www.minithai-saintjeannet.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 10h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Menus de 23,50 € à 47,50 € (menu duo). Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10,50 €. (de 14,9 € à 18,9 €). Possibilité de commander ses plats à emporter (-10%).
Créé en mars 2012, le Mini-Thaï s'est déplacé de quelques centaines de mètres au début de l'année 2018 suite à son succès grandissant, pour profiter d'une salle plus spacieuse et d'une ambiance moderne. Mais le principe reste inchangé : vous pourrez toujours déguster une cuisine traditionnelle thaïlandaise totalement fait maison. Outre les traditionnelles entrées ou les fameux plats asiatiques, on apprécie vraiment les spécialités : Phathai aux crevettes, au porc ou poulet, ou encore Tomyam aux crevettes ou aux calamars, cette délicieuse soupe à la citronnelle et lait de coco. L'équipe reste inchangée, avec J-B qui vous accueille en salle et sa femme d'origine thaïlandaise en cuisine pour exprimer tous son talent ! Une valeur sûre, pensez à réserver, l'établissement a déjà tendance à afficher complet.

■ **LA TABLE DES BAOUS**
42, rue Nationale
✆ 04 93 24 90 63
www.latabledesbaous.fr
contact@latabledesbaous.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle durant les vacances de Noël (ouvert pour le 31 décembre). Le lundi midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Menus de 25,90 € à 29,50 € (entrée + plat + dessert). Carte : 20 € environ (pour un plat). Menu enfant : 10 €. Suggestions du jour à l'ardoise, à partir de 16 €. Chèques non acceptés. Terrasse.
La réputation d'un village passe souvent par une bonne table : c'est le cas à Saint-Jeannet. Créée par le Chef Sébastien Liprandi, il a rénové un ancien restaurant pour en faire un endroit tendance, style « bistrot chic ». Le couvert est joliment dressé dans la salle aux couleurs tendres ou sur la petite terrasse à l'ombre de la vigne aux beaux jours (la rue est parfois fermée durant l'été ce qui donne une ambiance vraiment villageoise). L'accueil est sympathique chez cet homme généreux qui ne travaille qu'avec les produits frais de saison et se ravitaille chez les producteurs du coin : maraîcher de Gattières, huiles et vins issus des domaines de Saint Jeannet (cuvées des vignobles Rasse)... On goûte la différence dans l'assiette en appréciant les saveurs gourmandes. Le Chef décline les propositions à l'ardoise en fonction du marché et prépare chaque jour 4 entrées et 4 plats au choix : poisson ou crustacé, abat, volaille ou viande blanche, viande rouge (onglet de bœuf), risottos aux légumes frais (févettes, artichauts). Les desserts maison sont fabuleux : soufflé de citron ou cocotte de pommes caramélisées aux fruits secs… La carte des vins s'oriente résolument vers le bio, avec de belles références locales. Une découverte culinaire à ne pas rater pour partager le plaisir des sens avec la clientèle exigeante qui y revient régulièrement.

Le gîte

■ **CAMPING LES CENT CHÊNES******
1205, route de Gattières
✆ 04 93 24 44 26
www.camping-lescentchenes.com
info@camping-lescentchenes.fr

Ouverture de mi-avril à mi-septembre. Location de cabanes, chalets cosy, mobil-homes avec terrasse et emplacements nus (tente, caravane ou camping-car). Réservation recommandée. Mobil-home ABI Pour deux personnes, de 290 € à 600 € la semaine. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 39 € sans électricité. Jeux pour enfants. La plupart des locations et emplacements sont agrémentés de table de pique-nique.
À une vingtaine de minutes de la mer et au pied des montagnes, ce charmant camping saura satisfaire les amoureux de la nature. Plusieurs options sont proposées : emplacements seuls ou diverses locations pour une véritable hôtellerie en plein air. Au choix, vous pourrez découvrir les mobil-homes avec terrasse, les cabanes de luxe et le chalet cosy. Il y en a pour toutes les bourses et l'équipe, constituée de Patricia et Didier, se fera un plaisir de vous conseiller selon vos envies. L'endroit est calme et bien entretenu, la végétation naturelle garantit l'ombre suffisante pour rester au frais et empêcher le vis-à-vis entre voisins. On y trouve également de nombreuses activités : terrain de boules, barbecue commun, piscine, jeux pour enfants et même un bar, ouvert de mi-juin à début-septembre. Avec sa vue depuis la terrasse sur le fameux Baou de Saint-Jeannet, l'incontournable du coin pour les amoureux de randonnées, cette adresse séduit par sa quiétude et sa convivialité : ici, tout se fait dans le respect du campeur. Nul doute que cette petite structure chaleureuse saura vous accueillir à bras ouvert. En somme, Les Cent Chênes constitue le cadre parfait pour se ressourcer ainsi qu'un point de départ idéal pour arpenter l'arrière-pays niçois.

LES VILLAGES PERCHÉS À L'OUEST DU VAR

Idéalement perchées entre mer et montagne, les communes du Broc, de Carros, de Gilette et de Gattières surplombent la rive droite de la vallée du Var à environ 30 kilomètres au nord de Nice. Cette situation géographique privilégiée offre aux visiteurs une palette de paysages méditerranéens extrêmement variée, une sorte d'espace de transition entre le haut pays et la bande côtière. Ces villages recèlent des richesses touristiques exceptionnelles – patrimoine de qualité, environnement naturel préservé… – mais sont encore assez méconnus des grands circuits touristiques classiques de la région. Ils sont pourtant aussi ravissants que les

villages bénéficiant d'une notoriété internationale et tous ont conservé un aspect authentique.

Le Broc ★★

Juché sur un éperon rocheux, Le Broc est un petit village du moyen pays Niçois perché entre mer et montagne, dominant les vallées du Var et de l'Estéron. Surplombé par la montagne du Chiers, les maisons du village médiéval sont regroupées autour d'une pittoresque place à arcades ornée d'une fontaine datant de 1812. Le moulin, encore en activité, témoigne d'une culture de l'olive encore bien présente. On y trouve de nombreux vestiges du passé comme les chapelles disséminées en campagne qui font du village un endroit riche en culture et en patrimoine.

Points d'intérêt

■ **LAC DU BROC PARC DÉPARTEMENTAL**
Depuis Nice, emprunter la RD 6202 bis, jusqu'à l'entrée du parc.
Ouvert toute l'année. Basse saison : de 8h à 18h. Haute saison : tous les jours de 7h à 20h.
Le lac du Broc représente un patrimoine unique dans le département. C'est une résurgence de la nappe phréatique du Var qui a formé la vallée alluviale. Cette ancienne zone d'extraction des granulats de 50 hectares qui a fait l'objet d'une réhabilitation est devenue un espace idéal pour s'adonner aux activités de pleine nature ou à la détente. La moitié de la surface du parc est occupé par un lac dont le tour fait un peu plus d'un kilomètre. La baignade est interdite mais les rives sont aménagées. On y trouve des espaces de pique-nique, un sentier pédestre, un parcours de santé et une piste cyclable. Le plan d'eau d'excellente qualité est bordé d'une végétation méditerranéenne. Il est très prisé des pêcheurs qui y trouvent des truites, des brochets et des carpes. Les lieux se prêtent également à l'observation de nombreuses espèces d'oiseaux. Le conseil départemental gère ce parc départemental et y organise des sorties découverte avec pour objectif l'éveil des sens. D'une durée de deux heures environ, ces visites guidées de sensibilisation permettent au public d'approfondir ses connaissances sur la flore, les champignons, les insectes, le sol, la géologie, l'eau…

Le couvert

■ **LA MANGIUCA**
27, place de la Fontaine
✆ 04 93 20 39 69
lamangiuca@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi ; le mardi, le vendredi et le samedi. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 9,90 € (uniquement en semaine). Tapas pour 2 personnes : 15 €. CB non acceptée. Chèque Restaurant.
Arnaud, le maître des lieux, vous accueille en hiver dans une ravissante petite salle voûtée (18 couverts) aux murs de pierre. L'été, une belle terrasse vous attend sous les arcades. Ici les suggestions évoluent à l'ardoise au rythme du marché et la cuisine se décline selon le concept « à la plancha » : les produits sont grillés sans mauvaises graisses. Aux beaux jours, les suggestions prennent l'orientation du mi-cru mi-cuit avec des viandes et poissons marinés à l'huile d'olive, aux agrumes, au gingembre ou autres épices... Goûtez le hamburger de thon au wasabi, le magret au miel, le pavé de bœuf en brochette de romarin. On notera également une carte de bruschettas, à déguster sur place ou à emporter. Pour patienter à l'apéro demandez à Arnaud sa brissaouda (spécialité provençale pain de campagne grillé, frotté d'ail et arrosé d'huile d'olive) qu'il sert avec confit d'oignons et crème d'aubergines ! Vous pouvez aussi savourer des tapas. Une excellente adresse de village, conviviale à souhait, comme on aime les découvrir au gré des balades.

Carros ★★

Le nom du village signifierait « rocher », du fait que le site est construit sur une sorte de falaise surplombant le lit du Var de quelque 300 mètres, occupant ainsi une situation exceptionnelle. L'histoire très mouvementée de cette région a infligé de terribles blessures à ce magnifique village qui fut entièrement détruit plusieurs fois au cours d'interminables guerres. Si le territoire de la commune de Carros connaît une occupation humaine dont les premières évocations remontent à la préhistoire, c'est plus précisément à partir de l'Antiquité romaine qu'une agglomération verra le jour. La commune va ensuite considérablement s'accroître pour constituer dès la seconde moitié du IIe siècle après J.-C. un pôle urbain relativement important. Carros a été une partie du territoire de la cité romaine de Vence, comme en témoignent les nombreuses inscriptions des IIe et IIIe siècles visibles dans certains édifices du village. C'est ensuite la période médiévale qui va marquer l'architecture du village avec au XIIe siècle l'implantation d'un château, fief des seigneurs de Blacas jusqu'à la Révolution. Le bâtiment, entièrement restauré, accueille depuis 1998 le Centre international d'art contemporain. Au XVIIe siècle, la construction de la nouvelle église proche du château médiéval sonnera le déclin de l'ancien bâtiment paroissial du XIIIe siècle dont ne subsistent que les vestiges du clocher à l'entrée du village. Rive droite du Var, Carros a toujours été un territoire de Provence sans jamais être intégré au comté de Nice. En 1860, la commune rejoint le nouveau département des Alpes-Maritimes et connaît une immigration italienne durant le reste du XIXe siècle et le début du XXe liée au développement des cultures maraîchères. Les temps modernes lui ont apporté une réelle prospérité, d'abord par la création d'espaces de maraîchage et d'horticulture arrachés au lit du Var puis par l'aménagement de la partie sud de la commune en zone industrielle, annexe de celle de Nice, créant des emplois destinés à fixer la population. Dès lors, la commune de Carros, totalisant aujourd'hui plus de 12 000 habitants, va vivre sur trois centres : Carros village, centre historique autour de son château, Carros les Plans, cœur agricole et horticole, ainsi que Carros ville, pôle urbain.

Points d'intérêt

CENTRE INTERNATIONAL D'ART CONTEMPORAIN – CIAC
Carros village ✆ 04 93 29 37 97
www.ciac-carros.fr
ciac@ville-carros.fr
Qualité Tourisme. Fermeture le lundi et certains jours fériés. Entrée libre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Du 1er juillet au 31 août, jusqu'à 18h30. Centre de documentation accessible sur rendez-vous. Visite guidée. Animations.
Ouvert au public depuis 1998 dans l'ancien château du village, le CIAC dispose d'une importante collection riche de plus de 1 700 pièces et représentative de la création artistique sur la Côte d'Azur au cours des dernières décennies : André Verdet, Michel Gaudet, Pierre Faniest, Serge Angel, Jean Cassarini, Kellig Salaün, la famille de Charles Malausséna, Salkin, Rosa, Hunold, Brandy, Troin, Renouf, Waller, Bataillard, Alocco, Mendonça, Morini, Gastaud, Caminiti, Ainsley, Guimont, Surprenant, Goeldlin, Pini, Enrico Baj... Des expositions temporaires jalonnent le calendrier des manifestations toute l'année tandis que des visites commentées sont régulièrement proposées au public pour des temps de découvertes, de rencontres et d'échanges passionnants. Un endroit qui vaut vraiment le détour, au sein duquel vous pourrez en plus apprécier les belles salles du château ou les rues médiévales du vieux village de Carros depuis le point de vue vitré à l'étage.

Le couvert

■ **CRÊPERIE DU MOMENT**
Escalier du château
✆ 04 93 08 34 24
signorino.wix.com/creperiedumoment
creperiedumoment@yahoo.fr
Ouvert le mardi de 12h à 14h ; du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Suggestion du jour : 12,90 € (galette du jour à l'ardoise). Vin au verre. Galettes de sarrasin ou blé noir (crêpes salées) de 3 € à 12,90 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (16 personnes maximum). Terrasse. Vente à emporter. Parking.
Une adresse très agréable située dans le petit village de Carros. Pop et Marie-Claire, originaires de la région, ont transformé une belle cave en vieilles pierres en une ravissante crêperie à la décoration contemporaine. La terrasse extérieure aux couleurs acidulées est avenante dès les beaux jours. Marie-Claire a fait ses « classes » en Bretagne pour apprendre l'art de la crêpe. Résultat probant, la qualité est de rigueur. En passant la porte, on hume cette bonne odeur du beurre salé ! Tout est fait à la minute et la pâte conçue dans le respect de la tradition. Appréciez l'originalité sur une galette de sarrasin (blé noir au goût salé) avec les suggestions du jour, ou les plus classiques à la carte. Les préparations sucrées sont tout aussi succulentes. Et si par hasard vous n'aimez pas les crêpes, les suggestions offrent des alternatives comme les omelettes, salades et tartines. À noter une belle sélection de cidres bretons et de vins de Provence.

LA FORGE
Avenue Fernand-Barbary
✆ 04 93 29 31 50
www.restolaforge.com
restaurant.laforge.carros@gmail.com
N
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Assiette guide Michelin. Ouvert tous les jours sauf le mardi soir et le mercredi toute la journée. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 65 € (menu à la truffe (pour deux personnes minimum)). Carte : 40 € environ (options de plats végétariens et végétaliens). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 21 € (entrée, plat ou plat, dessert et 25 € entrée, plat, dessert – en semaine uniquement). Vin au verre. Pas de formule du midi l'été et pendant les vacances scolaires. American Express. Accueil des groupes (40 personnes maximum). Terrasse. Parking.
Une belle adresse de village qui se bonifie au fil des années. L'enseigne arbore fièrement depuis 2013 le label de Maître Restaurateur, fruit d'un travail bien mérité. Claude (le Chef propriétaire) gère cette ancienne auberge communale avec son épouse Karine. Un décor résolument moderne dans des vieilles pierres : deux belles salles voûtées et un écran qui diffuse les images du travail effectué dans la cuisine ouverte sur la première salle en dégradés de rouge et d'orangé. Côté cuisine, il aime conjuguer une cuisine légère et raffinée. Ses mets, exclusivement maison et à base de produits frais de la région, rendent hommage à la truffe et aux produits traditionnels revisités... La carte des vins vante les appellations de la région et la sélection de desserts, notamment un excellent moelleux au chocolat, ravivent les grands classiques en version sucrée. Dès les beaux jours, on se réapproprie toute la sérénité de ce village en s'installant sur l'agréable terrasse qui ajoute le bien-être au réel plaisir de la table. Une table incontournable de la région.

■ **LES NOUVELLES SELVES**
Route des Plans
Plan de Carros
✆ 04 93 08 17 81
www.les-selves.com
contact@les-selves.com
Fermé en août. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 15h30 ; le vendredi et le samedi de 18h30 à 22h. Carte : 20 € environ (pour un plat). Plat du jour : 12,90 € (menu du jour : 17,90 € (entrée plat ou plat dessert)). Banquets. Service traiteur particulier et entreprises.
Une adresse fréquentée par une clientèle d'habitués et d'employés des bureaux alentours qui aiment s'y retrouver. Il faut dire qu'on s'y sent bien et que la cuisine est fraîche et généreuse, la salle fleurie et accueillante où la décoration affiche un style contemporain. Concoctés à base de produits frais de saison, on vous propose des plats traditionnels aux saveurs provençales, et de bons plats du jour changeant tout au long de la semaine. Le restaurant livre ses plats et des plateaux repas à domicile ou au bureau. Ils sont préparés sur place dans les mêmes conditions que les commandes prises à table (par téléphone ou e-mail avant 10h30 pour une livraison le jour même avant midi).

■ **LES JARDINS SUSPENDUS**
Route des plans
34, boulevard de la République
✆ **04 93 20 46 20**
♿N
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Carte : 14 € environ (pour un plat). Terrasse.
Les plans de Carros se sont fortement développés depuis quelques années et, au sein du nouveau quartier appelé Saint-Pierre, ils ont accueilli un petit centre commercial avec des boutiques en tout genre, mais aussi Les Jardins Suspendus, une belle surprise culinaire. Ce restaurant est situé au rez-de-chaussée de la résidence Saint-Pierre destinée aux séniors, mais ne le voyez pas comme un frein à votre venue, au contraire, ce pourrait être assimilé à un gage de qualité car nos aînés savent apprécier la nourriture de qualité.
Tous les midis, le restaurant est donc ouvert au public et tous les âges se côtoient, en salle ou sur la belle terrasse ensoleillée, pour profiter d'une cuisine traditionnelle goûteuse proposée par le chef et son équipe.

■ **K SUSHI & WOK**
890, route départementale 1
✆ **04 93 20 09 77**
contact@ksushi-wok.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Vente à emporter. Livraison plaine du var.
La ville de Carros (K-ros pour les intimes) tient enfin son restaurant de sushis : forcément, il se devait de s'appeler K Sushi ! Sur place, le petit établissement est très accueillant et le personnel saura vous mettre à l'aise pour passer une soirée agréable. En plus des sushis donc, vous trouverez d'autres saveurs d'Asie : salades, tartares, woks et pad thaï. Les plats sont copieux et excellents.
Et ce qui est très agréable pour les habitants du coin, c'est la possibilité de profiter de la livraison, disponible dans toute la plaine du Var. Passez vos commandes par téléphone et vous pourrez déguster leurs bons petits plats aussi chez vous.

■ **LOU CASTELET**
Résidence Hôtelière & Restaurant
278, RD1
✆ **04 93 29 16 66**
www.loucastelet.com
contact@loucastelet.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Carte : 20 € environ (pour un plat). Jardin. Terrasse.
Situé à 800 m après le pont de la Manda en direction de Carros village, Chez Cathy, le restaurant du fameux complexe hôtelier Lou Castelet, est un merveilleux endroit pour enchanter vos papilles. Tous les midis, on vous prédit un bon moment. La cuisine est excellente et très variée : vous pourrez vous orienter vers les touches niçoises, les saveurs du monde ou le délicieux buffet à volonté.
On adore les petits raviolis niçois ou la brouillade de truffes, tout en gardant une place pour le buffet de desserts. En salle mais surtout en profitant de la fraîcheur de la terrasse et de la beauté des chênes et oliviers lors des chaudes journées d'été, c'est toujours un bonheur !

Le gîte

■ **DOMAINE DE RESPELIDO**
122, chemin des Pesquiers
✆ **04 93 08 23 00**
www.respelido.com
info@respelido.com
Ouvert toute l'année. 8 villas, 100 % non fumeur. Accueil jusqu'à 18h. Locations à la semaine uniquement. Basse saison : villa 2 pièces 570 € la semaine et villa 3 pièces 950 € la semaine. Haute saison : villa 2 pièces 1 100 € la semaine et villa 3 pièces 1 850 € la semaine. Chèque Vacances. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Climatisation uniquement dans les villas 3 pièces. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Parking gratuit.
Au cœur de ce domaine situé à 3 km du village de Carros, 7 villas mitoyennes et 1 villa indépendante, d'un excellent standing, disséminées dans un splendide jardin aux arbres centenaires, sont proposées à la location. Les propriétaires Sabrina et Jean-Paul, deux paysagistes, ont bâti cette résidence de vacance sur leur propriété privée. Les villas sont réalisées dans la pure tradition provençale : poutres en bois, vieilles tuiles, pergolas de fer forgé à l'extérieur, carrelage en terre cuite. Elles bénéficient d'un équipement complet et haut de gamme : kitchenette équipée, TV, équipement Internet, Wifi. Chacune dispose d'un jardin privatif complètement clos, avec pelouse et belle terrasse aménagée. La piscine lagon paysagée est nichée au milieu d'une palmeraie à côté de l'espace bien-être qui réunit spa, bain bouillonnant et sauna. Situé dans un cadre privilégié en pleine campagne, mais proche des activités touristiques, ce domaine exceptionnel a un charme fou et propose des prestations de qualité.

■ **LOU CASTELET******
Résidence Hôtelière & Restaurant
278, RD1
✆ **04 93 29 16 66**
www.loucastelet.com
contact@loucastelet.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 115 € à 165 €. Appartement pour 2 de 90 à 125 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration. Parking gratuit.
Lou Castelet vient de finir ses travaux d'agrandissement et de rénovation. Vous trouverez donc toujours les luxueuses chambres d'hôtel équipées avec tout le confort possible. Mais la nouveauté se trouve à présent dans la location d'appartements, 35 au total, du studio au 3 pièces pour 5 personnes. La piscine et le restaurant sont, bien évidemment, accessibles à tous les hôtes, pour un délicieux repas en salle mais surtout sous la délicate terrasse couverte et fleurie. L'établissement assure toujours l'organisation des réceptions (mariage, baptême, anniversaire, etc.) et le cadre est encore peut-être encore plus agréable qu'avant.

© © BERNARD CROSE



Vue générale de Bézaudun-les-Alpes.

Bézaudun-les-Alpes ★

Perché à 22 km au nord de Vence, Bézaudun-les-Alpes est un village discret mais dont le cachet est indéniable. Construit au cœur des remparts dont il reste des vestiges, le village est dominé par la tour de l'ancien château. Depuis La table d'orientation, on peut admirer la vue panoramique sur le Baou de Saint-Jeannet et la côte. Le parking en belvédère offre une vue sur le plateau de Saint-Barnabé.

■ LE BISTROT DE BÉZAUDUN

Quartier des Ferrages
✆ 06 22 22 03 83
lebistrotdebezaudun@gmail.com
Septembre à juin : ouvert seulement au déjeuner, les mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche. En juillet/août : ouvert du mardi midi au dimanche midi. (Fermeture hebdomadaire le dimanche soir et le lundi). Réservation impérative. Entrées de 5 à 15 €. Plats à partir de 12.50 €. Desserts à partir de 3 €.
Le Bistrot de Bezaudun, situé à l'entrée du village, dispose d'une vue imprenable sur la vallée. On y déguste une cuisine traditionnelle de saison. Tout ici est fait maison et avec des produits frais. Avec ses spécialités de saison, petits farcis, beignets de fleurs de courgettes, gratin de courgettes du jardin, confit de porc ou encore gigot d'agneau au thym et au miel, cette adresse ne manque pas de charme.
Le vendredi soir, c'est pizza sur place ou à emporter. Des soirées à thème sont régulièrement organisées (américaine avec hamburger et frites maison, tapas, disco, soirées 'concert').

Gattières ★

Situé sur le tracé de la voie romaine, Gattières a toujours constitué une position stratégique importante, commandant l'un des principaux points de franchissement du Var. Le village a conservé sa forme elliptique médiévale avec des maisons à arcades, des voûtes romanes en plein cintre et des passages étroits. Il ne reste de l'ancien château fort que quelques remparts. En haut du village, l'église Saint-Nicolas, initialement romane, a été fortement remaniée au XVIII[e] siècle. Ne manquez pas à l'intérieur la Vierge en bois du XVII[e] siècle mais aussi une sculpture en bois polychrome de saint Nicolas accompagné de trois petits enfants.

Le couvert

■ LE MANON

7, rue Torrin-et-Grassi ✆ 04 93 08 60 40
www.lemanon.fr
laurent_arnaud06@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 11 €. Jardin. Terrasse.
Le Manon, tenu par Laurent et Laurence, est une brasserie niçoise qui propose également de très bonnes pizzas au feu de bois, dans une décoration contemporaine. La cuisine se veut résolument familiale et traditionnelle : madame est aux fourneaux et elle aime travailler les produits frais. Ici pas de carte à rallonge mais des choix judicieux. La spécialité de la maison est la daube provençale de bœuf, avec ses succulents raviolis frais. La terrasse ensoleillée est le repaire des habitués qui se mélangent

aux touristes de passage. On y prend aisément le petit déjeuner ou l'apéritif. Le jardin vient d'être entièrement réaménagé pour amener un vent de fraicheur.

■ **LA MERENDA « DE LA PLACE »**
12, Place Désiré Féraud
✆ 06 86 61 19 52
lamerendadelaplace@gmail.com
Ouvert toute l'année. Ouvert du mercredi au samedi de 10h à minuit et demi. Fermeture hebdo dimanche, lundi, mardi. Restaurant, Traiteur & bar à vin. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (le soir). Formule du midi : 20 € (entrée/Plat/dessert). Vin au verre. Terrasse.
La Merenda de la place fait partie de ces adresses de village un peu cachées que l'on se partage en chuchotant pour ne pas perdre un brin de son intimité… Cette table gourmande se niche en effet au cœur du village de Gattières. Pas de panneaux, on grimpe les marches de la vieille ville pour atteindre la jolie placette fleurie. L'été, les tables colorées se dispersent autour de la fontaine. David, le chef propriétaire est un enfant du pays originaire de Gattières. Sa passion pour la cuisine l'a fait quitter son premier métier pour ouvrir en un premier temps un food truck qui a connu un franc succès. Puis, il se lance dans son premier véritable restaurant en reprenant une vieille auberge qui périclitait pour en faire la Mérenda de la Place. Son crédo ? Une cuisine passion, des produits de grande qualité et un esprit résolument « *Locavore* » avec des légumes issus des maraîchers du coin. Les recettes fleurent bon la cuisine niçoise (excellents beignets de fleurs de courgettes et petits farcis, salade niçoise, daube…) et revisite avec aisance les spécialités du sud comme les linguines et les risottos. L'ardoise change tous les mercredis et l'on découvre au gré du marché, les suggestions de la semaine. A noter les excellentes viandes (Wagyu, Black Angus) que l'on trouve d'habitude uniquement dans les grandes maisons. Ajoutez à cela une ambiance conviviale, insufflée par la bonne humeur et la générosité de David et de toute son équipe. A découvrir sans plus tarder !

Le gîte

■ **AUX SOURCES**
103, impasse du Barry
✆ 04 93 72 53 09
www.aux-sources.com
bnbin06@gmail.com
Après le village direction Le Broc, puis prendre le chemin des Espeiroures.
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Basse saison : chambre double à partir de 100 €. Haute saison : chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. 30€ le lit supplémentaire. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi.
Claire, la fille de Paule, a pris le relais il y a quelques années pour vous accueillir dans cette jolie maison provençale sur les hauteurs de Gattières, nichée dans un parc arboré de 3 600 m². La villa est spacieuse et s'ouvre sur la terrasse et la piscine. Elle se compose de quatre chambres de 30 m² avec mezzanine. Elles sont confortables et bien équipées : salle de bains séparée, toilettes, sèche-cheveux. Une vaste salle de séjour est à disposition, avec un coin salon et une grande table à manger. Les petits-déjeuners sont composés de gâteaux et de confitures maison… Si vous êtes une grande famille ou un groupe d'amis, sachez que vous pouvez louer la maison dans son intégralité (maximum 12 personnes). Enfin un frigidaire, un micro-onde et de la vaisselle sont à votre disposition si vous souhaitez vous restaurer sur place.


© BERNARD CROISE
Le clocher de Bézaudun-les-Alpes et les sommets enneigés du Mercantour.



■ **ESCALE D'AZUR**
455, chemin des Prés ✆ 06 13 01 33 36
www.escale-azur-gattieres.com
contact@escale-azur-gattieres.com

Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres (et un appartement). Chambre double de 87 € à 110 €. Haute saison : studio / appartement 950 € la semaine. Petit déjeuner inclus (pour les chambres). Lit supplémentaire : 25 €. Parking extérieur gratuit. Wifi. Climatisation dans toutes les chambres.

Cette Escale conduit à une superbe villa plantée sur les hauteurs de Gattières. Le paysage est tout simplement grandiose avec une vue panoramique sur le vieux village et ses collines avoisinantes. Joëlle et Jean-Jacques ont rénové cette belle bâtisse avec beaucoup de raffinement et offrent à leurs hôtes quatre chambres d'un excellent standing portant des noms de fleurs : Mimosa, Mandarine, Bleuet et Coquelicot. Chacune bénéficie d'un accès individuel à la piscine. Prestations de qualité : terrasse individuelle, télévision écran plat, salle de bains avec baignoire ou douche, toilettes séparées, sèche-cheveux. Le moindre détail est pensé, un peignoir de bain attend même les hôtes... Un appartement avec deux chambres est aussi proposé. Il comporte une cuisine toute équipée et une terrasse avec vue panoramique sur la ville. La maison dispose par ailleurs d'un jardin arboré sur trois niveaux avec différentes essences, magnolia, cèdre et palmiers. Vous pourrez même exercer votre tir sur le terrain de pétanque. La piscine trône au centre et offre un panorama de rêve. Un pool-house avec barbecue, four à pain, réfrigérateur, plaque électrique, vaisselle (etc.) est à la disposition des clients. Ce confort accessible pour un excellent rapport qualité-prix vous donnera le sentiment d'être un privilégié.

Emplettes

■ **AMBIANCE ORCHIDÉES**
1905, route de la Baronne ✆ 04 93 20 23 79
www.ambiance-orchidees.com
ambiance.orchidees@orange.fr
Ouvert le lundi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30 ; le samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30.

Déjà plus de dix ans que ce large magasin existe ! Plus qu'un fleuriste, c'est une jolie boutique de 400 m² (intérieur et extérieur) tenue par Sandrine pendant que son mari, Christophe s'occupe de la production. Une exploitation implantée à Gattières depuis plusieurs dizaines d'années puisque Christophe l'a reprise de ses grands-parents. Des plantes en pots ou des fleurs coupées sont proposés à la vente chaque jour. Vous pouvez également faire appel à Ambiance Orchidées pour un mariage, un anniversaire ou encore un baptême ainsi que pour toutes les occasions qui vous tiennent à cœur.

Gilette

C'est un des nombreux villages perchés des Alpes-Maritimes. Construit à 478 mètres d'altitude en bordure de la rivière l'Estéron qui donne son nom à la vallée, il est dominé par les ruines de son ancien château. Le site fut occupé par des peuples celto-ligures puis romains qui ont laissé des ruines, une voie de passage secondaire pour Puget-Théniers et surtout la culture de l'olivier qui a perduré.

Pour se protéger des Sarrasins, le village de Gilette s'est installé entre les V[e] et VII[e] siècles à son emplacement actuel. Par sa position presque inaccessible, la citadelle est devenue un place forte. La fameuse « Bataille de Gilette » du 18 octobre 1793 est inscrite sur l'Arc de Triomphe à Paris et représentée sur un tableau de Roehn au musée de Versailles. D

e nouveau Sarde en 1815 lors de l'effondrement de l'Empire, la commune redevient française à la suite du plébiscite des 15 et 16 avril 1860 par un vote unanime. Gilette s'anime toute l'année autour de ses manifestations comme la Saint-Pancrace qui honore l'olivier et offre l'opportunité de déguster la *brissaudà*, sorte de pain grillé trempé dans l'huile d'olive chaude. Sans oublier la Fête-Dieu avec procession aux limaces (illumination des rues avec des coquilles d'escargots remplies d'huile d'olive où trempe une mèche allumée à la nuit tombée, une coutume très répandue dans le Comté de Nice) et l'Assomption, la plus importante des manifestations gilettoises en terme de réjouissances puisqu'elle engage au mois d'août plusieurs jours de bals et d'animations.

■ MUSÉE LOU FEROUIL

3250, route de Gilette ✆ 04 92 08 96 04
www.louferouil.fr – musee@louferouil.fr

Du 01 mais au 30 octobre, ouvert de 9h à 19 h. Du 1 novembre au 30 avril, ouvert de 10 à 17h30. Ouvert tous les jours mais le lundi et jour férié sous réservation. Adulte : 4 €. Enfant - 12 ans : 1,50 €. Groupe : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap. Parking privé pouvant accueillir des cars. Visite guidée. Différents modèles des sculptures de Pierre-Guy Martelly sont exposés dans la boutique. Des idées cadeau originales à partir de 8 €.

On fait une passionnante halte dans le passé en visitant ce musée des métiers d'autrefois dont on remarque depuis la route la collection de voitures Belle Époque. C'est un vrai lieu de mémoire vivant dédié aux métiers anciens et à la ferronnerie. D'ailleurs, *Lou Ferouil* signifie « vieil objet ou vieille serrure d'époque ». Pierre-Guy et Sylviane Martelly ont recréé dans leur propriété les ateliers des artisans d'antan. Le maître des lieux, forgeron lui même, explique le fonctionnement des machines et des outils qui datent pour la plupart du XIXe siècle. On trouve la cordonnerie, la mécanique, la cave, les métiers du vin, la menuiserie… La visite guidée permet de découvrir une quarantaine de vieux métiers et une foule d'anecdotes sur l'histoire locale contée avec passion dont bon nombre de pièces façonnées ont reçu plusieurs distinctions.

■ OFFICE DE TOURISME DE GILETTE VALLÉE DE L'ESTÉRON

Place du Docteur-René-Morani
✆ 04 92 08 98 08

En haute saison, ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. En hiver, téléphoner pour connaître les horaires d'ouverture.

Vous obtiendrez tous les renseignements nécessaires pour découvrir ce village niché au cœur de la nature, entre montagne et littoral.

■ LOU COUNTEA

7, place Docteur-Morani ✆ 04 93 73 97 50
www.restaurant-loucountea.com
joel.laugier@restaurant-loucountea.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. De juin à fin septembre ouvert le dimanche soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14 € (entrée/plat ou plat/dessert et verre de vin, servie du mardi au vendredi midi). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Retour aux sources pour Joël Laugier qui a créé Lou Countea en juin 2012 à Gilette dont il est originaire. Il avait commencé boucher-charcutier avec son père dans l'affaire familiale qu'il a toujours gardée. Il a juste poussé les murs et redéfini l'espace. La salle de son restaurant a une baie vitrée ouverte sur les fourneaux. De son cordon bleu de mère, il a gardé le goût de la cuisine authentique, ancrée dans les traditions du terroir de sa vallée. Il prépare lui-même le boudin, les tripes, chipolatas, saucisses à l'ail et fromage de tête qu'il nous sert à sa table. L'huile d'olive, pressée au moulin du village, provient de son exploitation d'oliviers tricentenaires. Il faut goûter ses spécialités de l'Estéron que sont les gnocchis de pommes de terre, les pelotons blettes épinards, la tarte sucrée de blettes (dont la recette diffère de celle faite à Nice) pour laquelle il a obtenu le premier prix Capelina d'Or comme pour sa pissaladière. Stockfish Emilie en hommage à sa mère, fromage de chèvre de la Haute Vallée de l'Estéron (Amirat), tomme de vache de la Tinée... On l'aura compris, on perpétue ici le savoir-faire d'un patrimoine culinaire d'antan et ça vaut un détour : c'est délicieux.

Toudon

LA CAPELINE

Route de Roquesteron
Hameau de Vescous ✆ 04 93 08 58 06
www.restaurant-lacapeline.fr

Ouvert toute l'année. Le vendredi et le samedi de 9h à 21h ; le dimanche de 9h à 17h. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 35 €. Organisation de vos événements privés sur-mesure. Label Cuisine Nissarde. Qualité Tourisme. Terrasse. Vente à emporter. Accès wifi.

À quelques encablures de Nice se niche une petite perle située en bordure d'une route paisible dans une bâtisse qui fut autrefois une gare de tramway puis un relais de poste et une école communale. Avec son ambiance familiale et chaleureuse, La Capeline vous accueille avec générosité autour d'une cuisine de saison savoureuse. Plats niçois et spécialités de la vallée de l'Estéron cohabitent sur une carte qui décline les produits de saison et perpétue les recettes traditionnelles : beignets de fleurs de courgette, salade niçoise, salade de poulpes, terrine maison, pelotons (raviolis sans pâte à base d'herbes, de blettes et d'épinards), pissaladière, polenta, panisse, daube à la niçoise, merda di can, raviolis, gnocchis ou encore daube de sanglier. En dessert, on se laisse volontiers tenter par le moelleux au chocolat, la tourte de blette, les meringues, les ganses ou le tiramisu revisité. Dans la salle au décor rustique ou sur la terrasse avec tonnelle, l'amour du terroir se transmet ici depuis des années avec cœur, authenticité et rigueur. À noter que depuis Nice, il faut prendre la direction de Pierrefeu pour accéder à cette charmante adresse.



CANTON DE LEVENS

Entre mer et montagne, le canton de Levens est surnommé « le canton aux dix sourires ». Il comprend neuf communes : Duranus, Levens, Plan-du-Var, La Roquette-sur-Var, Saint-Blaise, Saint-Martin-du-Var, Castagniers, Tourrette-Levens, Aspremont et Colomars soit plus de 20 000 habitants répartis sur 100 km². Établie sur des sites perchés, la circonscription offre aux visiteurs de sublimes paysages qui marient mer, sommets enneigés et vue sur le parc national du Mercantour. L'Association touristique du canton de Levens est née en avril 1992 d'une volonté intercommunale d'assurer la promotion touristique des communes du canton de Levens. Elle a rapidement élargi sa mission en contribuant à la valorisation du moyen et du haut pays niçois.

ASPREMONT

Points d'intérêt

PATRIMOINE RELIGIEUX

Le village d'Aspremont présente un patrimoine religieux rare que les promeneurs découvrent pas à pas. Après la chapelle votive Saint-Claude édifiée en 1632 pour conjurer la peste et la chapelle réhabilitée des Pénitents Blancs, c'est la chapelle Notre-Dame-des-Salettes qui offre un paysage impressionnant. Il s'agit d'un ancien prieuré de l'abbaye de Saint-Pons bâti entre les XII[e] et XIII[e] siècles dont l'origine est attestée dans une bulle pontificale de 1247. Ne manquez pas l'Église Saint-Jacques-le-Majeur (XVI[e] siècle) avec ses fresques, un retable du XVIII[e] siècle et une très belle Vierge à l'Enfant en bois polychrome.

Le gîte

HOSTELLERIE D'ASPREMONT**
Place Saint-Claude ✆ 04 93 08 00 05
www.hostellerie-aspremont.com

9 chambres. Chambre double de 60 € à 75 €. Demi-pension (de 58 € à 75 € par personne et par nuit). Petit déjeuner : 10 € (buffet). Parking. Connexion Internet. Wifi. Tv satellite.

Cette hostellerie est une ancienne ferme et une des plus vieilles maisons du village. Bâtisse majestueuse, avec son grand escalier en façade, elle a subi des changements début 2012. Ses 9 chambres rénovées sont confortables et bien équipées avec télévision câble et satellite, accès internet. La décoration, le choix des tissus, et les planchers en bois leur donnent un aspect cosy et chaleureux. Un appartement avec 2 chambres et une cuisine est également disponible. L'été, vous pouvez profiter d'un magnifique jardin arboré et fleuri, aménagé pour se reposer au frais, et d'une grande piscine (13x4) appréciable ! Copieux petit déjeuner buffet, cuisine familiale de terroir au dîner servi sur la terrasse extérieure dès les beaux jours. Vaste salle intérieure rustique avec cheminée. Une adresse authentique, idéale pour ceux qui recherchent le calme de l'arrière-pays à prix doux. Parking gratuit.

CASTAGNIERS

Points d'intérêt

CHOCOLATERIE DE L'ABBAYE NOTRE-DAME-DE-LA-PAIX
271, route de Saint-Blaise
✆ 04 93 08 05 12
abbayenotredamedelapaix.fr
atelier.notre-dame@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h30 à 11h30 et de 14h30 à 17h. Visite des jardins, découverte du cloître et des bâtiments conventuels lors des journées du patrimoine (en septembre) ou durant l'année par groupes de 15 personnes au minimum. Boutique. Boutique en ligne.

La propriété comporte oliveraie, vignoble et belle bâtisse du XVI[e] siècle. Achetée par l'ordre cistercien en 1929, la communauté s'y installa l'année suivante. En 1950, pour assurer leur subsistance, les sœurs commencent un artisanat de confiserie leur permettant de travailler en suivant la vie de prière et de silence imposée par la règle de saint Benoît. Depuis plus de soixante ans, les sœurs perpétuent ainsi cette tradition et privilégient la qualité d'un chocolat pur beurre de cacao dont la production est entièrement faite maison, y compris le praliné aux noisettes du Piémont et amandes d'Espagne. À la boutique, on découvre toutes sortes de chocolats : noir, blanc, au café, au lait, en tablettes, bouchées, rochers, moulages de saison, bonbons de chocolat, barres fourrées, orangettes, citronnettes... tous frappés du logo « Monastic » qui en certifie l'origine. Possibilité de retraite à l'abbaye (14 chambres modestes dont 5 à deux lits) pour des séjours spirituels allant de 2 à 6 jours.

Le couvert

■ **CHEZ MICHEL**
1, place Saint-Michel ✆ 04 93 08 05 15
www.chezmichel.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. En basse saison, les contacter pour connaitres les horaires d'ouverture (variables). Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Menus traditionnels en semaine et le dimanche. Menu Nissart à 38,50 € pour les repas réceptions. Pour les banquets réceptions : Menu à 56, 63 ou 73 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (formules personnalisées possibles). Terrasse. Vente à emporter. Label Cuisine Nissarde.

Sur une jolie petite place tranquille, cette bâtisse enchanteresse au charme rustique avec sa véranda et sa terrasse nous tend les bras. L'accueil, des plus charmants, nous laisse présager la suite. La cuisine est authentique et de terroir : le restaurant a d'ailleurs reçu le label Cuisine Nissarde. Les plats s'expriment en famille, et de génération en génération, pour nous faire (re) découvrir les délicieux plats du terroir comme la daube niçoise, les farcis, les raviolis, la pissaladière, les beignets de fleurs de courgettes mais aussi les viandes garnies grillées ou encore les cannellonis sauce daube. Pour le dessert, goûtez par exemple au clafoutis à la pêche.

Le gîte

■ **SERVOTEL*****
1976, route de Grenoble ✆ 04 93 08 22 00
www.servella.fr – hotel@servella.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 40 chambres (plus 30 studios pour 2 à 4 personnes). Chambre double de 95 € à 119 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Club enfants. Animaux acceptés (5 € par jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration (restaurant Servella : menu de 18 à 23 € le midi et de 33 à 37 € le soir).

Ce formidable complexe est dans la famille Servella depuis 3 générations. Récemment rénové, il est bien caché de la route en direction de Digne où il est situé. Il est composé d'une partie hôtel de 40 chambres spacieuses, climatisées, équipées de tout le confort, certaines avec terrasse, décorées dans les couleurs du Midi, et d'une résidence hôtelière de 30 studios meublés. D'une superficie de 30 à 40 m², ils sont équipés d'une kitchenette et accueillent de deux à cinq personnes (avec lit supplémentaire). Les bâtisses sont réparties dans un parc de 2 hectares avec piscine, court de tennis, jeux pour les enfants, terrain de pétanque, plus une salle de remise en forme, avec sauna et bains bouillonnants. Le restaurant (Logis 3 cocottes) décoré grand style est idéal pour accueillir banquets et réceptions. À la carte, on trouve une cuisine traditionnelle et des spécialités niçoises et régionales.

Histoire du canton de Levens

L'histoire du comté de Nice commence dès la préhistoire, où des traces d'habitants de chasseurs nomades et sédentaires ont été découvertes remontant à 400 000 ans. Dix siècles avant notre ère, les Ligures, un peuple à la civilisation du cuivre, occupent les promontoires rocheux du littoral et exploitent les terres fertiles de la vallée du Paillon. La chute de l'Empire romain d'Occident, au V[e] siècle, laisse place à une période sombre pour la région et livre le littoral aux invasions barbares. La population fuit et se réfugie dans les hauteurs où cultivateurs et éleveurs, protégés par leur position perchée stratégique, ont aménagé au fil du temps, sur les versants des collines, des cultures en terrasses (restanques). Au Moyen Âge, le canton atteint son apogée car situé sur la route du sel, importante voie commerciale qui reliait Nice au Piémont. Les épidémies et les guerres successives contribuent au déclin de la région qui ne retrouvera son éclat qu'avec l'arrivée du chemin de fer et du tourisme à la fin du XIX[e] siècle.

L'agriculture traditionnelle dans le canton de Levens

- **La culture de l'olivier.** L'oléiculture tient une place particulièrement importante sur le canton, tant au niveau de la production qu'au niveau environnemental. Avec 40 000 oliviers déclarés et une production moyenne annuelle de 400 tonnes d'olives, le canton de Levens conforte une vocation oléicole séculaire.
- **Le maraîchage et la production légumière.** Ils représentent une place importante dans l'agriculture du canton, dans la plaine alluviale en bordure du Var mais aussi dans certaines exploitations en coteaux. Les productions de légumes, mis en valeur par une huile d'olive et des olives de Nice de qualité, constituent le fleuron de l'alimentation méditerranéenne.

Emplettes

■ **MOULIN DE CASTAGNIERS**
1, chemin du Moulin
✆ 04 93 08 10 75
lemoulindecastagniers@9business.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h. Visites sur rendez-vous uniquement. Vente d'Huile d'Olive, Olives, Pâte d'Olives, Tapenade...
Ce moulin à huile qui date de 1850 est dans la famille Spinelli depuis 1919. Transmis par génération, il est aujourd'hui géré par Roselyne la petite-fille du fondateur, épaulée par son neveu Jean-Luc. Ils sont propriétaires récoltants, exploitent une oliveraie locale et transforment leurs produits. Ils ont adapté et modernisé les technologies de fabrication mais la qualité très contrôlée n'y a rien perdu puisque l'huile produite ici, une grande AOP, a été couronnée de plusieurs médailles d'or consécutives au concours agricole général de Paris. Un petit musée montre le moulin à farine d'antan et un film vidéo retrace les étapes du moulin à huile. Dans la boutique, on peut déguster et acheter de l'huile mais également des produits oléicoles ainsi que du miel. Il est impératif de prendre rendez-vous pour ne pas trouver porte close : il y a tant à faire que Roselyne ne peut pas être au four et au moulin !

COLOMARS

La commune de Colomars est perchée sur un piton à 450 m d'altitude dans un paysage vallonné et très arboré, principalement couvert de pins, de genêts, d'oliveraies et de quelques vignes. Le célèbre vignoble des vins de Bellet se trouve à proximité. Par sa situation, le village présente l'avantage d'être proche de Nice et une forte proportion de ses habitants « descend » y travailler. Il offre un cadre de vie reposant et un panorama magnifique sur la Méditerranée. Colomars a été fondé en 1070 et fut d'abord une dépendance d'Aspremont dont il fut séparé en 1874. Entre les années 1850-1920, une population d'origine piémontaise vint s'y installer apportant avec elles leur héritage culturel et gastronomique.

Points d'intérêt

Le couvert

■ **L'OLIVERAIE CHEZ GREC**
58, route Félix-Garrel ✆ 04 93 37 92 72
www.restaurant-loliveraie.com
N
Ouvert toute l'année. Du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 32 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 18 € (ou plat à la carte des enfants). Vin au verre. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Grand parking.
Plus qu'un restaurant, c'est une expérience de vie à la campagne. Le cadre est magnifique, de la grande salle à l'intérieur propice aux banquets ou réceptions, à la tonnelle ombragée en été au milieu de la vaste oliveraie qui donne son nom à la propriété. Les oliviers sont cultivés par la famille depuis quatre générations. Ils récoltent la petite olive noire de Nice (cailletier) pour fabriquer leur propre huile d'olive AOP Nice et tous les produits dérivés qu'on peut déguster et acheter à la petite boutique sur place. Le restaurant est renommé pour ses spécialités niçoises : beignets de légumes et petits farcis niçois, raviolis maison, la vraie salade niçoise, capouns (chou farci), pan bagnat, trulle (boudin local) tourte de blettes… On aime flâner là, faire une partie de pétanque, ou simplement profiter de la sérénité des lieux.

Le gîte

■ **AUBERGE DU REDIER*****
Route de Nice ✆ 04 92 15 19 00
www.aubergeduredier.com
Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 25 chambres. Chambre double de 90 € à 150 €. Demi-pension (de 160 à 200 €). Petit déjeuner inclus. Logis 3 cocottes. Soirée étape de 95 à 100 € par personne (chambre, diner, petit dejeuner). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (formule le midi en semaine à 18 €. Menus de 28 € à 50 €). Tv satellite.
Une halte agréable dans un cadre champêtre. Un super jardin arboré agrémenté d'une piscine. Vingt-cinq chambres de bon standing, deux orientées vers la montagne et 23 côté jardin ou piscine. Certaines bénéficient d'un balcon. Au restaurant, on savoure une cuisine traditionnelle semi-gastronomique qui a valu la distinction 3 cocottes et des spécialités niçoises : la

Découvrir Colomars

Ce village mérite le détour pour apprécier les quelques points d'intérêts suivants. L'église Notre-Dame-de-la-Nativité reconstruite en 1830 et la chapelle Saint-Roch (1857) à la Sirole, ses fresques et un vitrail de Jackie Decroix. La vue panoramique sur la Méditerranée depuis le fort Casal (1880), lieu de loisirs et manifestations. Des vallons abritent des réserves géologiques et botaniques agrémentés de cascades et de viaducs ayant alimenté d'anciens moulins à huile. Des chemins pédestres vous guident à travers les oliveraies de la Sirole : vallons obscurs, moulins à huile, bassins, lavoirs, vestiges du passé... Les hameaux des Cabanes et de La Madone.

bagna cauda, raviolis, scampis grillés sauce vierge, gigot ou carré d'agneau rôti au thym... Succulents desserts à base de fruits frais. L'auberge propose en outre trois salles privatives de 10 à 150 places pour séminaires ou réceptions. Parking privé sur place.

Emplettes

■ **LE PANIER DE LA MANDA**
Avenue du Train-des-Pignes ✆ 06 14 34 21 65
Ouvert du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 13h30. Pour y accéder suivre les panneaux avant le pont de la Manda quand on arrive de Nice via la route de Grenoble.
Une belle initiative que ce Panier de la Manda. Ce magasin, qui a ouvert ses portes grâce à l'initiative d'une association fédérant près de 28 producteurs locaux, a pour but de maintenir de petites exploitations agricoles à taille humaine tout en proposant des produits de qualité. Tenu par les agriculteurs a tour de rôle, l'idée est d'acheter directement du producteur au consommateur en limitant les marges au passage et favorisant un échange direct. On trouve de tout pour remplir son panier gourmand : viandes, fruits et légumes, épicerie, vin de Bellet, fromage, œuf, fleurs et plantes et produits oléicoles.

LEVENS

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LEVENS**
1, place Victor Masseglia
✆ 09 62 66 85 84
www.levens.fr
info.levens@nicecotedazurtourisme.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 13h à 17h.
L'office de tourisme de Levens vous fournira tous les renseignements nécessaires pour découvrir le canton de Levens et ses villages typiques de l'arrière-pays niçois.

Points d'intérêt

■ **CIRCUIT LEVENS VILLAGE PERCHÉ**
Bureau d'Information Touristique (pour retirer le dépliant)
1, place V. Massiglia ✆ 09 62 66 85 84
www.levens.fr
info.levens@nicecotedazurtourisme.com
Gratuit. Flash code. Audiophone. Documentation disponible en français, anglais, italien et allemand. Accessible aux personnes à mobilité réduite (parcours raccourci). Durée moyenne de la visite : 45 min.
Le circuit de Levens a pour but de faciliter la découverte du vieux village. La soixantaine de flèches en bronze massif scellées au sol et réparties sur environ deux kilomètres vous guideront vers les nombreuses places et placettes, fontaines et gondoles, ruelles pavées et Monuments Historiques. Vous découvrirez la pierre du Boutau, la maison familiale Masséna, la maison natale de François Malausséna ou encore les portes de l'ancien château sans oublier l'église Saint-Antonin. Un parking gratuit de 150 places est aménagé et un ascenseur avec vue panoramique vous conduit directement sur l'esplanade Louis-Roux, à 50 mètres de l'office de tourisme.

Le gîte

■ **AUBERGE MAS FLEURI**
Quartier des Grands-Prés
1585, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 79 70 35
www.masfleuri.com
le.mas.fleuri@cegetel.net
Accès bus départ de Nice n° 89.
♿ 🌳
7 chambres. Chambre double 75 €. Demi-pension (2 jours minimum). Petit déjeuner : 7 €. Soirée étape : chambre, diner et petit dejeuner à 65 € par personne par jour. American Express, Chèque Vacances. Restaurant équipé pour les personnes en situation de handicap. Restauration (menus de 24 € à 45 €, menu enfant 10 €).
Une charmante auberge nichée dans un écrin de verdure, située en face du grand pré de Levens à 600 mètres d'altitude. Elle est tenue depuis plus de 10 ans par Valérie et Christophe qui l'ont entièrement rénovée et dotée de sept chambres lumineuses donnant sur le jardin. Elles disposent toutes d'une salle de bains et sont équipées d'une TV. Côté cuisine, le chef, Christophe, est disciple d'Escoffier, diplômé du Concours de cuisine niçoise. Il concocte une cuisine classique et régionale, réalisée avec des produits frais locaux et propose plusieurs menus. Il offre également un service traiteur et l'organisation de réceptions professionnelles (groupes, séminaires) ou personnelles (baptême, mariage, etc.)

Loisirs

■ **BL CANYON**
1143, chemin de la Gorghetta
✆ 06 07 43 75 77
www.blcanyon.free.fr
blcanyon@free.fr
L'association B.L.Canyon a pour vocation première de faire découvrir l'activité canyoning aux personnes qui le désirent. De plus, ses membres mettent l'accent sur la formation personnelle en vue d'une pratique dans les meilleures conditions d'autonomie. Les sorties initiation ont lieu sur rendez-vous et se déroulent sur une demi-journée. Les réservations doivent se faire au minimum 48 heures à l'avance. Possibilité que l'on vous fournisse le matériel nécessaire conforme à la réglementation EPI (combinaison isotherme, casque, baudrier équipé...) lors de la prise de rendez-vous. Activité accessible à partir 6 ans sous réserve de savoir nager.

SAINT-BLAISE

Ce petit village médiéval à 300 m d'altitude vénère la mémoire de son saint patron.
La commune au charme tranquille et à la végétation luxuriante (pins et oliviers), avec ses maisons colorées groupées autour de l'église au clocher en tuiles rouges, s'étire avec nonchalance des berges du Var jusqu'au sommet des collines.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DU MOULIN À HUILE**
Route départementale 14
À l'entrée du village.
✆ 04 93 79 72 93
m.jafrate@mairie-saint-blaise06.fr
Demander les clés à la mairie pour la visite.
L'ancien moulin à huile du XVIII[e] siècle est situé sur la D14 à l'entrée du village. La bâtisse restaurée abrite deux moulins contigus : le plus ancien possède tous les éléments nécessaires à la fabrication de l'huile (pressoir, meule, cuve…). L'ensemble était actionné mécaniquement par la force hydraulique. Les mécanismes en bois sont encore en état : grande roue d'entraînement à aubes, pignonnerie de transmission et débrayage manuel. Le second moulin abrite une magnifique meule qui était mue par l'électricité. On demande les clés à la mairie pour le visiter. Il accueille des expositions culturelles temporaires tous les étés aux mois de juillet et août.

Le couvert

■ **AUBERGE DE LA BELLE ROUTE**
Plaine du Var
254, boulevard du Mercantour
RN 202 ✆ 04 93 73 14 26
www.aubergedelabelleroute.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Possibilité de privatiser le soir pour un groupe à partir de 20 personnes. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 50 €. Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 18 € (plat du jour : 12 €). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
L'établissement se situe à peine à 5 minutes après le pont de la Manda quand on arrive de Nice. Anciennement appelé Jean-François Issautier pendant près de trente ans, il offre aujourd'hui une cuisine traditionnelle concoctée par le chef à l'ardoise. Dans un cadre d'exception, dans la grande salle joliment décorée ou sur la terrasse très agréable des l'arrivée des beaux jours, les gourmands seront conquis par une cuisine soignée qui met en avant des plats traditionnels : entrecôte, magret, côte de bœuf accompagnés de frites maison, pâtes ou légumes… À la belle saison, on aime la cuisson « à la plancha » et ses barbecues. Le lieu est propice aux mariages qui s'enchaînent dès la période venue (devis à la carte à partir de 70 personnes). À noter qu'on se gare facilement sur le parking privé de la maison.

TOURRETTE-LEVENS

Le château de Tourrette-Levens a été construit au XII[e] siècle sur un éperon rocheux qui dominait une ancienne voie romaine. Il est resté la seigneurie de la famille Chabaud de 1175 à 1684. La partie ancienne du village date de la même époque et en particulier la chapelle des Pénitents blancs. Du château initial, composé de six tours, il ne subsiste que le donjon, deux tours de guet et le mur d'enceinte. Il a été racheté par la commune en 1992 qui y a ouvert l'année suivante un musée d'entomologie et un musée d'histoire naturelle.

Points d'intérêt

■ **MUSÉES DU CHÂTEAU**
Château Musée
277, montée du Château
✆ 04 93 91 03 20
chateau.tourrette-levens@orange.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit.



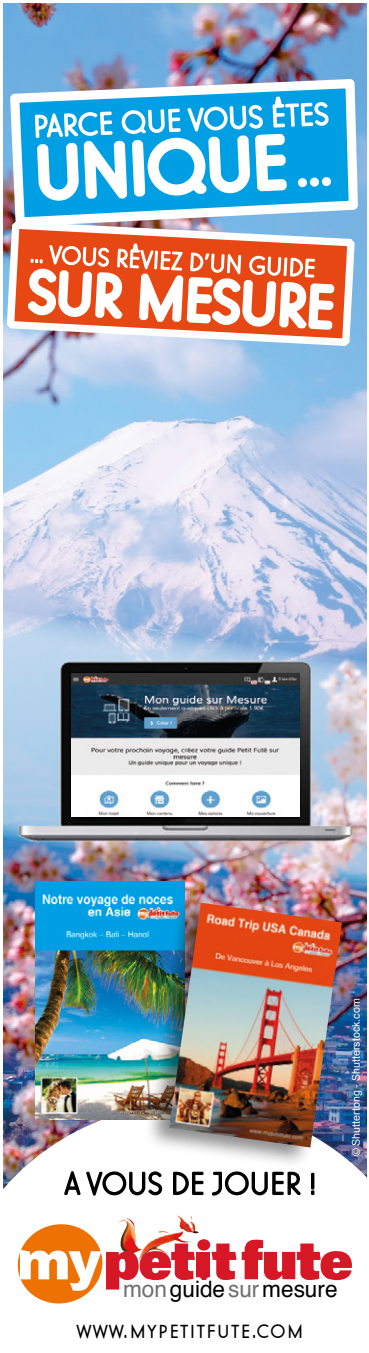
Le château abrite plusieurs musées dont celui des papillons, véritable conservatoire d'histoire naturelle. L'espace est organisé en différents thèmes dont celui destiné aux expositions permanentes qui représente plus de 280 m². L'entomologie y occupe une place importante avec une douzaine de collections totalisant près de 70 000 exemplaires. Sur cet ensemble riche et diversifié, près de 4 300 espèces de papillons, coléoptères et autres insectes, sont présentés au public. On peut voir également des dioramas présentant dans des décors reconstituant soigneusement leur environnement plus de 320 animaux naturalisés des cinq continents. Une salle de géologie régionale complète l'ensemble constituée de plus de 300 échantillons de roches, minéraux et fossiles ainsi qu'une collection de malacologie riche de 250 coquillages, gorgones, madrépores et échinodermes.

Le gîte

■ **LES TULIPANS**
Plan d'Ariou
410, chemin du Collet
✆ 04 93 79 41 55
www.lestulipans.org
gcalvia@lestulipans.org
Ouvert toute l'année. Deux chambres, une suite et un gîte (de 4 à 10 personnes). Chambre double de 70 € à 80 €; suite de 90 € à 100 €. Restauration (table d'hôte uniquement pour les chambres à 25 € par personne).
Les Tulipans propose deux chambres d'hôtes, une suite et un gîte aux noms provençaux. Un joli hameau construit autour d'un ancien moulin à huile où vous pourrez vivre en harmonie avec la nature, le temps de votre séjour. De nombreux départs de randonnées et de VTT sont à proximité. Vous pourrez aussi vous prélasser au bord de la piscine. La table d'hôte est proposée aux résidents des chambres. Un moyen de découvrir la cuisine de la région.

Loisirs

■ **À CHEVAL SUR LES MONTS**
La Clua
784, avenue du Haut-Pays
✆ 06 82 45 66 20
www.randonnees-equestres06.fr
contact@randonnees-equestres06.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sur rendez-vous en période scolaire. Randonnées de 35 € (1h), 85 € (nocturne – 3h) à 100 € (journée de 6h) et variable selon les prestations.
À seulement 15 minutes de la sortie d'autoroute Nice-Est, vous trouverez le centre équestre d'Émilie. Sa principale activité est l'organisation de randonnées qui varient dans la durée et même sur plusieurs journées selon le niveau de pratique des cavaliers. Le pique-nique est prévu et les balades sont parfois effectuées de nuit ! Une façon ludique et dépaysante pour découvrir en toute sérénité le canton de Levens. Possibilité également de pension pour votre animal et de faire réaliser le débourrage de votre cheval.



VALLÉES DU PAILLON

BERRE-LES-ALPES

■ **HÔTEL BEAUSÉJOUR****
Hôtel Restaurant
Place Bellevue ✆ 04 93 91 80 08
www.hotel-berrelesalpes.com
hotelbeausejour-06@orange.fr

Logis (2 cheminées). Fermé du 1er janvier au 10 février. Accueil jusqu'à 20h. 8 chambres (non fumeur). Chambre double de 50 € à 75 €. Demi-pension (entre 50 € et 64 €). Petit déjeuner : 6 €. Parking (communal). Chèques non acceptés. Accessible aux fauteuils roulants uniquement au restaurant. Wifi gratuit. Restauration (tous les midis sauf le mercredi. Logis 1 cocotte. Menus entre 15 € et 21 €. Menu enfant à 10 €).
En montant vers le col de Turini, il est agréable de faire étape au Beauséjour. Depuis 1965, il est exploité par la même famille, de mère en fille. L'ambiance est familiale, l'accueil chaleureux et les tarifs très doux. L'hôtel comporte huit chambres confortables à des prix ultra-attractifs. Elles sont toutes spacieuses, joliment décorées et disposent d'une salle de bains, WC, climatisation et téléphone. Un salon télévision, un coin bibliothèque, un bar avec la presse quotidienne complètent l'offre. Isabelle et Philippe mettent vraiment tout en œuvre pour que votre séjour soit parfait. Le restaurant se trouve dans les anciennes écuries de cette belle bâtisse en pierres. Tous les midis (sauf le mercredi), dans la salle voûtée, on peut déguster une cuisine familiale de spécialités niçoises : pissaladière, daube de sanglier, raviolis, lapin chasseur, poivrons à l'huile d'olive et petits farcis, pâtisseries maison… Un réconfort utile, avant une randonnée sur les parcours alentours, dans un superbe environnement préservé.

COARAZE

Vieux village médiéval perché à 650 m d'altitude sur la crête du Férion et à une trentaine de minutes à peine de Nice, il compte parmi les plus beaux villages de France. Il fait bon flâner dans le labyrinthe des ruelles escarpées pavées, de place en placette. Il faut « monter » à la place de l'Église pour découvrir la vue admirable sur le cirque des montagnes et les cadrans solaires, la spécialité de Coaraze.
Appelé « village du soleil » grâce à un ensoleillement exceptionnel, l'heure se lit ici aux flèches des fameux cadrans solaires signés par de célèbres artistes contemporains. L'histoire débuta dans les années 1960 avec Jean Cocteau et Gilbert Valentin, amis du Maire de l'époque M. d'Antoine. L'église du XIIIe siècle abrite les ornements extraordinaires de 118 angelots dans un décor polychrome réalisés au XVIIe sous l'influence du baroque italien. La chapelle Bleue, décorée de fresques par Ponce de Léon, est un oratoire dédié à la Vierge. La chapelle Saint-Sébastien ornée de fresques du XVIe borde l'ancien chemin muletier qui reliait le bourg à Nice. Au-dessus du hameau de l'Engarvin se trouve le village en ruines de Rocasparvièra (le rocher de l'épervier en niçois) : une randonnée de 4h à 5h avec des paysages magnifiques.

■ **MAISON DU PATRIMOINE DE COARAZE**
7, montée du Portal ✆ 04 93 79 37 47
Voir page 21.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE COUPOLE FIGAS**
Hameau l'Engarvin ✆ 06 67 15 66 85
http://musee.figas.free.fr
Ouvert uniquement le samedi et le dimanche de 14h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 € (tarif réduit 3 € enfants de 7 à 18 ans, étudiants de moins de 28 ans, demandeurs d'emploi sur justificatif).
Au cœur de l'arrière-pays niçois, ce musée est entièrement dédié au peintre fantastique et futuriste Marcel Figas. Né à Nice en 1935, cet artiste se passionne pour des recherches picturales dans l'irrationnel. Différentes phases jalonnent l'œuvre du peintre : la phase interne (1958-1968), périphérique (1969-1975), ultraphysique (1976-1981) et visiosynthèse (1982-1986). Une visite pleine de charme où vous apprécierez plus de 300 tableaux, ainsi que la coupole de 60 m² au cœur de l'édifice qui finalise l'ensemble.

CONTES

L'ancien village médiéval a largement débordé de son cadre initial, et les constructions récentes ont progressivement conquis les pentes de la vallée sans pour autant défigurer ce ravissant village. La rivière du fond de vallée – le Paillon – inégale et capricieuse a de tout temps déclenché des inondations aussi brutales

qu'imprévisibles dont les conséquences ont souvent été dramatiques pour les riverains. C'est pourquoi divers travaux d'endiguement et de consolidation des rives ont été réalisés au XIXe siècle, pour éviter que le village ne soit emporté. Vous pouvez donc à présent flâner sans craintes dans ses petites rues provençales !

Points d'intérêt

■ MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES

1, place de la République
✆ 04 93 79 19 17
info@musee-contes.fr

Du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Nocturne le 1er vendredi du mois, de mai à septembre, de 20h à 22h. Scolaires et groupes : sur rdv. Gratuit. En semaine sur rendez-vous. Visite guidée. Boutique.

Contes dispose d'un joli musée permettant de jeter un œil moderne sur l'identité culturelle de la ville, en abordant des thèmes variés tels le cinéma à Contes, la vie sociale ou l'histoire de la ville. Sur le site des moulins à huile et à fer, le moulin à fer est une sorte de forge actionnée par la force de l'eau qui date du XVIe siècle. Classé aux Monuments historiques, il a fonctionné jusqu'en 1951 et s'intègre dans un site de trois moulins avec le moulin à huile et celui à farine aujourd'hui disparu. C'est la présence de l'eau, énergie motrice, qui faisait tourner les roues. Le moulin à huile, dont la présence est attestée depuis le XIIe siècle, est toujours en activité du mois de décembre au mois de mars. Les engrenages, les pistes, les roues et la presse sont inscrits à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques. Produits en vente sur site : huile d'olive AOP, olives au sel et diverses pâtes d'olive.

Le couvert

■ LA FLEUR DE THYM

3, avenue Charles-Alunni
✆ 04 93 79 47 33
www.fleurdethymcontes.fr
dethym.lafleur@sfr.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 29,90 € à 37 €. Carte : 24,90 € environ (pour un plat). Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 19,50 € (entrée + plat + dessert. Servi en semaine hors jour férié). Menu à 55 € : «Variation autour d'un produit noble». Accueil des groupes. Terrasse. Parking privé gratuit.

D'emblée, l'agréable et grande salle couleur crème, les tables fleuries et le chaleureux accueil promettent un voyage dans la gastronomie de haut niveau. Bienvenue dans l'univers de Valérie et Denis Beil qui proposent une cuisine d'inspiration italienne et méditerranéenne à base de produits locaux. La carte change à chaque saison mais on retrouve une variation autour d'un produit, comme le foie gras maison accommodé à plusieurs sauces, avec un filet de bœuf, des noix de Saint Jacques et du raifort par exemple... Suivront des variations autour des morilles, de la truffe, du homard. La présentation transforme votre assiette en miniature œuvre d'art abstrait ; un régal pour les yeux et un plaisir pour les papilles. La glace maison au miel est conseillée pour terminer votre repas. Entre l'accueil de Valérie et l'inventivité gastronomique de Denis, c'est du bonheur pur et simple ! Une cuisine contemporaine inspirée de nouvelles saveurs et épices à découvrir ou redécouvrir.

■ CHEZ RÉGINE

La Pointe de Contes
307, route de l'Escarène
✆ 04 93 91 14 79
www.restaurantchezregine.com
contact@restaurantchezregine.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 27 € à 35 €. Menu enfant : 10 €. Jeudi midi : Couscous, Vendredi midi : Aïoli. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (parking). Salle climatisée, deux terrasses couvertes et un grand parking.

C'est au retour d'un séjour en Afrique que Régine a repris cette affaire en 1983. Elle a voulu donner aux lieux une ambiance « african queen » sur lesquels veillent encore les grands éléphants en bois, vestiges de l'époque. C'est Régine la vraie Queen, qui a fait de son auberge de l'arrière-pays niçois une institution. Elle y accueille toute l'année avec le sourire, dans les deux salles climatisées et en terrasse. Elle propose des pizzas mais surtout une cuisine provençale, et méditerranéenne, qui respecte les valeurs traditionnelles du terroir. Panier de crudités et son anchoïade, charcuteries italiennes, petits farcis niçois, bruschetta de gambas au sésame grillé salade croquante... en sont quelques exemples. Les viandes sont d'origine française (Limousin et Sud-Ouest) et on ne sert que des poissons frais – qu'on retrouve très souvent dans la suggestion du chef. Ici, le foie gras est fait maison et le saumon est fumé sur place au bois de hêtre. Pour finir en douceur : tarte citron meringué, tiramisu... Ou le café gourmand accompagné de trois mignardises. Une très bonne étape.

■ VILLA CYRIEL

710, route de la Vernea
✆ 04 93 79 49 95
www.villa-cyriel.com
villacyriel@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 35 € (entrée + plat + dessert, déclinaison du menu terre, mer ou végétarien). Carte : 20 € environ (pour un plat). Formule du midi : 22 € (entrée + plat + dessert + boisson). Accueil des groupes (salle de 200 personnes, organisation d'évènements possibles). Jardin. Terrasse. Animations. Chambres d'hôtes. Cabaret. Piscine.

La villa Cyriel est un établissement à part, qui propose tout d'abord une belle carte inspirée du terroir : pavé de veau gratiné aux tomates et mozzarella, dorade royale à la plancha, sauce vierge ou encore petit épeautre façon risotto et pecorino aux truffes. En journée, l'été, on profite également de la beauté de l'endroit au bord de la piscine ou dans ses jardins privés. Mais le soir, nous ne sommes pas non plus en reste, car en plus d'un très bon restaurant et de la possibilité de chambres d'hôtes, le lieu se définit également comme le plus grand cabaret dîner spectacle de la Côte d'Azur. Ne manquez donc pas ses soirées : karaoké le vendredi et piano-bar le samedi.

Le gîte

LA FERME RIOLA***
5309, route de Sclos ✆ 04 93 79 03 02
www.campinglafermeriola.com
contact@campinglafermeriola.com

Gîtes de France. Fermé du 1er octobre au 31 mars. Camping ouvert du 1er avril au 30 septembre. Gîtes de France ouvert toute l'année. Terrain de 4 ha. 25 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat/en terrasse. 6 locations meublées. Prix à la semaine, de 250 € en basse saison à 660 € en haute saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sauf dans les locations). Wifi gratuit. Service de ménage. Vente de produits. Terrains de boules, volley, salle de jeux, billard, Baby-foot. Animations. Excursions.
La famille Gambiez vous accueille dans leur domaine composé de 6 gîtes de 4 à 5 personnes, et 25 places de camping dispersées sur un terrain plat et ombragé. Possibilité de camping à la ferme d'avril à octobre. Deux blocs sanitaires (8 douches, 8 WC, 12 bacs à laver) complètement rénovés en 2012. Piscine extérieure, pistes de boules, barbecues et salle polyvalente (billard, baby-foot, ping-pong). Visite de l'oliveraie et de l'arboretum qui ne compte pas moins de 120 essences d'arbres d'origine méditerranéenne. Vente sur place des produits de la ferme.

FALICON

Cet adorable petit village perché sur une colline à 300 m d'altitude face au mont Chauve touche pratiquement Nice. Vous y accédez par Gairaut ou par Cimiez. Jules Romains adorait ce site. La reine Victoria y venait de Nice dans la calèche à laquelle elle a donné son nom pour y déguster une tasse de thé. C'est d'ailleurs pourquoi la place principale de Falicon porte le nom du Thé de la Reine…
Les ruelles piétonnes sinueuses, les façades en trompe-l'œil, le vieux lavoir municipal sous sa charpente de bois chevillée à l'ancienne, l'église paroissiale de la Nativité de la Vierge de style baroque, l'oratoire de saint-Vincent, patron du village, méritent une visite approfondie. Sans oublier le panorama exceptionnel.

L'ESCARÈNE

L'ORIGANE
3918, Chemin des Camps ✆ 04 93 91 44 85
www.lorigane.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h. 2 chambres. Chambre double 85 €. Pension complète : 12 € (pour le panier pique-nique du midi). Demi-pension : 28 € (pour le menu du soir). Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration. Parking fermé. Organisation d'ateliers de cuisine thématiques.
Véritable havre de paix, L'origane dispose de deux chambres aux noms évocateurs : Rêveuse et Félice. Installée en pleine nature, au milieu d'oliviers et de cyprès, cette ancienne bergerie est tenue par Carole Guinard et Eric Ciavaldini. Une adresse connue par de nombreux sportifs, randonneurs et vététistes, qui profitent pleinement des pistes environnantes. Une piscine permet de se détendre dans ce cadre privilégié, en dehors du village. Le soir, la table d'hôte permet de déguster des spécialités locales mais aussi de la cuisine du monde. Les produits sont en tout cas de saison et les plats faits maison. Il est même possible de demander un panier pique-nique pour le midi. Une escale reposante où vous serez toujours très bien accueilli.

LA TRINITÉ

Située sur l'ancienne Route royale, également appelée Route du sel, qui s'étend de Nice à Turin, la commune est devenue autonome le 30 janvier 1818, sous l'impulsion du roi Victor Emmanuel.
Elle devient alors Trinité Victor. S'en suit la mise en place d'une organisation juridique et administrative. En 1951, la commune et le hameau de Laghet se réunissent pour former la ville que l'on connaît aujourd'hui : La Trinité.

Points d'intérêt

SANCTUAIRE NOTRE-DAME-DE-LAGHET
✆ 04 92 41 50 50
www.sanctuaire-laghet.cef.fr

Ouvert tous les jours de 7h à 21h30. Boutique.



Niché dans les collines de l'arrière-pays niçois, le sanctuaire est un petit chef-d'œuvre de l'art baroque du XVII[e] siècle. La chapelle qui abrite la statue de Notre-Dame-de-Laghet est entourée d'un cloître totalement rénové par les Monuments historiques en 2012.

Le couvert

LA MARMITE DU PIRATE
108, boulevard du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 62 35 08
www.lamarmitedupirate.wixsite.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 15h30 ; le vendredi et le samedi de 19h à 23h30. Menu unique à 29 € (entrée + plat + dessert). Carte : 15 € environ (pour un plat). Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 12,50 € (à 17 €).
À peine franchi le seuil de cet établissement, vous serez plongés dans le monde des pirates : perroquets, têtes de morts, cartes au trésor, coquillages, bateaux... Même les W.C sont dans le thème ! Vous pourrez savourer une cuisine provençale avec de la daube de bœuf accompagnée de polenta, un risotto de fruits de mer ou encore des gnocchis tomate mozzarella. Des pizzas sont également proposées à la carte composées entièrement de produits frais. Côté desserts, il y a de la panacotta, des fruits frais et des gâteaux maison. La carte change au fil des saisons. Une adresse familiale et conviviale que les jeunes moussaillons apprécieront.

LUCÉRAM ★★

Aux sources du Paillon, la commune de Lucéram-Peïra-Cava est composée du village médiéval de Lucéram et de la station d'altitude de Peïra-Cava : deux caractères qui se complètent et définissent son identité.
Lucéram, probablement fortifiée à l'époque romaine, fut une cité médiévale prospère grâce à sa situation sur la route du sel. Situé à 27 km de Nice et dominant la vallée du Paillon depuis son éperon rocheux, le village est aujourd'hui réputé pour son patrimoine historique et culturel : architecture médiévale, chapelles Saint-Jean des Pénitents Blancs et Saint-Pierre des Pénitents Noirs, église Sainte-Marguerite-et-Sainte-Rosalie, fortifications, ainsi que son fameux circuit des crèches. En effet, chaque année depuis Noël 1998, des crèches, petites ou grandes, sont installées dans les rues, sur les balcons, dans les chapelles ou encore chez les particuliers. Ce circuit de 300 crèches attire de nombreux visiteurs qui se pressent dans les rues du village lors des fêtes de fin d'année.
Le site de Peïra-Cava est, quant à lui, un plateau forestier situé à 1 580 m d'altitude où trônent épicéas, mélèzes et hêtres. Hameau jadis occupé par les bergers en été, il a accueilli un casernement militaire en 1876 destiné à surveiller les trois vallées (Vésubie, Bévéra et Paillon) et la frontière italienne. Au début du XX[e] siècle, il devient la première station d'hiver du département puis une station d'altitude offrant des activités de plein air en toutes saisons.

MAISON DE PAYS DE LUCÉRAM
Place Adrien-Barralis ✆ 04 93 79 46 50
www.tourisme.fr
officedetourismedeluceram@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours sauf dimanche et mercredi de 9h à 12h et 14h à 18h. De février à avril et en octobre-novembre, jusqu'à 17h.
L'office du tourisme propose des visites guidées dans le village médiéval, les musées environnants ou les parcours aventures de Peïra-Cava.


© VINCENT FORMICA

Lucéram.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINTE-ROSALIE-ET-SAINTE-MARGUERITE-D'ANTIOCHE
Cette église classée est d'origine romano-gothique mais baroquisée dans le style rococo au XVIIIe siècle. À l'intérieur, on admirera un trésor d'art sacré et le reste des huit retables de toute beauté, à commencer par deux de Canavesio. Un retable de saint Bernard de Menthon peint en 1500 est constitué actuellement de six panneaux au lieu de huit comprenant au centre saint Bernard de Menthon et de part et d'autre, avec crosse et livre rouge, saint Claude et saint Benoît. Au registre supérieur, sainte Barbe et saint Maur viennent tous deux du retable de sainte Marguerite. Le retable de saint Pierre et saint Paul est probablement une œuvre de Louis Bréa et date du début du XVIe siècle. Le grand retable de sainte Marguerite comportait à l'origine vingt panneaux avec une prédelle. Dédié à sainte Marguerite, il est attribué à Louis Bréa et date d'environ 1500. Dans la chapelle sud, vous pouvez admirer un rare trésor d'orfèvrerie religieuse, un des plus importants de France : pièce maîtresse de ce trésor, une sainte Marguerite en argent repoussé et doré sur une terrasse de cuivre doré et argenté.

Le couvert

CHALET CLUB & SPA ALBAREA, PEÏRA-CAVA
164, route de l'Authion ✆ 04 93 91 72 72
www.albarea.com
albarea@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du vendredi au lundi et tous les jours pendant les vacances scolaires. Réservation impérative. Menus de 18 € à 22 € (menu express : entrée + plat ou plat + dessert et Menu complet : entrée + plat + dessert). Menu enfant : 11 €. Suggestions du jour de 14 à 18 €. Terrasse.
Situé à l'entrée du village de Peïra-Cava, au milieu d'une forêt de sapins et de hêtres, l'établissement est unique. À la fois restaurant et chalet-hôtel, il dispose d'un espace bien-être en accès libre aux clients de 9h à 19h (sauna, spa, massages), d'une salle de fitness et d'une piscine extérieure non surveillée. Il propose également un panel d'activités sportives à la journée à proximité, pour des groupes lors d'un événement privé ou professionnel. Ce superbe chalet est décoré de façon chaleureuse, mélangeant tradition et confort moderne. Les baies vitrées ouvrent une vue superbe sur la Vallée de la Vésubie, et l'orientation du restaurant accentue l'harmonie de ce cadre exceptionnel. La carte est élaborée à partir de produits locaux et frais. Un exemple de menu : cocotte aneth et saumon, souris d'agneau sauce au miel, papillote de poire au chocolat... Plats copieux et présentation raffinée.

Loisirs

CHALET CLUB & SPA ALBAREA, PEÏRA-CAVA
164, route de l'Authion ✆ 04 93 91 72 72
www.albarea.com
albarea@orange.fr
Qualité Tourisme. Ouvert du vendredi au lundi. Tous les jours pendant les vacances scolaires. Demi-pension : 95€ par personne en chambre double. Journée découverte pour 68 €. Toutes les formules donnent un accès illimité à l'espace bien-être. Restauration.
Un chalet, un club, un spa : ce sont les caractéristiques de cet établissement qui offre la possibilité à sa clientèle de vivre de vrais moments de détente au grand air (1 450 m d'altitude), près du col de Turini. Ici, on respire et on se fait plaisir ! Les aventuriers ont leur programme avec des journées sportives à la carte, tandis que ceux qui ont un esprit plus *cocooning* peuvent se faire dorloter : modelage, soins à la carte, sauna, bain bouillonnant, fitness… On vous propose une journée « Découverte » comportant un repas, un modelage relaxant et l'accès libre à l'espace bien-être, une journée « Sensations » où le modelage est remplacé par un parcours acrobatique dans les branches. Difficile d'y résister, d'autant que le restaurant affiche des formules sympathiques à déguster sur la terrasse panoramique ouverte sur les montagnes.

Emplettes

LA FERME DU VAL-DEL-PRAT
3841, chemin du Mount ✆ 04 93 79 54 66
Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.
Émile Tihy vous accueille avec un grand sourire dans sa ferme et son vieux moulin à huile et vous initie aux secrets de la fabrication de l'huile d'olive, de la pâte d'olive et autres tapenades délicieuses. Après la visite, il est bon de déguster puis d'acheter les produits oléicoles, mais aussi des confitures, conserves et autres essences de lavande sauvage maison.

PEILLE

OFFICE DE TOURISME DE PEILLE
15, rue Centrale ✆ 04 93 82 14 40
www.peille.fr
peilletourisme@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 17h. Ouvert tous les jours en juillet et août.
L'office de tourisme de Peille propose des visites commentées gratuites du village historique, des sites et des monuments en français, anglais et italien.

Ne manquez pas : le moulin à huile communal et sa roue à aube (ancienne chapelle de la Miséricorde), l'église paroissiale Sainte-Marie (XIIe siècle) classée aux Monuments historiques réalisée en pierres de taille du pays de style lombard avec son clocher pyramidal de 33 mètres de haut, l'hôtel de la Gabelle, l'église Saint-Martin-de-Peille avec une architecture du Corbusier sans oublier le musée du Terroir, véritable mémoire des traditions peillasques et de son patrimoine social et culturel.



La via ferrata de Peille

© KALISTE A – FOTOLIA

Loisirs

■ **VIA FERRATA**
✆ 04 93 79 95 75 – http://peille.free.fr
viaferrata.peille@gmail.com
Fermé le jeudi après-midi en hors saison. Achat des billets et remise du matériel de location à l'unique bar du village : L'Absinthe, 6 rue Félix-Faure. Réservation fortement conseillé quelques jours à l'avance par téléphone et plus particulierement pour une excursion le week-end. Entrée 3 €. Droit d'entrée et location du matériel (longes, beaudrier, casque, poulie et billet d'accès) : 16 € individuel et 11,50 € pour les groupes (à partir de 8 personnes).
Envie de sensations fortes ? La via ferrata de Peille propose un parcours sportif composé de plusieurs parties plus ou moins physiques avec possibilité de quitter le circuit à la fin de chacune d'entre elles. Le baou de Caster est très aérien, le barma de la Sié propose plusieurs ponts de singe et traversées de grottes, le surplomb de la Justice est très physique sans oublier la dalle de la Morgelle tout aussi sympathique mais beaucoup moins difficile. Le retour se fait enfin par un sentier en sous-bois rejoignant le parking pour une durée d'environ 15 minutes.

PEILLON ★

Juché sur un éperon rocheux et abrupt à 376 m au-dessus de la vallée du Paillon, le village construit en pierre se fond dans le paysage. Le site est entièrement classé : Peillon est considéré l'un des plus beaux villages médiévaux fortifiés du Comté. Son architecture a été intégralement conservée avec ses hautes maisons serrées les unes contre les autres, ses arcades bâties, ses ruelles et escaliers en calade reliés par d'étroits passages voûtés. L'origine connue de Peillon remonte à l'an 1150. Le village dépendait de l'administration consulaire de Peille dont il se sépare en 1235. Une confrérie importante de Pénitents Blancs s'installe en 1661 dans la chapelle du XV[e] siècle décorée vers 1495 par Canavesio. La commune est aujourd'hui constituée de plusieurs hameaux : Borghéas, Châteauvieux, les Novaines et sainte-Thècle dont les sources furent captées en 1869 pour alimenter la ville de Nice.

■ **OFFICE DE TOURISME**
4, Carriera centrale
✆ 04 93 79 87 65
www.peillontourisme.fr
Basse saison : ouvert le samedi de 13h à 17h. Haute saison : du mardi au samedi de 14h à 18h.
Vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour découvrir la ville et effectuer de belles randonnées dans les alentours.

Le couvert

■ **L'AUBERGE ROMAINE**
Borghéas
550, boulevard de la Vallée ✆ 04 93 91 25 14
difaziolupo@free.fr
Fermé en octobre ou en novembre et en février ou en mars. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 ; du mercredi au dimanche de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Suggestion du jour : 14,50 € (suggestion du jour et dessert du jour et formule à 19,50 € : antipasti du jour, suggestion du chef, dessert au choix). 3 chambres individuelles et salle de bains commune 70 € et 2 chambres communicantes pour 4 personnes 140 €. Animaux autorisés sous réserve au restaurant et en chambres.
C'est une auberge qui sent bon l'Italie, car Aldo, le patron cuisinier, est romain. Les habitués aiment s'y retrouver pour déjeuner ou dîner copieusement, tout en maîtrisant leur budget. Aldo a le secret pour concocter une cuisine traditionnelle goûteuse, en fonction de ses trouvailles au marché et de son inspiration du jour. Bonnes vieilles recettes provençales et niçoises : viandes grillées, poissons mijotés, spécialités romaines et italiennes, antipasti alla piemontese (entrée), pavé de filet de bœuf *alla boscaiola*, daurade royale rôtie *alla siciliana*, ragoût de morue à la niçoise, mousse de mascarpone aux cerises *all'amarena*. Les portions sont généreuses. Aldo prépare également des pizzas, à déguster sur place ou à emporter. Aux premiers beaux jours, on profite de la terrasse fleurie pour s'installer à l'extérieur. Lors de vos balades dans l'arrière-pays niçois, faites une halte au village et n'hésitez pas à pousser la porte. Vous serez conquis par l'accueil sympathique, la tranquillité des lieux, et la qualité de votre repas.

Le gîte

■ **AUBERGE DE LA MADONE**
3, place Auguste-Arnulf
✆ 04 93 79 91 17
www.auberge-madone-peillon.com
auberge.de.la.madone@wanadoo.fr

Restaurant et réception fermés le mercredi. 17 chambres. Chambre double de 98 € à 200 € ; suite de 235 € à 330 €. Petit déjeuner : 13 € (ou 20 €). Lit supplémentaire : 23 €. American Express. Restauration (menu du marché : 52 €).
Posée au cœur de 5 hectares de vergers et d'oliviers, cette demeure de grand charme, auberge 3 étoiles, propose des nuits confortables et calmes, et un restaurant – l'Authentique – où les chefs Christian Millo et son fils Thomas associent avec passion terroir et gastronomie. Les 17 chambres et suites allient raffinement et élégance dans un superbe environnement. Décorées de teintes délicates, elles invitent au repos et prolongent l'intimité du repas gastronomique servi en prélude, sur les tables éclairées aux chandelles, près de la grande cheminée, ou installées aux beaux jours sur la terrasse panoramique cernée de fleurs et d'oliviers plus que centenaires. Sur réservation on bénéficie de massages, remise en forme avec coaching personnalisé. Ici, à l'Auberge de la Madone, les séjours frôlent le divin...

VALLÉE DE LA VÉSUBIE

La vallée de la Vésubie est située dans les Alpes du Sud, dans le massif de l'Argentera-Mercantour. C'est une vallée de montagne qui s'étend sur une quarantaine de kilomètres, de la confluence Var-Vésubie jusqu'à la cime du Gélas au nord. Sur 36 744 hectares, elle regroupe sept communes : Lantosque, Utelle, Roquebillière, La Bollène-Vésubie, Belvédère, Saint-Martin-Vésubie et Venanson. Ses limites tranchées sont dessinées par des frontières et des cols : au nord, la frontière italienne ; à l'est et à l'ouest, les vallées de la Roya Bevera et de la Tinée ; au sud, les gorges de la Vésubie avant la plaine du Var. L'accès à la vallée de la Vésubie se fait par une route départementale (RD 2565) étroite et sinueuse.

LA BOLLÈNE-VÉSUBIE ★★

Situé sur la route des Grandes Alpes, le village est construit à flanc de montagne sur un promontoire ouvrant sur la vallée de la Vésubie, la vallée des Merveilles et le Parc National du Mercantour. Son architecture alpine de forme concentrique offre un labyrinthe tortueux de ruelles en escalier et de vieilles maisons dont certaines sont bâties à même le rocher. L'église saint-Laurent, patron du village, fut achevée en 1725. Elle constitue un bel exemple de l'architecture et de l'art religieux baroque du XVIII[e] siècle. Le clocher carré de style Renaissance est surmonté d'une coupole. À l'intérieur, on remarque les voûtes décorées de fresques modernes ainsi que de très beaux tableaux classés, œuvres d'un peintre de l'école de Brea. La fête patronale de la saint-Laurent (10 août) donne lieu à plusieurs jours de festivités.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA BOLLÈNE-VÉSUBIE**
Place du Général-de-Gaulle
✆ 04 93 03 60 54
ot-labollene@orange.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h30 ; le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h. Un ordinateur connecté à Internet est mis à la disposition des usagers et touristes.

Points d'intérêt

■ **LES LAMAS DU MIRADOU**
Col de Turini
Route de Peira-Cava ✆ 06 72 81 03 35
lamasetgites@gmail.com
Ouvert toute l'année. Sur réservation uniquement. Adulte : 17 €. Enfant : 12 €. Balade commentée avec les lamas : enfant 20 €, adulte 25 €. Stages. Restauration.
Dans cette ferme atypique, Christian Gay élève des lamas, animaux encore méconnus du grand public, exploités pour leur laine. Sur réservation et par groupe de 7 personnes au minimum, on peut les découvrir, les approcher et faire des balades sur le site naturel du col de Turini. Il est possible de poursuivre sa journée avec un repas bio à la ferme autour d'un menu adapté à chaque saison, simple mais original. La boutique vend des pelotes de laine de lama fabriquées à Lucéram, des vêtements en laine de lama (gants, écharpes, bonnets, vestes) importés d'Amérique du Sud, des produits locaux (miel, confitures) et des liqueurs maison. Possibilité de week-ends en formule « Arc-en-ciel » avec séances de relaxation, hébergement en yourte et repas inclus. L'accent est porté sur le bien-être, le bien-vivre, le bio et le respect de la nature. Un beau programme !

Le col de Turini

Situé sur la D 2566, au-dessus des gorges de la Bévéra, le col de Turini (1 604 m) doit son nom à l'ancienne route de Nice à Turin qui le franchissait. Aujourd'hui encore, il constitue la frontière naturelle et climatique entre le moyen et le haut pays. La différence est surtout sensible par le changement des essences des arbres. Au sud, ce sont plutôt des oliviers, des chênes-lièges et des pins maritimes tandis qu'au nord, on trouvera des châtaigniers et des conifères (sapins, épicéas, mélèzes, hêtres et érables). Les nombreux virages de la D2566 qui monte jusqu'au col font de cet itinéraire un haut lieu d'exploits – et de dérapages contrôlés – lors du Rallye de Monte-Carlo où les bolides rivalisent de vitesse en prenant tous les risques sur la chaussée verglacée... Du col, on peut monter à Authion par la D68. Ce site est l'une des portes d'entrée du périmètre protégé du Parc Naturel du Mercantour signalé par la cabane du Tueis où l'on peut trouver sur place toute la documentation nécessaire. La D68 permet de s'élever jusqu'au monument aux morts érigé à la mémoire des soldats de l'An II qui combattirent les Sardes en 1793 et à celle de la Première Division de la France Libre qui délogea les Allemands en 1945. Un peu plus haut, la pointe des Trois Communes offre un magnifique panorama sur le Mercantour et les Alpes du Sud.

Massif de l'Authion : faune, flore, et grands paysages !

Le massif de l'Authion qui culmine à 2 082 m d'altitude est situé sur une ligne de crêtes, dans la zone au cœur du parc national du Mercantour, offrant un panorama exceptionnel sur les vallées. Il abrite une flore et une faune spectaculaires. Plusieurs vacheries le ceinturent et témoignent de l'intérêt du village à conserver et à valoriser une ancienne tradition pastorale. Véritable forteresse naturelle, le site a toujours été considéré comme un lieu stratégique pour le contrôle des frontières. C'est ainsi qu'on y a entrepris, dès 1880, des travaux de fortification. De nombreuses constructions militaires y sont érigées jusqu'à la Seconde Guerre mondiale : casernements, redoutes et une série de forts dont il subsiste encore aujourd'hui de nombreux vestiges. Cet ancien espace militaire conserve un caractère exceptionnel : le « circuit de l'Authion » accessible aux véhicules de mai à novembre en permet la découverte. On peut également rejoindre la vallée des Merveilles depuis l'Authion à travers un joli sentier de randonnée.

Le couvert

L'AUTHION CHEZ JEANJEAN
Camp d'Argent ✆ 04 93 91 57 61
Ouvert tous les jours le midi. Carte : 20 € environ.
Un resto au pied des pistes, à la décoration authentique et à l'accueil chaleureux. Dans les assiettes, de quoi ravir les estomacs les plus difficiles : la cuisine est simple mais goûteuse et, bien entendu, faite maison (y compris le pain !). Les raviolis sont extras, tout comme la daube. Mention spéciale pour la cassolette de l'Authion, la spécialité, un mélange gratiné de légumes et de champignons fraîchement cueillis par le propriétaire. Un conseil, gardez de la place en dessert pour la tarte à la confiture de myrtille !

LES CHAMOIS
Col de Turini ✆ 04 93 91 58 31
www.hotel-les-chamois.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ (pour une fondue). Plat du jour : 12 € (assiette du randonneur). Accueil des groupes (banquets, réunions familiales). Terrasse.
Dans ce charmant hôtel-restaurant situé au cœur d'une belle forêt et à la limite du parc du Mercantour, Corinne est aux fourneaux et Michel au service pour vous faire passer un agréable moment. Confortablement installé l'hiver au coin du feu, on savoure les spécialités montagnardes et niçoises comme les gibiers de saison. Sur la terrasse en été, on goûte à la cuisine du haut-pays niçois comme la fameuse bagna cauda, une anchoïade chaude. Et à toute heure, on apprécie de passer y prendre un bon café avant ou après les randonnées... Les clients, dont une bonne moitié est étrangère, sont des habitués. Une très bonne adresse à (re) découvrir.

Le gîte

LE RANCH DE TURINI
Col de Turini ✆ 04 93 91 57 23
www.ranch-turini.com
Ouvert toute l'année. Chambre double 60 €; chambre triple 75 €. Demi-pension : 110 € (pour 2). Petit déjeuner : 7 €.
Un petit hôtel rustique tenu par Mr et Mme Baer, niché à 1 607 mètres d'altitude et doté de 9 chambres. Ici, vous serez au calme et pourrez profiter du cadre exceptionnel du massif de l'Authion, avec le chant des oiseaux en prime ! L'idéal pour avoir de quoi se ressourcer, surtout qu'ici, pas de télé ni de téléphone dans les chambres ! L'hôtel propose également un service de restauration dans une très jolie salle où l'on prend plaisir à s'installer au bord de la cheminée. Dans les assiettes, une cuisine familiale et authentique, ou des sandwichs pour partir à l'assaut de la montagne environnante.

Gîtes

LES LOGIS DE LA SOURCE
Col de Turini ✆ 06 72 81 03 35
lamasetgites@gmail.com
Ouvert toute l'année. Selon conditions météorologiques. 2 appartements. Studio à partir de 99 € pour 2 pers. Wifi. Excursions (visites au Lamas du Miradou). Il s'agit de deux appartements meublés d'une capacité de 2 à 4 personnes allant de 26 m² à 46 m² situés à proximité de la ferme de lamas de Christian. Ces gîtes de charme montagnards disposent de tout le confort nécessaire : four, plaque, réfrigérateur, salle de bains ou de douche. Ces appartements vous permettront de prolonger votre séjour pour un week-end ou la semaine, de profiter d'un cadre très cocooning avec l'opportunité de rayonner sur une vaste zone aux nombreuses activités de détente, culturelles, gastronomiques ou sportives. À la ferme, des visites commentées sont organisées à partir de 10h30, suivies d'une balade avec les lamas et d'un repas bio. Uniquement sur réservation, il faut un minimum de six personnes.

Emplettes

FERME DE LA DORGANE
La Dorgane ✆ 04 93 03 03 16
www.cotedazur-tourisme.com
Vente à la ferme d'avril à novembre (sur rendez-vous). Vente sur le marché de Roquebillière le mardi matin d'avril à novembre.
Dans la vallée de la Vésubie, pousse naturellement une herbe riche et variée. Depuis plusieurs siècles, les agriculteurs ont développé une activité pastorale

orientée essentiellement vers la production fromagère. Toutes les étapes de la fabrication sont réalisées dans les fromageries d'alpage appelées vacheries. Dans le quartier de la Dorgane, plusieurs fermes sont implantées, notamment celle d'Annie et Gérard Sic qui élèvent des chèvres et des brebis laitières. La route carrossable s'arrête à 600 m de l'exploitation. Terminez à pied ! Sur place vous pourrez acheter tous les produits de la ferme : tommes et fromages, œufs, légumes, mais aussi des fruits et des confitures.

LANTOSQUE ★

Lantuscia, comme on le nomma au XII[e] siècle, juché sur un promontoire situé juste au-dessus du cours de la Vésubie, est sans doute malencontreusement placé à la jointure de plusieurs plaques tectoniques. C'est pourquoi ce village a payé un lourd tribut aux tremblements de terre au cours de son histoire : en 1494, en 1556, en 1566, en 1618, en 1644 et en 1887, lors du dernier grand tremblement de terre qui secoua toute la région de Nice à Gênes. Mais la grande beauté du site et le caractère très attachant de ce village ont fait que ses habitants ne l'ont jamais déserté. Le village est intéressant à visiter, avec ses hautes maisons anciennes, ses portes sculptées et ses linteaux décorés. L'église Saint-Sulpice (1668) à la large façade basse remaniée mélange plusieurs styles. Le portail est classique, belle porte sculptée. Remarquez le devant d'autel en cuir repoussé XVII[e] siècle représentant la naissance de la Vierge et les fonts baptismaux en pierre datant de 1605. Lantosque est le point de départ de nombreuses randonnées et de multiples promenades dans les sites environnants : la Pointe de Siruol, 2 020 m, les grottes de La Balme et des Limaces, les chapelles rurales Saint-Arnoux, Saint-André, Sainte-Claire, Saint-Roch, les hameaux de Pélasque et de Loda.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINT-PONS**
✆ 04 93 03 00 02
Possibilité de visite en groupe sur réservation à la mairie.
Elle trône au sommet du village sur un impressionnant promontoire qui lui donne des airs plus militaires que religieux. L'église Saint-Pons (du nom du patron de Lantosque) est unique dans la vallée avec sa forme médiévale. Datant du XVII[e] siècle, l'édifice est un mélange de plusieurs styles. À l'extérieur, le mur d'enceinte surplombe toute la vallée. Et à l'intérieur, c'est richement décoré avec notamment quelques belles représentations (saint Antoine de Padoue recevant l'Enfant et la Glorification du Saint-Sacrement) ainsi qu'un autel contenant les reliques de saint Sulpice, offertes par le pape.

Le gîte

■ **AUBERGE DU BON PUITS****
Le Suquet ✆ 04 93 03 17 65
vesubiehotellebonpuits.com/index.html
lebonpuits@wanadoo.fr
Logis (2 cheminées). Fermeture annuelle de décembre à mars. 8 chambres. Chambre double de 63 € à 69 €. Petit déjeuner : 9 € (buffet : 15 €). Wifi. Restauration (menus de 25 € à 35 €).
Dans cette belle maison cossue en pierre de taille, ancien relais de diligence, vous irez de bonne surprise en bonne surprise. Toutes les chambres offrent un confort optimum, insonorisées, climatisées avec salle de bains et WC privés. Les pêcheurs trouveront leur bonheur dans le plan d'eau et les rivières, les chasseurs rapporteront le gibier souhaité. Dans la superbe salle à manger avec poutres apparentes, feu de bois et décoration d'objets rustiques, vous pourrez déguster la cuisine régionale de tradition : tripes mitonnées à la niçoise, raviolis « maison » à la sauce daube, gésiers d'oie confits, magrets de canard au vinaigre, truites meunières aux amandes, glaces et sorbets maison.



© ROSINE MAZIN/PHOTONONSTOP

Le col de Turini, reliant Lantosque et Sospel.



Lantosque à flanc de colline.

© J-C&D.PRATT/PHOTONONSTOP

Loisirs

■ **VIA FERRATA LANTOSQUE**
✆ 04 93 02 05 51
www.via-ferrata-lantosque.fr
Ouvert les weekends de juin à octobre et 7j/7 en juillet/août. Ouvert de 9h à 19h. Dernier départ à 15h30. Entrée : 7 €. Location matériel : 15 €.
Amateurs de sensations fortes, ne manquez pas la via ferrata de Lantosque ! Le parcours surplombe les rivières Riou et Vésubie, et longe le village. Depuis le départ de la Cougourdière, vous emprunterez, pendant 3h30, 5 ponts de singe et 5 passerelles (aux noms évocateurs comme la passerelle de l'abîme !), des poutres et des escaliers à flanc de roche. Bien entendu, la sécurité est optimale. Afin d'adapter cette sortie à chaque niveau physique, trois parcours ont été aménagés : un parcours spécifique pour les enfants à partir de 6 ans avec une «ligne de vie» continue, un parcours découverte à effectuer en famille, qui offre une belle aire de repos, et un parcours pour les plus sportifs.

Emplettes

■ **FERME DE PÉLASQUE**
Pélasque
✆ 06 10 45 45 17
hiparmentier@hotmail.fr
Vente l'été à la vacherie de la Madone de Fenestre et à la vacherie des Granges de la Brasque.
La ferme de Régis Parmentier se situe à Pélasque, un hameau de Lantosque. Il a repris l'exploitation familiale qui compte une quinzaine de vaches laitières issues de la race abondance. Avec leur lait, il réalise tome de montagne et brousse fraîche (sur commande), une transformation qu'il effectue à la vacherie des Granges de la Brasque, sur la commune d'Utelle, tous les jours de juin à octobre. C'est là que vous pourrez acheter ses fromages. Mais vous pourrez également les trouver à la vacherie de la Madone d'Utelle, sur la commune de Saint-Martin-Vésubie, où ses parents, Chantal et Henri, vous accueilleront tous les week-ends de juin et tous les jours de juillet à octobre.

ROQUEBILLIÈRE ★

Ce bourg montagnard situé à cheval sur la Vésubie à 615 m d'altitude est traversé de cours d'eau. Chef-lieu de canton, il est aujourd'hui la première commune par sa population et sa position centrale dans la vallée. Grâce à l'unique station thermale de la Côte d'Azur (Berthemont-les-Bains), il devient aussi une destination touristique. Mais ça n'a pas toujours été le cas : l'ancien village fut détruit par un premier éboulement en 1564, puis à nouveau en 1926 avec de nombreuses victimes. Le village actuel a donc été reconstruit en face, sur la rive droite de la rivière. Ancienne communauté médiévale et siège d'un prieuré, on trouve quelques maisons alpines à greniers-loggias en hauteur, un moulin à farine et des granges traditionnelles de montagne. Ville d'eau connue depuis les Romains, il revint en vogue vers 1850.

■ **OFFICE DE TOURISME**
26, avenue Corniglion-Molinier
✆ 04 93 03 51 60
www.roquebilliere.com
ot@roquebilliere.com
Connexion Internet gratuite sur place. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h en haute saison. Fermé les dimanches et jours fériés. En hiver, appeler pour connaître les horaires d'ouverture.
L'Office municipal du Tourisme et du Thermalisme de Roquebillière vous donne toutes les informations nécessaires à vos activités dans la région.

Points d'intérêt

■ **GALERIE DES ARTS VÉSUBIENS**
✆ 04 93 03 51 60
www.arts-vesubiens.com
Agenda disponible sur leur site internet ou à l'office du tourisme. Gratuit.
Située au centre du village, cette galerie est gérée par une trentaine d'artistes de la vallée réunis au sein de l'association Arts vésubiens. Ils disposent d'un espace de 80 m² pour exposer, ainsi que d'une belle terrasse couverte. Chaque mois, une nouvelle exposition des adhérents ou d'artistes (amateurs ou professionnels) extérieurs à l'association est proposée. De la sculpture au tableau, en passant par le bois flotté ou la céramique, tous les styles, toutes les matières et toutes les techniques sont représentés.
L'occasion de découvrir la région sous un autre angle, parce qu'ici, il n'y a pas que les randos en plein air qui priment.

Le couvert

■ **HÔTEL BAR DES SPORTS**
1, place Général-Corniglion-Molinier
✆ 04 93 03 40 18
www.hotel-des-sports-vesubie.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Horaires susceptibles d'être modifiés hors saison. Carte : 15 € environ (pour un plat).
Le bar des sports propose, bien évidemment et comme son nom l'indique, la possibilité de savourer de bonnes bières, en intérieur ou sur la terrasse couverte et des écrans sont également présents pour que vous puissiez suivre les événements sportifs. La décoration a été repensée et de gros tonneaux ornent ça et là la salle, tandis que des banquettes confortables nous signalent que l'on peut s'installer pour un bon repas. Parce que oui, un service de restauration est également proposé, midi et soir, avec une nourriture de type brasserie, où l'on trouvera des salades, burgers, viandes ou poissons en tout genre. L'accueil est agréable pour cet établissement familial.

■ **LA MÉOUNETTE**
7, avenue Philippe-Corniglion
✆ **04 93 03 56 00**
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Situé en centre-ville, ce bel établissement tenu par Julien et Maud possède une petite terrasse donnant sur la rue et bordée de barrières. La décoration combine les thèmes floraux et niçois, avec des fresques buccoliques aux murs intérieurs. La cuisine est traditionnelle et les assiettes copieuses, avec une orientation très prononcée pour les influences niçoise et italienne. L'accueil et très convivial et si les noms des plats semblent familiers, c'est la préparation et le savoir-faire qui sont essentiels. Une halte très sympathique pour découvrir ou retrouver des saveurs authentiques au cœur du pays vésubien.

■ **LE RENDEZ-VOUS VÉSUBIEN**
Place Corniglion-Molinier
✆ **04 93 03 04 61**
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 7h à 23h. Plat du jour : 12 € (à partir de). Vin au verre. Suggestions du jour à l'ardoise. Snack non-stop, à partir de 8,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Parking à proximité.
Ce « Rendez-vous » est une belle brasserie ouverte toute la journée, idéalement située sur la place face à l'imposante mairie de brique rouge. La salle au décor contemporain est prolongée par une terrasse couverte et ombragée, mais aux beaux jours on lui préfère l'autre terrasse, bien exposée à côté de la fontaine, d'où on embrasse un panorama magnifique sur les montagnes alentour. Difficile de s'extraire de cette contemplation... Depuis quatre ans Jean-François Rousse dirige cet établissement. On peut y prendre son petit déjeuner dès 6h, avis aux randonneurs ! La carte brasserie servie midi et soir offre un choix de viandes grillées, pâtes, salades composées, etc. ainsi que des suggestions de marché du jour. La cuisine à base de produits du terroir est simple et savoureuse. Une carte snack non-stop est également disponible, composée de hamburgers, croques, paninis, grandes assiettes de kebab frites, etc. Les desserts maison sont délicieux. A découvrir pour le service sympathique et un très bon rapport qualité-prix !

Le gîte

■ **HÔTEL BAR DES SPORTS**
1, place Général-Corniglion-Molinier
✆ **04 93 03 40 18**
www.hotel-des-sports-vesubie.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 8 chambres. Chambre simple de 44 € à 49 € ; chambre double 54 € ; chambre triple 69 €. Demi-pension : 64 € (long séjour, pour curistes). Petit déjeuner : 7 €. Lit bébé et chauffe-biberon sur demande. Chambre quadruple 76 €. Wifi gratuit. Restauration.
La bâtisse de deux étages de style italien/niçois a été récemment rénovée et a obtenu le label Qualité Tourisme. Elle est idéalement située en plein centre du village, devant la nouvelle place de la mairie, où se tient le marché rural chaque mardi matin de mars à novembre, bien connu dans la vallée, et les soirées guinguette le mercredi en juillet et août. Attablé sur la belle terrasse couverte, qui se découvre aux beaux jours, on admire la vue sur les montagnes et le village perché de Belvédère. Les huit chambres offrent douche, WC, TV écran plat, Wifi gratuit. Certaines ont un balcon. Le patron propose un service de restauration rapide avec sandwiches, paninis, bruschettas et de copieuses formules du jour.

Loisirs

■ **COMPLEXE THERMAL DE BERTHEMONT- LES-BAINS**
✆ **04 93 03 47 00**
www.valvital.fr
berthemont@valvital.fr
Fermé l'hiver. Demander les tarifs en fonction des soins.
Ce bel établissement continue d'exploiter les vertus de cette eau thermale, type sodique sulfuré particulièrement riche en soufre, déjà connues des Romains, qui sort à une température de 29 degrés. Outre ses vertus bienfaisantes grâce à son panel d'activités médicales soulageant douleurs rhumatismales ou problèmes respiratoires, par exemple, cette structure offre aussi des cures de bien-être. Au sein de ce nouveau spa et espace aqua-détente, on peut profiter de 3 piscines, d'un hammam, d'un sauna, de 20 cabines, des soins d'eau, d'un institut de beauté, d'une salle de sport... À tester lors de forfaits découverte à la journée avec des soins du corps : gommage à la fleur de sel, enveloppement relaxant aux fleurs de lavande et miel, modelage du corps aux huiles essentielles… Le tout, dans un décor naturel d'exception. Pourquoi ne pas profiter de votre séjour dans la région pour prendre soin de vous ?

Emplettes

■ **L'ÉCHOPPE DU PAYS**
18, avenue Corniglion-Molinier
✆ **06 63 71 40 89**
Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 8h30 à 12h et de 15h30 à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30.
Voilà une bien belle échoppe tenue par Audrey ! Sa petite boutique regorge de produits locaux et/ou bio. Miel, confitures, sirops, biscuits, céréales, pâte d'olive, thé, vin, poichichade, pain d'épices... de quoi ramener quelques souvenirs de la gastronomie vésubienne dans vos valises ! Le Petit Futé s'est laissé tenter par un apéritif à base de vin et de fleurs de sureau produit par la ferme le Mérinos à Utelle et par un sachet de noisettes récoltées à Berthemont. À vous de voir ce qui vous fera succomber, mais avec en plus des huiles essentielles, des cosmétiques et de l'artisanat local, on est prêt à parier que vous allez, vous aussi, vous laisser tenter !



Clocher d'une des deux églises de Roquebillière.

© J-CHARLES GÉRARD/PHOTONONSTOP

VENANSON ★★

RANDOMERCANTOUR VENANSON
✆ 06 23 07 52 77
www.randomercantour.com
guide.rando.mercantour@gmail.com
20 € pour une rando à la journée. Pack spéciaux pour des séjours de trekking. Se renseigner sur le site internet.
Fabrice Henon, 37 ans, ancien juriste, accompagnateur en montagne et pisteur-secouriste spécialiste de nivologie et de météorologie, propose de vous guider à travers différentes randonnées pédestres : tous les jours, toute l'année, partout et même en raquettes l'hiver ! Vous l'avez compris, le choix est vaste, et ce n'est pas fini : de tous niveaux et de toutes durées (de la demi-journée à plusieurs jours), de jour comme à la lueur des étoiles, ce guide passionné vous accompagne dans la Vallée des Merveilles, jusqu'aux plus beaux lacs de montagne, voir le lever du soleil ou pour partir à la recherche des bouquetins...

Points d'intérêt

CHAPELLE SAINTE-CLAIRE
Ouvert toute l'année sauf période hivernale et mauvais temps. Clef à disposition le matin en mairie du lundi au vendredi de 9h à 12h ou sur réservation et au bar/restaurant les jours d'ouverture.
Elle n'attire pas forcément l'œil de l'extérieur, mais cette petite chapelle dédiée à sainte Claire et à saint Sébastien possède une fresque incroyable en son sein. Peinte par le peintre piémontais Giovanni Baleison, cette fresque, représentant le martyr de saint Sébastien, témoigne de l'art de la Renaissance : elle surabonde d'écritures, de personnages et de sentences de morale. Si vous n'avez pas la chance de pouvoir entrer dans cette chapelle, construite en 1481 pour protéger le village de la peste, sachez que, sur le site de la mairie, vous pouvez accéder à une visite virtuelle à 360°.

Le couvert

L'AUBERGE DE VENANSON
1, place Saint-Jean
✆ 06 82 63 76 79
Ouvert du mercredi au lundi de 9h à 21h. Restauration de 12h à 21h non stop. Carte : 20 € environ (pour un plat).
Une auberge sympathique tenue par Florence et Jean-Claude Combessies. Madame est au service, tandis que Monsieur mitonne des bons petits plats en cuisine. Au menu donc, des spécialités montagnardes, bien réconfortantes (tartiflette, daube et gnocchis, reblochonnade, camembert au four...) mais aussi des plats de brasserie traditionnels à l'ardoise, concoctés à partir de produits frais, de quoi ravir les estomacs les plus difficiles ! En journée, la terrasse est des plus agréable, avec une vue splendide. Des soirées sont organisées régulièrement et animent le petit village de 150 et quelque âmes.

Le gîte

LE CHALET DES TROLLES
491, chemin de la Colmiane
✆ 04 93 02 16 97
www.chaletdestrolles06.fr
jack1.rasquier@orange.fr
Ecogîtes. Pour 4 personnes (37 m², 2 chambres). De 340 € à 440 € la semaine selon saison.
A 1 200 m d'altitude, au-dessus de la vallée de la Vésubie, ce gîte bénéficie d'une vue exceptionnelle sur le village, les sommets du Mercantour et les crêtes de la Colmiane. Un petit coin de paradis ensoleillé, tranquille et authentique, d'où randonner dans une nature préservée. Jacqueline et Christian, les propriétaires, sont charmants et pleins d'attentions (un pot de confiture vous attend sur la table de la cuisine en guise de bienvenue). Installés ici depuis 10 ans, ils vous conseilleront sur les

© PAULINE PRATELLI-RUGIERO



Le village de Venanson.



© NICOLAS THIBAULT/PHOTONONSTOP

Intérieur de la chapelle Saint-Sébastien à Venanson.

balades et les bonnes adresses à visiter. Le gîte, conçu entièrement par Jacqueline, est très confortable, hyper équipé (vaisselle, micro-ondes, congélateur, réfrigérateur, four, lave-vaisselle, machine à laver, lecteur de DVD...) et vraiment magnifique, tout de bois vêtu. La pièce principale est spacieuse et baignée de lumière. Les chambres sont douillettes (mention spéciale pour la literie !). De nombreux rangements sont à votre disposition. Le plus : une multitude de livres et de cartes de randonnées sont à disposition. Le chalet des trolles, c'est aussi un gîte labellisé écoresponsable : tous les produits d'entretien à disposition sont labellisés AB, le chauffage et l'eau chaude sont fournis grâce à des panneaux solaires, les éclairages extérieurs sont à baisse consommation et avec minuterie...

■ LA GRANGE DU LAVOIR

Lieu-dit Escalier du lavoir
✆ 04 93 03 23 05

Pour 8 personnes (86 m², 3 chambres). De 450 € à 750 € la semaine selon saison.

Situé dans le centre du village de Venanson, ce gîte, qui peut accueillir jusqu'à 8 personnes, offre tout le confort nécessaire. L'intérieur est moderne avec une très belle pièce à vivre lumineuse donnant sur une terrasse. La cuisine est parfaitement équipée (ici, on a le sens du détail et on a même prévu un service à fondue et à raclette !). Les chambres sont spacieuses, propres, et avec de nombreux rangements. Idéalement situé face à un magnifique paysage et à quelques dizaines de mètres de la place du village, c'est la combinaison parfaite pour passer de belles vacances en famille ou entre amis.

Emplettes

■ LA CABANE À SAFRAN

294, route des Granges ✆ 06 64 03 96 93
www.lacabaneasafran.fr
contact@lacabaneasafran.fr

Ferme. Production certifié agriculture biologique.

En 2010, Mélanie et Christophe se sont installés dans le village pour cultiver du safran à 1 000 m d'altitude. L'exploitation, qui comprend également des parcelles de légumes et de fruits rouges, est entièrement bio. Leur travail minutieux leur permet de récolter les précieux pistils de cette fleur violette qui se retrouvent sur les plus belles tables de la région comme le Louis XV à Monaco. Ils proposent également des champignons de montagne (cèpes, girolles, morilles, chanterelles d'automne) frais ou séchés, des œufs frais ainsi que des confitures maison. Vous pouvez également trouver leurs produits en saison sur les marchés de Roquebillière et de Saint-Martin-Vésubie.

■ LA FERME DE TETOU

Vacherie de Salès
✆ 06 26 05 58 97

Ouvert tous les jours. Mieux vaut appeler avant. D'avril à octobre, à la vacherie de Venanson.

Tetou, c'était le surnom de son grand-père. Christelle a voulu lui rendre hommage quand elle a créé sa ferme en 2014. Un retour à ses racines (ses grands-parents étaient paysans) après avoir travaillé plusieurs années comme secrétaire. Le besoin d'évoluer dans la nature et au contact des animaux. Depuis quelques années donc, elle a opté pour l'élevage de chèvres. Un choix relativement rare dans la vallée où l'élevage est dominé par la vache et la brebis. Avec son troupeau de 70 têtes, elle réalise des fromages d'avril à octobre, à la vacherie de Venanson. C'est à cette période que les bêtes quittent leur enclos de Roquebillière pour aller se nourrir sur les hauteurs avec de l'herbe nouvelle. La qualité gustative des crottins est alors exceptionnelle. Mais ce n'est pas tout : en privilégiant des races qui ne sont pas forcément des grosses laitières mais qui font un lait plus riche et plus gras, Christelle réalise des fromages très goûtus. Et ses clients ne s'y trompent pas : les 40 fromages réalisés quotidiennement partent comme des petits pains. Elles les vend sur place, à la vacherie, mais également au Vival, à l'Entrepot à Roquebillière et à l'épicerie de Saint-Dalmas.

BELVÉDÈRE ★★

Commune du parc national du Mercantour située à 836 mètres d'altitude construite au XII[e] siècle, le village fut l'enjeu d'une lutte serrée en 1542 entre François I[er] et le duc de Savoie.
Finalement incendié par le seigneur d'Ascros, il fut aussi ravagé par le choléra en 1764. Le territoire retrouva ses limites primitives en 1947 qu'il avait perdues le siècle précédent au bénéfice de l'Italie. Groupé en appareil partiellement concentrique sur une éminence à flanc de montagne, les escaliers sont raides pour rejoindre le cœur du village avec ses hautes maisons serrées, la plupart à caractère alpin piémontais parfois reliées par un passage couvert.
Lors de votre visite, ne manquez pas la curieuse église paroissiale du XVII[e] siècle, Saint-Pierre-et-Saint-Paul au clocher en pierre de tuf surmonté d'un lanterneau ainsi que les quatre chapelles restaurées : le Planet, Saint-Grat, Saint-Blaise et Saint-Antoine. Granges et « vacheries » alpines en montagne. Nombreux départs de randonnées, notamment vers la Gordolasque (porte d'entrée pour la vallée des Merveilles).

■ **OFFICE DE TOURISME**
51, rue Victor-Maurel
✆ 04 93 03 51 66
www.mairie-belvedere.fr
tourisme@mairie-belvedere.fr
Hors saison : fermé le lundi, dimanche et jours fériés. Ouvert les mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, mercredi de 9h à 11h30 et samedi de 9h à 12h. En été (juillet-août) : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h, dimanche matin de 9h30 à 12h.

Points d'intérêt

■ **LA VALLÉE DES MERVEILLES**
Interdiction de sortir des sentiers balisés, de toucher les gravures rupestres, d'utiliser des bâtons de marche, de camper en dehors des zones de bivouac autorisées.
Accessible depuis la vallée de la Gordolasque en 3 heures de marche (contre 4 si vous partez du massif de l'Authion par le col de Turini), cette vallée tient son nom des 40 500 gravures rupestres protohistoriques qui y ont été découvertes. Rien de moins que le plus grand site de gravures rupestres d'Europe ! Forêt de mélèzes centenaires, lacs et sommets escarpés dont le fameux mont Bégo (qui culmine à 2 872 m) forment un paysage minéral unique. Il existe un parcours libre qui permet de voir l'essentiel des gravures, mais sachez que des visites avec des accompagnateurs en montagne diplômés d'Etat (rythme modéré) sont organisées de juin à septembre au départ du refuge des Merveilles.

Le couvert

■ **LES ARCADES**
13, rue Victor-Maurel ✆ 04 93 02 53 15
Ouvert du mardi au dimanche de 7h à 19h. Ouvert le soir les vendredis et samedis. Formule du midi : 11,50 €. Terrasse.
Sur la place de Belvédère, voilà un nouveau bar restaurant où s'attabler à l'arrivée d'une randonnée. Au menu de cette cuisine familiale : un plat du jour différent à chaque fois et des pâtes, bruschettas, ou paninis, ainsi que d'autres possibilités d'improvisation selon l'inspiration de la patronne en plus du plat du jour. La salle à l'intérieur est à l'ambiance montagnarde et le service peut également se faire en terrasse dès que le soleil pointe son nez. L'établissement fait également tabac, presse et boutique de souvenirs, tenu cette fois-ci par le mari. Chacun se répartit donc les tâches selon ses qualités et ce gentil couple insuffle une belle harmonie aux lieux.

■ **LE MÉLÈZE**
Route de la Gordolasque ✆ 04 93 03 41 35
De mai à octobre. Ouvert tous les jours.
Ici, on fait les raviolis maison (aux épinards sauvages et aux orties) et le chef n'hésite pas à vous inviter en cuisine pour vous montrer les dernières étapes de leur préparation ! Dans l'assiette, ils font l'unanimité et on ne saura que trop vous conseiller de les goûter. D'ailleurs, tout est fait selon les envies du chef. Au menu également suivant les jours, de la daube, de la charcuterie et de la tome de vache... Une cuisine de terroir, généreuse et authentique, à déguster, si le temps le permet, en terrasse pour profiter de la vue sur les mélèzes, la vallée et le lac. Relaxant et succulent !

Le gîte

■ **HÔTEL RESTAURANT DU GRAND CAPELET**
Route de la Gordolasque
Quartier Saint-Grat ✆ 04 93 02 19 77
www.hotel-du-grand-capelet.fr
Chambre double à partir de 80 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Animaux non autorisés. Restauration. Tenu par un jeune couple, ce petit hôtel de 11 chambres est un endroit paisible au cœur de la vallée de la Gordolasque. Les chambres où le bois clair domine sont coquettes et confortables. Elles offrent toute une vue superbe sur la nature environnante. Après une journée de marche, vous pourrez vous étendre au sauna et vous délecter des bons petits plats préparés par la maîtresse de maison. Le plus : les propriétaires sont tous les deux accompagnateurs en montagne agréés Merveilles et peuvent vous servir de guide !



Village de Belvédère.
© 2011 ED PRATT/PHOTONONSTOP

Clocher de l'église du village de Belvédère.

© J-C.&D.PRATT/PHOTONONSTOP



Gîtes

■ **LE RELAIS DES MERVEILLES**
Route de la Gordolasque
✆ 04 93 03 43 55
www.relaisdesmerveilles.com
info@relaisdesmerveilles.com

Ouvert de Pâques à la mi-octobre. Accueil jusqu'à 22h. 9 chambres. Dortoir (45 lits) 26 € la nuit. Chambre double à 75 € la nuit. Petit déjeuner 11 €. Possibilité de demi-pension. Animations.
Ce gîte, de style chalet, est niché dans la haute vallée de la Gordolasque à 12 kilomètres du village de Belvédère et au début de nombreuses randonnées. La beauté du site est à couper le souffle, au milieu des prés et des forêts, au bord de la rivière et entouré de montagnes. Le restaurant prépare une cuisine familiale de montagne concoctée avec des produits frais : palette montagne, salade de pissenlits, raviolis maison, polenta daube, tarte aux myrtilles… Possibilité de prendre des pique-niques. Soirées a thème en juillet et août. Une étape idéale pour les randonneurs de la vallée des Merveilles et du parc national du Mercantour.

Emplettes

■ **LES BISCUITS DU MERCANTOUR**
Quartier Saint Jean ✆ 06 88 38 85 80
www.biscuits-mercantour.com
Marché de Roquebillière, le mardi matin d'avril à octobre. Marché de Saint-Martin-Vésubie, le jeudi après-midi de mai à septembre. Depuis 2002, Jean-Christophe Fossey régale les gourmands. Avec ses petits biscuits secs, réalisés dans son atelier à Belvédère, il sillonne les marchés locaux. Sapin noir au chocolat, névé coco, bâton aux noisettes ou langue de chamois, ces petits biscuits secs sont parfaits pour terminer un repas et accompagner le café. Les sportifs prendront un rando croc dans leur sac à dos : un biscuit énergétique avec glucides, lipides et protéines. Quant aux intolérants au gluten (et ceux qui ne le sont pas d'ailleurs !), ils pourront goûter la spécialité de Jean-Christophe : les grêlons aux épices qui allient l'amande et l'orange confite.

SAINT-MARTIN-VÉSUBIE ★★

Situé au cœur d'une forêt de 3 600 ha à 1 000 m d'altitude, ce joli village est né au confluent des torrents du Boréon et de Fenestre qui forment la rivière Vésubie. Fortifié au XII[e] siècle, le bourg évolue en un lieu stratégique par sa proximité avec le col de Fenestre. Au XIV[e], le village est un entrepôt important sur la route du Sel reliant Nice au Piémont et sa prospérité s'étend jusqu'au XVIII[e]. Annexé à la France en 1860, il devient le lieu de villégiature des aristocraties italiennes et anglaises ce qui lui vaut son surnom de « Suisse niçoise ». Une rue droite et pentue le traverse du nord au sud (rue du Docteur-Cagnoli) parcourue par un canal central construit en 1411 qui servait au drainage des eaux et à l'irrigation. En suivant le canal du Béal, on découvre l'architecture gothique de la cité médiévale : place de la Frarie, ruelles étroites, portes voutées ornées de linteaux ouvragés et maisons à colombages. Les remparts sont réduits à de simples vestiges : des quatre portes qui permettaient l'accès au village, seule saint-Anne a résisté. L'église baroque de l'Assomption (XVII[e] siècle), aux grandes colonnes blanches et clocher roman, renferme des tableaux du XV[e] attribués à Louis Bréa.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAINT-MARTIN-VÉSUBIE**
Place du Général-de-Gaulle ✆ 04 93 03 21 28
Voir page 22.

■ **ESCAPADE – LES GUIDES DU MERCANTOUR**
Place du Marché
✆ 04 93 03 31 32
www.guidescapade.com
guidescapades@gmail.com
Programme des activités disponible sur le site Internet.
Le village de Saint-Martin-Vésubie est le point de départ de nombreuses randonnées et raids à pied. L'équipe du bureau Escapade se compose de guides de haute montagne et d'accompagnateurs implantés depuis plus de vingt ans à Saint-Martin-Vésubie et elle organise, sur demande et dans des conditions de sécurité optimales, tous types d'excursions dans les massifs ainsi que diverses activités de pleine nature : canyoning, aquarando, escalade et via ferrata... Tout leur agenda ainsi que le programme se trouve sur leur site internet, l'idéal pour être tenu au courant en temps réel des nombreuses activités proposées.

Points d'intérêt

PARC ANIMALIER ALPHA
RD 89
Chalet d'accueil du Boréon ✆ 04 93 02 33 69
www.alpha-loup.com
accueil@alpha-loup.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 10 €. Pack famille : 30 €. En été ajouter 2 € aux tarifs et pack famille 40 €.
Saviez-vous que le couple dominant d'une meute de loups s'appelait le couple alpha ? Plus dur : saviez-vous qu'un loup peut pister et identifier une proie sur 16 kilomètres ? Qu'il voit très mal et qu'il ne dort pas dans une tanière ? Autant d'informations que vous allez pouvoir découvrir sur cet animal mythique, sur lequel on a bien souvent beaucoup d'idées reçues. Au sein du Parc Alpha, situé en plein cœur du Parc national du Mercantour, dans le cadre unique du Haut-Boréon, vous oublierez tout ce que vous croyez savoir et ferez une visite aussi instructive que magique. Car ici vous pourrez approcher l'animal à quelques mètres et observer trois meutes dans leurs enclos naturels (de 2 500 à 8 500 m²), des loups canadiens (noirs) et des loups gris européens. Votre visite sera marquée de temps forts avec le nourrissage et les rencontres avec les soigneurs, passionnés et incollables sur le sujet. Mais vous pourrez aussi profiter des trois scénographies et spectacles multi-sensoriels (décors en mouvement et effets spéciaux). La ferme pédagogique avec lapins, cochons d'Inde, ânes, moutons, chèvres... et les ateliers enchanteront également les plus jeunes, sans oublier les spectacles de fauconnerie l'été. Avec son mini-parcours aventure, sa boutique snack et ses aires de pique-nique, vous pourrez passer une journée complète et divertissante au Parc Alpha avec toute votre famille. Prévoir 2h30 de visite au minimum et une tenue adaptée car vous êtes à 1 500 m d'altitude. Si vous voulez aller encore plus loin, vous pourrez devenir «soigneur d'un jour» et découvrir, le temps d'une matinée, les coulisses du parc. Une expérience inoubliable et un dépaysement unique ! Nouveauté cette année : l'ouverture d'un enclos dédié aux chamois et aux lièvres variables (qui changent de couleur selon la saison) et d'un «hôtel à insectes» qui mettra en avant une espèce de papillon endémique au Boréon.

SANCTUAIRE DE LA MADONE DE FENESTRE
Madone de Fenestre
✆ 04 22 13 09 52
www.saintmartinvesubie.fr
o-t-hautevesubie@wanadoo.fr
Permanence avec boutique de 10h30 à 17h (18h en juillet et août). Par arrêté préfectoral, la route est ouverte du 1er mai au 30 novembre. Refuge gardé en été (juin à septembre).
Le sanctuaire est situé à 1 904 m d'altitude au pied du mont Gelas, le plus haut sommet des Alpes-Maritimes (3 143 m). Sa construction s'apparente aux sanctuaires alpins comme la Madone d'Utelle et Sant'Anna di Vinadio dans la province de Cuneo en Italie. Connu depuis le XIIIe siècle, il est devenu un haut lieu de pèlerinage. La Madone serait apparue à plusieurs reprises dans la trouée d'un rocher, dit « Caïre de la Madone » en provençal, à l'origine du nom. L'édifice actuel est une reconstruction du XIXe après qu'il fut détruit par un incendie. Le sanctuaire accueille un refuge gardé de 62 personnes de juin à fin septembre avec douches et repas assurés.

Le couvert

LA CAVE
62, rue du Docteur-Cagnoli
✆ 04 93 03 24 36
www.saintmartinvesubie.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13 € (entrée + plat ou plat + dessert). 3 menus : 15,50 €, 18 € et 22 €. Chèque Restaurant. Terrasse couverte fermée.
Thérèse Verdegl a investi cette petite cave voûtée située sur la place où se prolonge une salle en véranda. On descend quelques marches pour accéder au restaurant, décoration rustique, cuivres au mur et meubles en bois. Outre un choix de pizzas, de salades ou de pâtes fraîches, elle y sert une généreuse cuisine traditionnelle et des plats régionaux : raviolis niçois aux cèpes ou à la daube, pissaladière. Parmi les spécialités montagnardes de la cave : la reblochonnade (fromage cuit sous la braise) ou la clocherade (viandes suspendues). Desserts maison : tartes aux myrtilles, aux pommes ou crème caramel. Vins du Var au pichet. Ambiance familiale et conviviale.

LA TAVERNE DES PIRATES
3, rue Kellerman
✆ 04 93 03 31 34
Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 0h. Jusqu'à 2h30 les vendredis et samedis. Fermeture annuelle 10 jours mi-décembre et 10 jours fin avril. Carte : 15 € environ (pour un plat). Terrasse. Animations.
Cette belle brasserie située juste en contrebas de la place de Saint-Martin est en phase de devenir un endroit incontournable pour animer les soirées de village. Ouvert tout au long de la journée, on peut selon son humeur y déguster un café en terrasse, ou quelques tapas pour combler sa faim. Cette brasserie propose également quelques pressions ou verre de vins. Et côté restauration, le cuisine est simple mais très bonne, avec par exemple de délicieuses pizzas, ou des plats du jours copieux. Et plus la soirée défile, plus vous risquez de voir le patron et sa femme se transformer en DJ pour mettre de l'animation et de la bonne ambiance dans un établissement qui n'en manquait déjà pas !

LA TRAPPA
7, place du Marché
✆ 04 93 03 29 23
Fermé en novembre. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 20 € à 28 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15 € (à partir de).

pure montagne
CÔTE D'AZUR

puremontagne.fr



Vésubie-Valdeblore
Une montagne de sensations

Renseignements : puremontagne.fr - 04 93 02 33 69

DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES 06

Du bois, des pierres, un accueil chaleureux et le sourire de Sylvie... vous êtes bien en montagne dans un petit restaurant gastronomique qui vaut le détour (voir la pause !). La Trappa propose une cuisine traditionnelle avec des spécialités de pays et de montagne. L'hiver, venez déguster des fondues bourguignonne et savoyarde, tartiflette, raclette, camembert rôti au four... Et pour les amateurs de saveurs provençales, ne ratez pas la daube de bœuf, les farcis niçois ou encore les tripes et pieds paquets. À la belle saison, la terrasse ombragée située au cœur du village est un havre de paix, idéal pour se prélasser. Quant aux desserts, là aussi c'est délicieux. Jean-Louis, le maître des lieux, fait tout «maison» : crème brûlée à la châtaigne, fondant chocolat au cœur chocolat blanc, tiramisu aux framboises et spéculoos, tarte citron meringuée...

Le gîte

■ **LA BONNE AUBERGE****
98, allée de Verdun
✆ 04 93 03 20 49
www.labonneauberge06.fr
contact@labonneauberge06.fr
Logis (2 cheminées). Qualité Tourisme. Fermé de novembre à février. 12 chambres. Chambre double à partir de 69 €. Petit déjeuner : 10 €. Animaux acceptés. Restauration (menus de 27 € à 32 €).
On pourrait même dire la très bonne auberge, tant elle est accueillante, dans une superbe maison en pierres de taille, noyée dans des massifs de verdure. Les chambres sont confortables et douillettes, toutes dotées d'une TV écran plat satellite et de sèche-cheveux. La connexion wifi est gratuite dans tout l'hôtel. Coté restaurant, vous serez charmé par le décor et la qualité de la cuisine. Dans une belle salle avec cheminée, pour les soirées au coin du feu, et entouré d'objets anciens et ustensiles de cuisine obsolètes. Le patron vous préparera des plats confectionnés à base de produits frais. C'est délectable : terrines, poivrons à l'huile, tapenade maison, farcis, civet de lapin à l'ancienne, raviolis, cuisses de grenouilles, côte de veau aux morilles, pièce de bœuf aux cèpes, gibier en période de chasse. Le restaurant dispose de son propre vivier où les truites sont pêchées à la minute, pour découvrir, entre autres la truite au bleu, une spécialité de la région. Pour terminer une autre spécialité : les cèpes du Boréon – glace à la vanille, meringues maison et chocolat – ou des tartes et pâtisseries maison. A noter aussi, une belle terrasse où l'on oublie le temps qui passe.

■ **EDWARD'S PARK HÔTEL LA CHÂTAIGNERAIE****
145, allée de Verdun
✆ 04 93 03 21 22
Ouvert toute l'année. 35 chambres (pour 2 à 5 personnes, dont 4 avec mezzanine). Chambre double de 60 € à 75 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 6 €. Animaux acceptés (gratuit). Wifi. Restauration. Piscine ouverte en juillet et août. Mini golf. Ping pong. Billard. Organisation d'événements de groupes sur demande.
La Châtaigneraie est une magnifique demeure dont la construction remonte à 1860. Elle s'appelait d'ailleurs Edward's à cette époque-là. Située proche du centre de Saint-Martin, on s'y rend en traversant une allée bordée de châtaigniers qui ouvre sur la demeure et son parc d'1 ha. Les chambres sont réparties dans deux bâtisses de ce siècle et offrent tout le confort : salle de bains et WC séparés, Wifi, TV écran plat. Elles sont orientées vers la montagne ou le jardin, certaines ont un même un petit balcon. Le prix dépend de l'occupation et de la saison. On se sent très vite bien dans ces lieux tenus depuis cinq générations par la même famille. Quand le temps le permet, on se retrouve sur la terrasse à l'ombre des arbres centenaires au petit déjeuner, pour boire un verre entre amis, et pour manger midi ou soir. La piscine est ouverte les deux mois d'été. Côté restauration, un menu unique de spécialités provençales est proposé. La cuisine est familiale et réalisée avec des produits frais de saison. Le cabanon à côté de la piscine abrite une « cheminée barbecue » pour cuire les viandes à la broche et un four à bois pour soccas et pizzas. Cet espace peut aussi être loué à des groupes pour organiser des fêtes ou des réceptions.

■ **HÔTEL LE GÉLAS****
27, rue Cagnoli
✆ 04 93 03 21 81
www.hotelgelas.com
contact@hotel-gelas.com
Ouvert toute l'année. 7 chambres (non fumeur). Chambre double 75 €. Animaux acceptés (avec un petit supplément de 8 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration. Hammam, sauna. Espace détente.
Hoa Nguyen-Trieu vous accueille dans ce petit hôtel de sept chambres situé au bas du village. Cet ancien relais de poste offre un cadre typiquement montagnard au calme, pour un dépaysement total. Les chambres sont orientées sud-est avec une vue dégagée. Joliment décorées, toutes sont douillettes et présentent de belles prestations : douche, WC, TV écran plat, coffre-fort, minibar, sèche-cheveux, wifi gratuit et téléphone direct. En fin de journée, vous pourrez vous reposer à l'espace détente pour faire un sauna et un hammam. Vous pourrez dîner et déguster des plats typiques de la montagne. Une formule comprenant entrée, plat et dessert est aussi proposée chaque jour



Saint-Martin-Vésubie et son clocher.

© J-CHARLES GERARD/PHOTONONSTOP

Loisirs

■ **VESUBIA MOUTAIN PARK**
Allée du Docteur-Fulconis
✆ 04 93 23 20 30
www.vesubia-mountain-park.fr
vesubia@ucpasl.com
Entrée adulte : 23 €, canyoning, spéléo 17 €, escalade 12 €, piscine 5,60 €. Pass 3 activités : 40 €, 4 activités : 50 €. Eté : 7j/7 de 9h à 20h (le vendredi jusqu'à 21h30). Basse saison : fermé le lundi. Période scolaire : espace piscine et détente et espace escalade, mardi de 17h à 21h30, jeudi et vendredi de 17h à 20h, Le mercredi de 10h à 20h. Le week-end de 9h à 19h. Espace canyoning : Le mercredi de 14h à 20h et le week-end de 9h à 19h.
Cet espace sportif de loisirs, innovant et visionnaire, réinvente les sports de montagne. L'escalade se pratique ainsi à travers 4 zones : un grimpe ludique où vous pourrez escalader des bambous de 7 m de haut, des murs en forme de Lego ou grimper sur toutes sortes de murs. Plus classique, deux autres zones d'escalade permettent de vous initier à cette pratique. Quant au parcours aventure, une sorte d'accrobranche d'intérieur, il vous mènera à 10 m de haut sur un chemin alternant pont de singe, tyrolienne et échelle de perroquet. Mais au Vésubia Mountain Park, on peut également se préparer à la découverte de la spéléo et au canyoning. Dans ce second espace donc, inédit en Europe, un parcours de canyoning a été reproduit : roches sculptées, cascades, plans d'eau, grottes, lac souterrain... tout y est ! Avec une eau chauffée à 21 °C et une température de 25 °C, les conditions sont idéales. L'espace de spéléologie est tout aussi impressionnant avec son «boyau» de 80 m linéaires qui vous mènera dans les «entrailles» du park. Pour compléter l'offre, profitez de l'espace détente avec piscine, sauna, hammam et salle de cardio/musculation.

Sorties

■ **SALLE JEAN GRINDA – ESPACE CULTUREL**
tourisme@saintmartinvesubie.fr
Cinéma : diffusion les samedis à 20h30. Adulte : 5 €. Enfants de moins de 16 ans : 3 €. Concerts gratuits le 2ème vendredi de chaque mois, et théâtre le 3ème dimanche.
La superbe salle polyvalente du Vesubia Mountain Park propose une programmation culturelle riche et variée conçue par le Syndicat mixte pour le développement de la Vésubie et du Valdeblore et le Département des Alpes-Maritimes. D'une capacité de 289 places, dont 7 réservées aux PMR, et depuis décembre 2016, date de son ouverture au public, elle propose : deux fois par mois, le vendredi et le dimanche, spectacles, pièces de théâtre et concerts sont à l'affiche. Tous les samedis soir, à 20h30, des séances de cinéma sont organisées dans cette salle équipée d'une technologie son, lumière, et images de haute qualité.

Emplettes

■ **AUX HALLES DU MERCANTOUR**
77, rue du Docteur-Cagnoli
✆ 04 93 03 20 32
hallesdumercantour.fr
thierryceline@bbox.fr
Ouvert tous les jours de 7h à 13h et de 16h à 19h30.
Une boucherie-charcuterie de premier choix et un service traiteur qui l'est tout autant. Thierry Jurion prépare les spécialités locales comme personne : raviolis niçois, daube provençale, farcis, ratatouilles, tourte de blettes... et bien d'autres recettes (choucroute, couscous, foie gras...). Avec lui, vous allez rapidement délaisser vos fourneaux ! Sur place également, un rayon épicerie avec un large choix de fromages (tome de vache et crottin de chèvre de la vallée, tome de brebis et de chèvre des Hautes-Alpes...) et des conserves maison (notamment sa délicieuse terrine vésubienne et son stockfish).

■ **SARAH ET NICOLAS**
Allée de Verdun
✆ 06 23 42 73 29
decaqueray.s@hotmail.fr
Ouvert du vendredi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Ouvert tous les jours durant les vacances scolaires.
Sarah de Caqueray et Nicolas Ramin ont décidé de rassembler leurs confections culinaires au sein de cette charmante boutique. Elle travaille Au verger Saint-Joseph où elle cultive les fruits qu'elle prépare ensuite en confitures, sirops et pâtes de fruits. Lui a créé Les Délices du Gélas et mitonne glaces et sorbets (à déguster impérativement de retour d'une rando !) mais aussi nougat, marrons glacés et chocolats. Vous l'aurez compris, cette boutique regorge de douceurs maison et autres créations gourmandes, réalisées intégralement par leurs mains expertes dans leur atelier. Avis aux amateurs !

LA COLMIANE ★★

Situé à 1 450 m d'altitude, le hameau de La Colmiane est rattaché à Valdeblore. Il est surtout connu pour sa station de ski – entre 1450 m et 1800 m –. Plutôt modeste comparée à ses voisines, elle possède 20 pistes atteignant les 30 km au total – 4 vertes, 6 bleues, 8 rouges, 2 noires – ainsi que 7 remontées mécaniques – 1 télésiège et 6 téléskis. La station est appréciée pour son côté familiale, même si l'enneigement est parfois limité.

■ **OFFICE DU TOURISME DE VALDEBLORE LA COLMIANE**
La Colmiane
✆ 04 93 23 25 90
www.colmiane.com
otcolmiane@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 17h. Tous les jours en saison.


© OLIVIER MAGHERINI

Lac de la Colmiane.

COL DE LA COUILLOLE

Le col peut être fermé en hiver. Prévoir l'équipement neige durant l'hiver.

À une altitude de 1 678 m, le col de la Couillole offre un panorama à couper le souffle en toute saison sur les gorges du Cians. Un monument commémoratif de l'ouverture de la route y est érigé. Les amateurs de la petite reine connaissent bien les lieux. Si en été, les VTTistes trouvent des sentiers balisés, les fondeurs s'en donnent à cœur joie en hiver ! Mais attention, il n'est pas rare qu'il soit fermé l'hiver pour cause d'enneigement. En moyenne, il est ouvert durant six à sept mois de l'année. Alors pour profiter de la liaison routière entre les gorges du Cians à l'ouest et la vallée de la Tinée à l'est, vérifier l'état de la route.

L'OUTA

La Colmiane-Valdeblore ✆ 04 93 02 79 62

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Pour le déjeuner tous les jours sauf le mercredi en basse saison. En juillet, août et durant les vacances scolaires, ouvert le midi et le soir sauf le dimande soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 13 € (environ). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

On est ici aux portes du Parc du Mercantour. La décoration rappelle la montagne : belle cheminée, piolets et vieux skis en bois accrochés aux murs, nombreux objets en cuivre, tables en bois et chaises paillées... Le restaurant vit au gré des saisons qui apportent des plaisirs différents. En hiver, la carte est rustique : raviolis et gnocchis maison, daube aux blettes, tartines de l'Outa ou escalope savoyarde sans oublier gaufres, crêpes, chocolat et vin chaud servis tous les après-midi jusqu'à 18h. L'été, on déguste attablé sur la grande terrasse une cuisine méditerranéenne typique : beignets de fleurs de courgettes, farcis niçois, ratatouille aux légumes du jardin, truites du vivier... Les desserts sont également préparés maison : tiramisu, fouetté de marron, tartes myrtilles ou abricots. L'accueil est chaleureux et l'établissement affiche le label Qualité Tourisme, gage de professionnalisme, de prestations de qualité et de savoir-faire. Une reconnaissance bien méritée.

LE YÉTI

La Colmiane ✆ 04 93 03 11 71
www.le-yeti.info
leyeti0676@orange.fr

Ouvert du jeudi au dimanche de 9h à 18h. Carte : 25 € environ (plat + dessert).

N'ayez pas peur du Yéti, ils revêt un tout autre aspect ici, beaucoup plus convivial et plus attirant que le gros monstre blanc ! Les spécialités montagnardes sont à l'honneur au Yéti. Tartiflette (au reblochon, au munster ou au camembert), patatas (pommes de terre sautées avec lardons flambés au vin blanc, reblochon fondu et assortiment de charcuterie), raclette, mont d'or, camembert rôti, fondue... les amateurs de fromages ne vont pas être déçus ! Parfait après une journée à la neige ! A déguster avec la bière blonde artisanale le Yéti (juste pour le clin d'œil car elle est fabriquée en Savoie).

LE GREEN ÉCOLODGE****

Route du Télésiège ✆ 04 93 03 00 00
www.greenecolodge.com

Ouvert toute l'année. 6 chambres. Chambre double de 140 € à 250 €. Petit déjeuner : 15 €. Séminaires. Restauration.

«Une audace dans les alpages» dixit les patrons qui ont choisi d'installer leur établissement à 1500 m d'altitude dans la station de ski de La Colmiane aux portes du Parc du Mercantour. Destiné à une clientèle sensible à la protection de l'écosystème qui cherche le dépaysement dans le rapport à la nature, c'est un hébergement à la montagne réalisé dans le respect de l'environnement. Les propriétaires ont développé un concept écologe novateur salué maintes fois par la presse : chauffage solaire avec pompe à chaleur et chauffage au sol, toilettes japonaises, douches à l'italienne, isolation Bio en chaume. Chaque meuble et chaque objet sont façonnés en bois, en écorce ou avec des matériaux récupérés et recyclés. La décoration, différente dans toutes les chambres, est une réflexion sur la consommation. On vient ici se ressourcer et savourer les plaisirs sains. La cuisine utilise des produits frais locaux naturels ou certifiés Bio.

HÔTEL DE VALDEBLORE**
La Bolline ✆ 04 93 03 28 53
www.hotel-valdeblore.com
hoteldevaldeblore@wanadoo.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 9 chambres. Petit déjeuner : 7 €. Chambre double à partir de 73 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés.
Ce petit hôtel** de charme placé au cœur du village vous accueille toute l'année. Avec sa belle façade en pierres, vous aurez le choix entre des chambres individuelles ou familiales équipées de lits confortables. Les salles de bains sont spacieuses comprenant chacune cabine de douche ou baignoire selon vos souhaits. L'accueil est agréable et convivial. Vous apprécierez votre séjour dans cet endroit calme, chaleureux et relaxant. Été comme hiver, on apprécie surtout la beauté du paysage et l'agréable jardin, qui permet de s'installer dehors lorsque le soleil apparait. Une adresse idéale pour vous reposer et sortir du quotidien.

ÂNES DE BLORE
Saint-Dalmas
L'Intraou ✆ 06 88 47 19 70
www.anesdeblore.fr
anesdeblore@gmail.com
Circuits de 1h30 (25 € / âne) à 7 jours (285 €) en autonomie et en bivouac. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h. Membre de Mercantour Ecotourisme.
Marcher avec des ânes, la bonne idée ! Mais pourquoi est-ce qu'on n'y avait pas pensé avant ? Et bien Ânes de Blore le propose depuis belles lurettes... On part ici à la découverte du Mercantour en agréable compagnie. Plusieurs formules sont adaptées à tous les publics à l'instar de la promenade découverte, une petite boucle familiale pour aller à la rencontre de l'âne et du village ou encore la randonnée avec les ânes bâtés pour une durée de deux à sept jours en direction de l'Italie. Pour les groupes scolaires ou les centres de vacances, une ânière peut sensibiliser les enfants à l'environnement montagnard et aux ânes.

COLMIANE FOREST – FORÊT D'AVENTURES
SEM des cimes du Mercantour
✆ 04 93 02 83 54
www.colmiane.com/activites
otcolmiane@wanadoo.fr
Ouvert le week-end en juin et septembre et tous les jours en juillet et août, de 10h à 16h (dernier départ). De 3 à 6 ans : 10 €. De 7 à 12 ans : 17 €. +13 ans : 22 €. Réservation des places conseillée par téléphone.
Un parcours d'aventures au cœur de la forêt. En toute sécurité et sous l'œil attentif des animateurs, vous ou vos enfants évoluerez d'arbre en arbre, sur des parcours différents, en fonction de l'âge ou de la taille. L'espace « Baby » est ouvert aux enfants à partir de 3 ans. Des forfaits multi-activités valables toute la saison sont proposés à prix dégressifs et comprennent luge d'été, mini-golf, et le tout nouveau mur d'escalade au Boréon. Les mineurs viendront accompagnés pour profiter des divers sentiers proposés, de la simple balade au milieu des arbres du Mercantour au parcours le plus sportif et aérien qui ravira les amateurs de sensations fortes.

LUGE D'ÉTÉ
Sem des Cimes du Mercantour
✆ 04 93 02 83 54
www.colmiane.com/activités
otcolmiane@wanadoo.fr
Entrée : 12 € (avec montée en télésiège. Carnet de 10 entrées 95 €). Chèque Vacances. Ouvert tous les jours en juillet et août, les week-ends de juin et septembre de 10h30 à 16h45 dernière remontée.
C'est en 2008 que la plus longue luge d'été monorail de France a été ouverte à la Colmiane : sensations garanties avec ses 1 670 m de long, son dénivelé de 400 m, ses 22 virages et ses pentes de plus de 50 % par endroits. Le parcours s'adresse aux petits comme aux grands. Chacun peut choisir son rythme car les luges disposent de leur propre système de freinage permettant de moduler la vitesse qui peut atteindre 42 km à l'heure pour les plus téméraires. Heureusement qu'il y a des ceintures de sécurité, pour se sentir bien protégé et pouvoir dévaler la pente à toute vitesse sans aucun risque... Foncez !

VIA FERRATA DU BAUS DE LA FREMA
SEM des cimes du Mercantour
✆ 06 80 08 13 07
www.colmiane.com
christophe.froidfond@free.fr
Ouvert de mai à octobre en fonction de l'enneigement et des conditions météorologiques. Entrée : 5,50 € (adulte). Abonnement : 44 € (le carnet de 10 tickets). Pour la variante plus athlétique une dégaine en plus est conseillée. Matériel spécifique obligatoire en location dans les magasins de sports de la station, kit complet 14 €.
La Colmiane s'est dotée d'une remarquable Via Ferrata, celle du Baus de la Frema. D'une longueur de 1 600 m avec un dénivelé de 446 m, le parcours est très sportif. Les rampes aériennes permettent d'observer le paysage et il n'est pas rare de faire des pauses pour apprécier ces moments de communion avec la nature. Il faut compter environ 4h30 pour réaliser l'ensemble du dénivelé et les difficultés sont différentes suivant les parties du circuit qui dispose de deux ponts de singe dont un très athlétique demandant d'intenses efforts. Différentes échappatoires et location du matériel sur place possibles.

LE BORÉON

Pour y arriver, il vous faudra quitter Saint-Martin-Vésubie au nord par la D2565, puis à 3 km prendre à droite la D89.
La route longe le Boréon, torrent montagnard dans un paysage de toute beauté, jusqu'à la cascade qui franchit un dénivelé de 40 mètres dans un fracas assourdissant. Une petite route permet d'aller, à l'est, jusqu'à la Vacherie du Boréon, hameau de montagne, et à l'ouest, jusqu'à Salèse, autre porte d'accès au Parc national du Mercantour.



Cascade du Boréon.

© G. BIOLLAY/PHOTONONSTOP

Le couvert

■ **L'ALPAGE**
R. D. 189
✆ 04 93 02 72 33
www.vesubian.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Sur réservation le soir à partir de 10 personnes. Carte : 18 € environ (pour un plat).
Situé en pleine nature, le restaurant est tenu par Delphine, une jeune femme sympathique qui a déjà réalisé un beau parcours en travaillant avec le Chef étoilé Joël Robuchon. Un cadre authentique, une cuisine de saison et un accueil chaleureux font de cette adresse un lieu où il fait bon faire une halte. Delphine y propose des plats typiques de la montagne : fondue, raclette, tartiflette et cuisine du terroir niçois, avec bien sûr de la charcuterie et du fromage de pays. Les desserts sont faits maison et les produits cuisinés sont locaux. L'établissement possède un fumoir et fait ses propres fumaisons. Une mezzanine peut accueillir des groupes. Une terrasse très bien exposée permet de profiter pleinement de ce petit coin de paradis. Une fois rassasié, on a qu'une seule idée en tête : revenir rapidement. À noter que le restaurant est uniquement accessible à pied, raquette ou ski de décembre à mai.

■ **HÔTEL RESTAURANT LE BORÉON**
La cascade
Quartier Le Boréon
✆ 04 93 03 20 35
www.hotel-boreon.com
hotel.leboreon@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 19,90 €.
C'est une halte toujours agréable en été, avec une vue exceptionnelle de la terrasse sur la vallée. Le chef vous concocte ses spécialités maison : blanquette de veau aux morilles, gambas géantes aux fruits de la passion, trio de gambas, noix de Saint-Jacques et cabillaud, crème de crustacés, raviolis niçois, terrines, foie gras… et ses délicieuses pâtisseries comme la tarte aux myrtilles. L'été la carte se fait plus légère avec ses tartares variés, poissons et salades. L'hiver, on apprécie les plats de la montagne comme la tartiflette ou la fondue.

L'O À LA BOUCHE
Parc Alpha
Chalet d'accueil
✆ 04 93 02 21 13
Le restaurant est ouvert tous les jours de 9h à 18h pendant les vacances scolaires zone B (fermé le lundi sinon). Ouvert le vendredi soir et samedi soir pour les groupes sur réservation. Menus de 26 € à 39 €.
Situé au premier étage du chalet d'accueil du parc Alpha, ce restaurant, avec sa large baie vitrée, offre une vue superbe sur la forêt. Ici, le bois et la pierre règnent harmonieusement créant une ambiance «chalet à la montagne» très chaleureuse. L'accueil est également agréable et le service prévenant. Au menu, des spécialités typiques de la région, faites maison. C'est une très belle adresse gourmande avec une vraie cuisine de marché. En hiver, la reblochonnade est très réconfortante... De manière générale, les portions sont très généreuses : l'idéal avant de repartir sur les pistes ! Excellent rapport qualité/prix. Il est prudent de réserver, la table est réputée !

Le gîte

■ **HÔTEL RESTAURANT LE BORÉON****
La cascade
Quartier Le Boréon
✆ 04 93 03 20 35
www.hotel-boreon.com
hotel.leboreon@wanadoo.fr
Restaurant ouvert 7/7 jour. Fermé le mardi de septembre à novembre. 13 chambres. Chambre double 92 €. Demi-pension (à partir de 79 €). Petit déjeuner : 10 €. Wifi gratuit. Restauration.
Le Boréon, propriété d'un couple charmant, Jacques et Sylvie, offre 13 chambres de bon confort pour la catégorie. On apprécie la vue magnifique sur la vallée et l'exposition plein sud pour profiter de la terrasse ensoleillée. L'hiver, l'atmosphère se fait plus cosy avec les deux grandes cheminées. Idéal pour un séjour nature au cœur de la montagne, l'hôtel se trouve à proximité des toutes les activités offertes par le centre nordique du Boréon (parc Alpha, ski de fond, randonnées raquettes...) et le restaurant propose une cuisine de qualité, dans sa grande salle lumineuse ou directement en terrasse.

Campings

■ **GÎTES ET CABANES PERCHÉES DU BORÉON**
Parc Alpha
✆ 04 93 02 21 10
hebergement@alpha-loup.com
Fermé de novembre à avril. Cabanes perchées de 150 € à 200 € la nuit. Gîte 4 personnes de 200 € à 500 € la semaine.
Dépaysement garanti ! Les deux cabanes perchées du Parc Alpha sont situées en pleine nature au milieu de la forêt. Conçues pour accueillir 4 personnes, elles disposent de tout le confort nécessaire à l'intérieur (cuisine équipée, douche, lavabo, superbe terrasse...) et on en viendrait presque à oublier qu'on se trouve à 1 600 mètres d'altitude ! Mais les bruits de la nature vous le rappellent vite ! Pour un séjour reposant, quatre gîtes sont également proposés à la location sur le Parc Alpha. Classés 3 épis par Gîtes de France, ils sont parfaitement équipés et très confortables. D'une capacité d'accueil comprise entre 2 et 5 personnes, leur décoration est moderne et chaleureuse.

■ **YOURTES DU BORÉON**
✆ 06 22 29 58 86
www.horseandventures.com
horseandventures@gmail.com
Yourtes : 16 € la nuit, bain nordique : 50 €. Demi-pension : 38 € / personne.
Le centre équestre Horse and ventures installe l'été deux yourtes traditionnelles mongoles. Elles peuvent accueillir randonneurs et cavaliers dans des dortoirs de 6 et 12 places. Les couvertures sont fournies mais il convient de prendre son sac de couchage. Vous aurez

accès à la cuisine extérieurs et aux sanitaires. A côté des yourtes, quelques places de camping sont également disponibles. Petit-déjeuner et dîner sur commande. Après votre journée de marche, vous pourrez également profiter d'un «bain nordique» (eau du torrent chauffée à l'aide d'un foyer à bois). L'idéal pour combler tous les visiteurs !

Loisirs

■ **CENTRE NORDIQUE DU BORÉON**
Chalet d'accueil
✆ **04 93 02 21 11**
www.centre-nordique-du-boreon.fr
Ski de fond : forfait adulte : 6 € la journée. Location de luge : 3 €. Location de raquettes et bâtons pour un adulte : 6,50 €. Possibilité de packs ski, raquettes, Parc Alpha, cascade de glace et/ou hébergement.
Le Centre nordique du Boréon offre une large palette d'activités. Avec une vingtaine de kilomètres de pistes balisées et damées, soit 4 pistes (1 verte de 1,5 km, 1 bleue de 2,5 km, 1 rouge de 7 km et 1 noire de 13 km), les amateurs de ski de fond pourront s'en donner à cœur joie. Ceux qui préfèrent chausser les raquettes auront à disposition trois circuits sécurisés et balisés de 2, 7 et 9 km. Sur place également, une belle piste de luge qui ravira les enfants. Et puis, bien sûr, le mur d'escalade qui se transforme en cascade de glace l'hiver, ainsi que le Parc Alpha, quatre gîtes, deux cabanes perchées et un restaurant. Possibilité de packs pour ceux qui veulent tout faire !

■ **HORSE AND VENTURES**
✆ **06 22 29 58 86**
www.horseandventures.com
Cheval 2h : 35 € ; 45 € la demi-journée. Stage 5 jours à partir de 300 €.
Horse and ventures vous propose un genre nouveau de randonnée équestre fondé sur une expérience unique mêlent aventure, nature et authenticité. Des petites balades de 2 heures, à la demi-journée, à la journée ou des randonnées de plusieurs jours : toutes les formules sont possibles en fonction de vos envies et de vos capacités. Pour les enfants, des stages «Billy the Kid» avec cours d'équitation, découverte du milieu naturel, initiation à l'élevage, à la topographie et à toutes les activités liées au cheval sont organisées. Avec hébergement et demi-pension possible sur place, vous oublierez tous les tracas du quotidien.

PÉONE

Le couvert

■ **L'HERMINE BLANCHE**
17, avenue de Valberg
✆ **04 93 02 55 55**
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 35 € environ.
C'est à Valberg que le chef Gilles Stighezza a posé ses valises. Ici, la cuisine nous emmène en finesse ailleurs que vers les traditionnels plats montagnards, en utilisant des produits locaux tels que le fromage de vache de Sauze, de chèvre de Beuil, ou la viande d'Annot. On déguste donc à la carte de nombreuses spécialités : filets de rouget et coquilles Saint-Jacques, mix grill de viande et côte de veau braisée... Le cadre est chaleureux, sobre, joliment décoré et l'accueil est toujours souriant.

Le gîte

Gîtes

■ **GÎTE D'ALIÈGE**
Quartier Aliège ✆ **04 93 02 52 41**
www.gite-aliege.fr
gitedaliege@hotmail.fr
Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. À partir de 22 € la nuit en dortoir. Chambre double à partir de 49 € la nuit. Chambre 5 personnes 95 € la nuit. Cuisine à disposition. Membre de Mercantour Ecotourisme. Restauration (repas le soir. Pique-nique le midi. Petit-déjeuner 6 €).
À 20 minutes de Valberg, cette ancienne ferme tenue par Annie et Michel, aujourd'hui rénovée et transformée en gîte d'étape, fait le bonheur des randonneurs et des amoureux de la nature. Ici, on se sent bien, on mange bien et on dort bien ! Les chambres individuelles, les gîtes et les dortoirs offrent un cadre confortable et chaleureux où règnent le bois et les couleurs chaudes. Ici on vous accueille comme à la maison. L'ambiance est familiale et les groupes d'amis y trouveront assez d'espace pour se retrouver le temps d'un week-end ou d'une semaine à la montagne à des prix imbattables !

Chambres d'hôtes

■ **LE CHANT DU MÈLÉ**
970, chemin des Huerris
✆ **04 93 02 57 88**
www.chambres-hotes-valberg.com
contact@chambres-hotes-valberg.com
5 chambres. Chambre double à partir de 83 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Membre de Mercantour Ecotourisme. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 25 €). Pas de tv.
Situé en pleine nature à 900 m du centre de la station, Le chant du Mèlé est un chalet typique en bois de mélèze, qui propose des chambres d'hôtes toutes de bois décorées. Accueil chaleureux de Patricia et Patrick, apéro et feu de cheminée, table de terroir élaborée à base de produits locaux ou encore paix de la montagne sont les maîtres mots de cet endroit qui respire la beauté et la tranquillité naturelles...



Péone

© © MARC CECCHETTI – FOTOLIA

■ **LA CROIX SAINT-JEAN**
38, rue Saint-Jean
Valberg
✆ **04 93 05 45 52**
www.lacroix-valberg.com
lacroix-valberg@orange.fr
4 chambres. Basse saison : chambre double 72 €. Haute saison : chambre double 86 €. Petit déjeuner inclus (de 8 à 10h). Restauration (repas : 27 €).

Construit en 1987, ce chalet de style savoyard qui était initialement une maison familiale est ouvert au public et aménagé en chambres d'hôtes depuis 2008 par Lucie et Christophe. Situé à 1 720 m d'altitude, exposé plein sud et situé à flanc de colline, il permet de bénéficier d'un sublime panorama en dominant la station de Valberg. Été comme hiver, de nombreuses activités permettent de profiter de ce magnifique cadre naturel du Parc national du Mercantour.

UTELLE ★

Points d'intérêt

■ **LA MADONE D'UTELLE**
Sanctuaire de Notre-Dame des Miracles
✆ **04 93 03 19 44**
www.madonedutelle.com
hotellerie@madonedutelle.com
Fermé de décembre à février. Ouvert du jeudi au dimanche de 8h à 20h. Restauration. Hôtellerie.
Le sanctuaire de la Madone d'Utelle est tout à la fois un lieu de prières dans la chapelle bicentenaire, un restaurant agréable pour se ressourcer un moment ou le temps d'une retraite, et une boutique de souvenirs, produits artisanaux et monastiques (l'hôtellerie est actuellement fermée pour travaux). Construit sur un vaste plateau à 1 180 m d'altitude surplombant les vallées du Var et de la Tinée, c'est un site exceptionnel bénéficiant d'un panorama unique. Il faut absolument le visiter une fois dans sa vie car la vue à 360° sur les montagnes et les vallées est à couper le souffle. La route pour s'y rendre est aussi une expérience mémorable ! Expositions de peinture dans le cloître.

Sanctuaire Notre-Dame-des-Miracles

Les origines du sanctuaire remontent vers l'an 850. Des navigateurs espagnols pris dans une tempête au large de la Provence firent le vœu de bâtir un oratoire dédié à la Vierge s'ils survivaient. Pendant qu'ils priaient, elle leur apparut, les exauça et leur montra un sommet étincelant. C'est là qu'ils érigèrent un « pilon », agrandi au cours des siècles et qui devint une chapelle. Très tôt, le clergé y organisa de grands pèlerinages et encouragea cette dévotion. La statue de la Vierge est une œuvre vraisemblablement du XVIII[e] siècle en bois polychrome. Le sanctuaire fut dévasté pendant la Révolution et reconstruit par les populations. Le cloître autour de la chapelle, fermé par des murs épais, date de 1871.

Le couvert

■ **AUBERGERIE DEL CAMPO**
Saint-Jean-la-Rivière
Campo don Passeroni
✆ **06 22 20 86 95**
www.aubergerie.fr
Carte : 30 € environ (entrée + plat + dessert).
Un lieu dépaysant et totalement atypique, autant par son décor (une bergerie du 17[e] siècle totalement retapée) que par l'accueil du patron vraiment exceptionnel et/ou loufoque ! Dans cette véritable auberge de tradition, on vous servira des vrais produits frais du terroir, à la base d'une cuisine maison et locale, à la bonne franquette. On repart rassasié et heureux... Parmi les spécialités : le crespeou (gâteau d'omelettes) ou les raviolis de canard au beurre de sauge, ainsi que des vins bio et locaux. Il est prudent de réserver afin d'avoir les meilleures places : près de la cheminée l'hiver ou en terrasse l'été !

Le traditionnel saut du Cépoun

Voici une sorte de joute virile venue du fond du Moyen Âge, qui symbolise un combat entre les hommes mariés défendant leurs femmes et les jeunes célibataires essayant de s'en emparer. La femme est matérialisée par un billot de bois de 80 kg, le « Cépoun ». À 18h, le Cépoun est déposé au milieu de la place : les célibataires doivent tenter de le dérober aux hommes mariés et le rouler jusque devant l'église. Alors qu'ils sautent au-dessus du Cépoun, ils subissent les coups des mariés se trouvant de chaque côté du billot. Ils n'ont pas le droit de riposter. Pendant la durée du combat (1h), les musiciens jouent de leurs fifres et tambours tandis que la population danse la farandole autour des participants. Ce jeu traditionnel et unique à Utelle se déroule le 16 août pour la Saint-Roch.

■ **RESTAURANT LA MADONE D'UTELLE**
Sanctuaire de la Madone d'Utelle
✆ 04 93 03 19 44
Fermé de novembre à février. Plat du jour : 7,50 €.
Le restaurant du sanctuaire de la Madone d'Utelle sert une cuisine simple et bonne à un tarif vraiment raisonnable. Que demander de plus ? ! Daube et polenta, veau aux olives et tagliatelles, poulet aux figues et pommes de terre au four, morue aux poireaux et gnocchis à la romaine : les propositions sont aussi goûteuses que rassasiantes. En plus, l'accueil est d'une extrême gentillesse et, en prime, la vue est à 360°...

Fermes-auberges

■ **FERME AUBERGE LE MÉRINOS**
3, Parran de la Fuont
Route de la Madone
✆ 04 93 03 18 39
www.fermelemerinos.fr/index.php
ferme.lemerinos@wanadoo.fr
Réservation impérative. Menus de 26 € à 42 €. Menu enfant : 12 €. CB non acceptée. Accueil des groupes.
René et Nadine Faraut, épaulés par leurs enfants, reçoivent sur rendez-vous leurs hôtes comme s'ils étaient tous des amis, pour déjeuner ou dîner dans leur grande propriété, 500 m après le village aux portes du Mercantour. Les menus varient en fonction de la saison et de la production, car tout est élaboré sur place avec les produits de la ferme essentiellement. Les plats sont une alliance de couleurs et de saveurs, les assiettes copieuses et joliment présentées. C'est un authentique régal, un retour à la nature, aux sources de l'agropastoralisme raisonné.Avant de s'attabler (ou après), les propriétaires peuvent vous faire visiter l'élevage d'ovins, de volailles, des animaux de basse-cour... Une façon de partager un peu de leur passion. Pour prolonger le «manger sain», ne partez pas sans être passé par la boutique qui propose tous les délices de leur jardin, de la charcuterie fermière, terrines, rillettes, huile d'olive, confitures, gelées, apéritifs à base de vins bio, mariage de vins et fruits (agrumes, pêches, oranges, noix) ou vins et feuilles (sureau, merisier)... et des coffrets cadeaux.

Le gîte

Gîtes

■ **LE MOULIN DES LUCIOLES**
Saint-Jean-La-Rivière
✆ 06 08 84 52 91
www.lemoulindeslucioles.fr
contact@lemoulindeslucioles.fr

Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. De 330 € à 490 € la semaine selon saison. Possibilité de louer en week-end d'octobre à mars.
Ce gîte magnifique est le résultat de la restauration d'un vieux moulin à huile. Le cadre est idyllique, avec une vue imprenable sur la vallée de la Vésubie. Trois jolis appartements de 45, 50 et 80 m² pour 4 à 6 personnes sont proposés à la location. Chacun possède cuisine équipée, salle d'eau, WC, et terrasse indépendante. Un parking privé et une laverie complètent l'offre. Un grand jardin est équipé de jeux d'enfants... Mais il y a des merveilles à découvrir dans la nature, y compris les lucioles (au mois de juin). Pensez à réserver bien à l'avance, car la haute saison est très populaire dans cet endroit idéal pour se ressourcer.

Chambres d'hôtes

■ **LE MONT D'OLIVINE**
Campo don Passeroni
✆ 06 43 13 47 93
www.mont-olivine.fr
lemontdolivine@gmail.com
2 chambres. Chambre double à partir de 75 €.
Cette charmante maison offre une vue panoramique superbe sur la vallée. Les deux chambres d'environ 20 m² sont agréables, calmes et parfaitement équipées en tout point (elles disposent même de salles de bain modernes). Les hôtes sont charmants et, pour ne rien gâcher, ils sont d'excellents cuisiniers : les petits déjeuners sont gargantuesques et les repas franco-russes divins ! En plus, ils sont de très bon conseil pour profiter des balades à faire dans le coin. Le plus : la piscine et l'accès à une kitchenette. Si vous aimez le calme romantique de la montagne, n'hésitez pas à aller y faire un tour.

Emplettes

■ **BOUTIQUE MADONE D'UTELLE**
Le sanctuaire
✆ 04 93 03 19 44
www.madonedutelle.com
boutique@madonedutelle.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Fermé en décembre, janvier et février. Vente en ligne sur le site internet.
Le sanctuaire de Notre-Dame-des-Miracles, Madone d'Utelle, est un site exceptionnel bénéficiant d'un panorama unique. Sa boutique propose des saveurs et fabrications artisanales (pastis de Nice, liqueurs...) ainsi qu'un coin gourmand et un espace librairie. Possibilité d'acheter de nombreux souvenirs. En plus de sa boutique, le sanctuaire dispose d'un restaurant et d'une hostellerie aux tarifs très abordables.



Le village d'Utelle.

© BILBO06 - FOTOLIA

VALLÉE DE LA ROYA

La vallée de la Roya relie la Côte d'Azur au Piémont. Elle regroupe une multitude de magnifiques villages perchés, chargés d'histoire et de traditions : Sospel cité médiévale, Saorge ancienne plate-forte féodale, Tende porte d'entrée dans l'univers préservé de la vallée des Merveilles...

Loin de l'agitation touristique en été, c'est le paradis de la randonnée, des sports d'eaux vives et des loisirs culturels. La route suit la rivière et traverse des paysages superbes. Découvrez un itinéraire hors du temps qui retrace l'authenticité du passé avec ses églises baroques, ses fortifications et son patrimoine religieux.

BREIL-SUR-ROYA ★★

Édifiée dans une boucle de la rivière Roya, Breil s'étend jusqu'au pied de la montagne de l'Arpette (1 610 m), son rempart de défense naturel. L'ancienne cité fut désenclavée à la fin du XIXe siècle grâce à la route reliant à Vintimille en Italie puis avec l'arrivée du train. Breil fut longtemps une étape sur la route du sel, cette voie muletière entre le Piémont et la Méditerranée. Agrandie et rendue carrossable après la création du port de Nice, elle devint la « Voie Royale » qui reliait Nice à Turin permettant le transit des marchandises et favorisant l'essor des villages traversés. Breil a gardé de l'époque médiévale les ruelles étroites et les passages couverts (*courreou*) et de l'architecture ligure, les places à arcades, les maisons aux façades colorées, les décors peints en trompe-l'œil et les tuiles vernissées des clochers. Chef-lieu de canton, Breil fut donnée à la France en 1860. Les hameaux qui lui sont rattachés ne devinrent français qu'en 1947 seulement : Libre, réputé pour la culture des oliviers, et Piène-Haute, à la cime d'un éperon rocheux.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BREIL-SUR-ROYA**
17, place Biancheri ✆ 04 93 04 99 76
www.breil-sur-roya.fr
Basse saison : ouvert du dimanche au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h30.

Points d'intérêt

■ **ÉCOMUSÉE DU HAUT PAYS ET DES TRANSPORTS**
Plateau de la Gare SNCF
Passage à niveau après la gare en montant vers Tende ✆ 04 93 04 42 75
www.ecomusee-breil.com
Ouvert tous les jours de 14h à 18h30, du 1er mai au 30 septembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 €. Visite guidée. Boutique.
L'écomusée du Haut Pays et des Transports est une initiative privée gérée par deux associations qui participent à l'entretien et à l'animation : les Tramophiles de la Côte d'Azur et l'Amicale des anciens et amis de la traction à vapeur. Situé sur un terrain du Réseau ferré de France, il présente une exposition permanente de véhicules ferroviaires historiques tels que locomotives à vapeur, locotracteurs, autorails, fourgons postaux, tramways ainsi que plusieurs véhicules routiers (autobus, trolleybus, automobiles…). Les bénévoles ont restauré et rassemblé de nombreux engins et font revivre l'histoire des transports du Haut Pays, rendant ainsi hommage aux hommes qui ont contribué à la réalisation d'ouvrages audacieux qui enjambent les vallées ou traversent les montagnes. Élément spectaculaire du site : une vaste et remarquable maquette animée à l'échelle 1/87e représentant fidèlement sur 160 m² une partie de la ligne Nice-Cuneo.

Le couvert

■ **LA BONNE AUBERGE**
52, rue Pasteur ✆ 04 93 04 41 50
labonneaubergebreil@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche. Carte : 13 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13 € (entrée plat ou plat dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
L'auberge est installée au cœur d'une authentique maison de village, située dans la principale rue piétonne. La carte est évolutive et les suggestions sont à l'ardoise. Le chef, Franck Masséglia, compose une cuisine traditionnelle avec des produits frais adaptés aux saisons. Il se fournit surtout chez les producteurs locaux. Grâce à un savoir-faire transmis de génération en génération, les spécialités breilloises sont savoureuses : boursouze, tourton à base d'épinards et tome du pays, sugellis, pâtes fraîches typiques de la région, noix de joue de bœuf en daube, beignets de courgette ou d'aubergine, une recette ancienne très appréciée. Franck propose des assiettes de produits locaux savoureux, fromages essentiellement, du fait de l'importance de l'élevage dans la région. Le site comporte aussi un hôtel, une bonne adresse pour les randonneurs et les gourmets.

■ **LE FLAVIE**
17, boulevard Jean-Jaurès ✆ 04 93 54 65 74
www.leflavie.eresto.net
leflavie@gmx.fr
Fermeture annuelle de début novembre à mi-décembre. Ouvert tous les jours midi et soir sauf jeudi toute la journée

et dimanche soir. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Terrasse. Parking. Point Wifi. Soirée musicales l'été.
L'adresse a conservé un esprit de brasserie, avec décoration soignée et mobilier confortable, et il mérite sa réputation dans la vallée de la Roya, tant par la qualité des produits, que par la cuisine traditionnelle et familiale. Les viandes sont labellisées (montbéliard, charolais, etc.) et les plats travaillés en fonction des saisons. Vous trouverez le foie de veau à l'ancienne, les rognons de veau, le saucisson lyonnais, la potée au chou en cocotte en fonte, le poulet créole (la patronne aux fourneaux vient de l'île de la Réunion) mais aussi en été les belles salades provençales. Les desserts sont faits maison : tiramisu, mousse au chocolat et crème caramel. Les portions sont généreuses. A noter le petit bar en antichambre et la grande terrasse fleurie, ensoleillée au printemps et ombragée l'été. Bon accueil et service attentif du patron. Excellent rapport qualité-prix.

Le gîte

Gîtes

■ **GÎTE LISA ET YOURTES MONGOLES**
392, chemin du Foussa
✆ 04 93 04 47 64
www.royabienetre.com
aetnature@infonie.fr
1 gîte de 7 chambres et 3 yourtes. À partir de 48 € par jour et par personne en demi-pension.
Le gîte est situé à 2 km du village sur 6 000 m² d'un terrain traversé par un ruisseau. Il comprend 7 chambres de 1 à 4 places : 2 singles, 3 doubles, 1 chambre à 2 lits superposés, 1 chambre de 4 avec 2 lits superposés, 3 salle de bains et 3 W.C. Il y a également 3 yourtes au calme, avec vue sur une oliveraie : une yourte de 2 places, une de 4 et une de 6, équipées de douches et W.C. Meubles typiques de Mongolie, cuisine aménagée et véranda avec tables et chaises. La salle de restaurant se trouve dans une ancienne pièce voûtée typique à l'architecture de la région. On y sert une cuisine simple et familiale préparée avec des produits frais et les légumes du jardin. Pour des formules bien-être de 1 à 4 jours, il y a un gîte équipé d'un sauna, d'un jacuzzi et d'une salle de relaxation.

■ **GÎTE ROYA MERCANTOUR**
202, route de la Maglia ✆ 04 93 04 91 46
www.gite-roya-mercantour.com
info@gite-roya-mercantour.com
Ecogîtes. Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre d'hôte 37 € par personne avec petit déjeuner. Demi-pension : 60 €. Chèque Vacances. Restauration (table d'hôte 25 €, pique-nique 10 €). Excursions.
Sur les hauteurs du village, ce gîte est niché au milieu de l'oliveraie de la Maglia. Il est le premier écogîte des Alpes-Maritimes, hébergement labellisé Gîtes de France pour ses grandes qualités environnementales. Il est également labellisé « Qualité Tourisme » et « Refuge LPO ». Le ton est donné d'emblée. Il dispose de 5 chambres d'hôtes confortables dont 4 doubles et 1 pour 4 personnes aux vues paysagées panoramiques. Elles portent les noms de sites de la vallée : Fontanalbe, Arpette, Balcon de Marthe, Bégo, Maglia. Le salon est le lieu convivial de rencontre l'hiver autour du poêle à bois. L'été, on lui préfère la terrasse qui domine l'oliveraie. À la table d'hôtes, on découvre une cuisine familiale à base de produits frais et bio des producteurs locaux, de savoureuses spécialités breilloises ou italiennes. Les confitures du petit déjeuner sont faites maison avec les fruits du verger et le miel est récolté dans la Maglia au-dessus du gîte. Pour une ou plusieurs nuits, des vacances sportives ou un week-end détente au grand air, n'hésitez pas à vous installer dans cet écogîte chaleureux où on vous reçoit comme un ami.


© RÉMY MASSEGLIA - FOTOLIA

Breil-sur-Roya

Campings

CAMPING AZUR ET MERVEILLES**
650, promenade Georges-Clemenceau
✆ 04 93 04 99 76
www.camping-azur-merveilles.com
info@camping-azur-merveilles.com

Qualité Tourisme. Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Réservation recommandée. Gardé le jour (juillet et août). Terrain de 1 ha. 40 emplacements (+ 10 chalets et 1 mobil-home pour 4 personnes). Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Forfait emplacement 1 personne de 9 à 11 €, 2 personnes de 13 à 19 €. Nuitée de 40 à 80 € en mobil-home (4 personnes). Semaine : mobil-home (4 personnes) de 290 € à 450 € et en chalet (6 personnes) de 340 € à 600 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (avec carnet de vaccination à jour. 2,50 € par animal). Aire pour camping-cars. Wifi.

Ce superbe complexe municipal est composé d'une piscine et du camping** Azur et Merveilles labellisé « Qualité Tourisme ». Situé dans un parc verdoyant entièrement clos au bord de la rivière, il dispose de 40 emplacements pour caravanes, tentes et camping-cars aménagés avec sanitaires modernes ainsi que 10 chalets pour 6 personnes, confortables et très bien équipées (3 chambres, salle de bains avec douche et lavabo, WC séparés, kitchenette, terrasse). Un mobile-home de 2 chambres pour 4 personnes complète l'ensemble. Bureau d'accueil en saison. Espace barbecue à disposition. Les activités et sports nautiques en rivière sont nombreux et variés pour enfants et adultes. On peut préférer randonnées, circuits ou escalade dans la proche vallée des Merveilles. La piscine municipale jouxte le camping et son accès est gratuit pour les vacanciers y résidant. Initialement en plein air, elle est maintenant couverte d'un toit ouvrant et chauffée. Le bassin est surveillé et les plus jeunes ont leur pataugeoire ludique. En juillet-août : cours de natation, aquagym et cours de fitness ou de zumba aquatique.

Loisirs

NICE RAFTING
1177, route de la Madone
✆ 06 81 56 21 56
www.nicerafting.com
mat.06540@gmail.com

Matériel fourni et compris dans le prix. À partir de 45 € par personne pour le rafting, canyoning à partir de 70 €. Autres tarifs disponibles sur le site Internet. Fermé d´octobre à mars. Sur réservation uniquement.

Mat&Eau est une petite structure spécialisée dans les sports d'eau vive. Mathieu Bresson, Lolo et leur équipe de guides diplômés d'État vous proposent de découvrir des activités comme le rafting, le canoë-raft (hot dog), le kayak-raft (air boat), la nage en eau vive (hydrospeed), la randonnée aquatique ou le canyoning sur les plus belles rivières des Alpes du Sud (la Roya, le Var, la Vésubie ou le Verdon). Conditions spéciales : savoir nager et être âgé d'au moins 8 ans. Sensations, ambiance et bonne humeur garanties !

ROYA ÉVASION
11, boulevard Rouvier ✆ 04 93 04 91 46
www.royaevasion.com
info@royaevasion.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Bon cadeau. Chèque Vacances.

Toute l'équipe de Roya Évasion entraîne les passionnés de montagne et de sports d'eau vive dans ces lieux magiques où la sensation et l'aventure sont à chaque tournant. Ils proposent toute l'année des randonnées, pédestres trekking ou raquettes. Via ferrata, VTT et enduro dans le Mercantour, ou encore canyoning à la découverte de sublimes canyons comme le sauvage Carleva, Le Guiou aux eaux limpides, le tropical Barbera ou le top Maglia. Sans oublier le kayak-raft (monoplace), le canoë-raft, le rafting et le tubbing. Il y en a pour tous les goûts et tous les plaisirs, de quoi s'en mettre plein les yeux et les poumons.

Emplettes

DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT-JÉRÔME
Route d'Olivetta à Pienne Haute
Piene Haute
✆ 06 07 40 46 35
www.chapellestjerome.com
info@chapellestjerome.com

Uniquement sur rendez-vous, ouvert aux groupes.

Spécialisé en phytothérapie (huiles essentielles, plantes médicinales), le domaine de la chapelle Saint-Jérôme a naturellement pensé à inclure l'huile d'olive dans sa gamme de produits. Cultivés en biodynamie, les 800 oliviers plantés au cœur montagneux d'un cirque voisin du parc naturel du Mercantour donnent une huile AOP Nice entièrement fabriquée de façon artisanale et conditionnée dans des flacons en grès afin que le nectar soit préservé de l'air et de la lumière.

SAVEUR CAPRINE
3103 A, chemin de Praghiou
✆ 06 76 60 93 88
www.bienvenue-a-la-ferme.com
saveurcaprine@orange.fr

Découverte de la ferme : 5 €, dégustation : 15 €. Accueil des visiteurs sur rendez-vous. Membre de Mercantour Ecotourisme.

Sur le sentier pédestre reliant Breil au hameau de Libre, Saveur Caprine est une ferme de découverte et une exploitation agricole d'élevage de chèvres laitières menée en agriculture biologique. Possibilité de découvrir l'élevage, la basse-cour, de faire provision de fromages de chèvre et de pâte d'olive, les deux spécialités de la maison. Casse-croûte, goûter et dégustation sur réservation.



Clocher de Breil-sur-Roya.

© GUILLAUME BESNARD – FOTOLIA

SAORGE ★★★

Au cœur de la vallée de la Roya, Saorge se révèle au détour d'un virage. Cette cité médiévale accrochée à la montagne au-dessus des gorges est classée «village monumental» : c'est l'un des plus beaux de France ! Il abrite des rues et des escaliers pavés en calade, des maisons du XV[e] siècle agrémentées de remarquables portes et linteaux tandis que les toits sont recouverts de lauzes de schistes rouges ou verts de la Roya. L'histoire mouvementée de cette commune située sur la route du sel fut étroitement associée à celle du comté de Nice. Elle changea plusieurs fois de Souveraineté : sarde, elle fut conquise par Masséna en 1794 qui fit démolir ses remparts. De 1814 à 1860, elle fut à nouveau sarde jusqu'à son rattachement définitif à la France. L'église saint-Sauveur, aujourd'hui joyau du baroque, fut probablement édifiée au XV[e] siècle sur une église romane et mise au style baroque au XVIII[e] siècle. Sa façade porte des traces très visibles de colonnes peintes en trompe-l'œil. Le maître-autel (1732) construit par un artisan de San Remo est une merveille de marqueterie de marbre. Orgue de facture italienne Lingiardi (1847) entièrement restauré en 1979 et depuis joué lors de concerts et manifestations religieuses. Son carillon du XIX[e] siècle est régulièrement sonné aux mains et aux pieds par le maître carillonneur de Saorge.

■ **POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA MAIRIE DE SAORGE**
17, avenue du Docteur-Davéo
✆ **04 93 04 51 23**
Voir page 22.

Points d'intérêt

■ **MONASTÈRE DE SAORGE**
Centre des monuments nationaux
Avenue du Docteur-Joseph
✆ **04 93 04 55 55**
www.saorge.fr
Fermé du 1er novembre au 31 janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Gratuit moins de 18 ans, personne handicapée et son accompagnateur et demandeur d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois. Adulte : 6 € (tarif réduit 5 €). Groupe (20 personnes) : 5 €. Fermé de novembre à janvier et le 1er mai sauf visites de groupes sur réservation. Visites libres ou commentées gratuitement.
Cet ancien couvent des Franciscains est un remarquable témoignage de l'architecture baroque dans les gorges de la Roya. Construit sur les hauteurs de Saorge de 1660 à 1680 par les franciscains, chassés en 1794 par l'ennemi français, le monastère fut affecté à l'hospice communal puis leur fut rendu en 1824. Ils y demeurèrent jusqu'en 1903 après la promulgation de la loi sur les congrégations. Le monument périclita puis fut racheté par l'État en 1967 et restauré. C'est aujourd'hui un musée et un site de retraite d'écriture géré par le Centre des monuments nationaux dans lequel de nombreuses manifestations culturelles sont organisées. L'église Notre-Dame-des-Miracles, construite au XVII[e] siècle, se compose d'une nef unique flanquée de quatre chapelles latérales remarquables. Le cloître est orné de 25 fresques de style naïf du XVIII[e] siècle qui relatent les épisodes de la vie de saint François et de cadrans solaires de 1760 où figurent les signes du zodiaque. Le réfectoire est orné de belles fresques du XVII[e] siècle. On peut également visiter librement la moitié du jardin conventuel aménagé en terrasses, le potager, le carré aromatique ainsi que la pergola vers l'oratoire.

Le couvert

■ **OSTERIA LOU POUNTIN**
56, rue Lieutenant-Revelli
✆ **04 93 04 54 90**
info@loupountin.eu
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 17,50 €. Pizzas sur place ou à emporter. Spécialités à la carte.
Bruno et Sabina présentent une cuisine saine inspirée de la gastronomie italienne à base de produits frais ou bio. Ils cultivent et récoltent huile, olives et légumes. Les recettes évoluent en fonction des saisons pour respecter le terroir. On déguste les spécialités d'Italie bien sûr en commençant par les traditionnels antipasti. Ensuite, lapin à la ligure, aubergines parmesan, escalope milanaise, ou un choix de pâtes aux sauces délicieuses, raviolis aux légumes ou aux viandes, tagliatelles, lasagnes... Les pizzas sont aussi italiennes, tout comme les desserts maison traditionnels. Pensez à réserver, la salle intérieure voûtée est petite. Aux beaux jours on profite de la terrasse fleurie aménagée sur la rue.

Emplettes

■ **MIELLERIE DE SAORGE**
Place Ciapagne
✆ **04 93 04 55 38**
www.mielleriesaorge.fr
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermeture annuelle en janvier et mi-février.
Située à l'entrée du village, la miellerie est une halte gourmande où vous pourrez goûter des produits savoureux toute l'année. Les ruchers sont implantés le long de la vallée de la Roya et principalement sur la commune de Saorge entre Bendola et Caïros. Les abeilles bénéficient d'une végétation extrêmement variée permettant une grande palette de miels aux goûts très divers : acacia, lavande fine, serpolet, thym, érable, mélèze, sumac, tilleul, châtaignier, fleurs d'altitude… On retrouve également diverses fabrications maison : nougat roux et saorgien, pains d'épice, pralines, crème de noisettes. Une belle halte gourmande doublée d'un très bon accueil.

LA BRIGUE ★

Le village de La Brigue se trouve un peu à l'écart de la D6204 qui monte jusqu'à Tende. Il est situé à 770 m d'altitude, au bord de la Levenza, affluent de la Roya, près de la frontière italienne. Autrefois zone de chasse du roi Victor-Emmanuel, cette portion de territoire fut rattachée à la France en 1947. Riche commune peuplée de négociants et de bergers dont l'histoire se confond avec celle des puissants seigneurs de Lascaris, elle possède un patrimoine architectural composé de 7 édifices classés aux Monuments historiques. Le cœur médiéval du village réunit la plus belle collection répertoriée de linteaux armoriés ou historiés du milieu du XV^e^ siècle à nos jours réalisés dans un schiste noir autrefois exploité dans la région ou dans de la pierre verte de Tende.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Place Saint-Martin ✆ 04 93 79 09 34
www.labrigue.fr
Info-labrigue@orange.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Ouvert le samedi en moyenne saison et le weekend en haute saison.
Le village de La Brigue est situé au cœur de la vallée de la Roya, à faible distance de la frontière italienne, dans cette portion de territoire cédée à la France en 1947, autrefois zone de chasse du roi Victor-Emmanuel, un peu à l'écart de la RN204 qui monte jusqu'à Tende. Vous en apprendrez plus sur le coin au bureau d'information touristique, qui dispose également d'un point de connexion internet gratuit.

■ **LA VIA FERRATA**
Bureau d'information touristique
Place Saint-Martin ✆ 04 93 79 09 34
www.labrigue.fr
info-labrigue@orange.fr
Dénivellation du parcours : 250 m. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. La via ferrata est accessible toute l'année, suivant conditions météorologiques. Recommandé entre avril et octobre. Accès adulte : 5 €, enfant et groupe à partir de 6 personnes : 3,50 €. Interdit aux moins de 12 ans.
Surplombant le village médiéval et ses falaises verticales de 80 m, l'itinéraire est très sportif. C'est une succession d'équipements suspendus sur 600 m de long pour 250 m de dénivelé qui procurent des sensations très vertigineuses. Les points forts de ce beau circuit sont les huit ponts de singe et la tyrolienne de 120 m. L'achat des billets se fait dans les bureaux de l'information touristique. Le bureau des guides de Tende, situé au 6 bis rue Sébastien-Grandis, propose des demi-journées pour découvrir en toute sécurité le parcours avec encadrement et équipement de façon à mieux progresser sans risque.
Réservation : ✆ 04 93 04 67 88 ou www.mercantour-roya.com.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE NOTRE-DAME-DES-FONTAINES**
D 143
À 4 km, par la D 43, direction Morignole, puis la D 143, direction Bens.
Ouvert toute l'année. Du 15 avril au 15 octobre : ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. LE reste de l'année : visite sur réservation auprès de l'office de tourisme. Visite libre 4 €. Visite commentée 6 €. Visite guidée.
Ce sanctuaire prestigieux doté de sources bienfaisantes fut un lieu de pèlerinage depuis les premiers siècles de notre ère. Son aspect extérieur n'a rien qui retienne particulièrement le regard mais les peintures qui constituent sa décoration intérieure en font la « chapelle Sixtine » des Alpes méridionales. Elles sont dues à deux artistes italiens de très grand talent : Giovanni Canavesio et Giovanni Baleison. Les surfaces peintes atteignent 220 m^2. On peut admirer successivement sur les murs latéraux et sur le mur du fond les scènes de la Passion et du Jugement dernier par Canavesio, sur l'arc triomphal et dans le chœur les scènes de la vie de la Vierge et de l'enfance du Christ, les quatre évangélistes par Baleison, les fresques de la voûte par Canavesio. On remarque particulièrement Judas pendu, grimaçant, le ventre ouvert, les entrailles pendantes alors qu'un diable arrache son âme de son enveloppe charnelle pour l'emporter. Cette chapelle est un joyau artistique sans équivalent.

Le gîte

■ **FLEUR DES ALPES**
1, place Saint-Martin
✆ 04 93 04 61 05
contact@fleurdesalpes.fr
7 chambres. Chambre double 55 €. Demi-pension 110 € pour deux personnes partageant la même chambre. Petit déjeuner : 7 €. Chèque Vacances. Restauration (formule 19 € plat + dessert et 21 € entrée + plat. Suggestions à partir de 14 €. Spécialités sétoises).
Un hôtel charmant situé au bord de la rivière, sur la place qui fait face à la Collégiale. Décoration réussie et équipement de qualité pour les chambres bien cosy (douches, WC, téléphone direct) ; elles ont vue sur l'église ou sur la rivière. La salle de restaurant est avenante avec ses grandes baies vitrées laissant entrevoir un paysage magnifique sur la vallée. Laurence est aux fourneaux et en complément des plats traditionnels aux saveurs méditerranéennes, elle concocte des spécialités de Sète, sa ville d'origine : seiches, poulpes, encornets... Ici les poissons sont rois, de mer ou de rivière, pour changer de la cuisine montagnarde. Aux beaux jours, une terrasse est aménagée sur la place. Une halte gourmande dans un village au patrimoine exceptionnel.



■ **LE MIRVAL****
3, rue Vincent-Ferriet
✆ 04 93 04 63 71
www.lemirval.com
lemirval@club.fr

Logis (2 cheminées). Fermé de novembre à avril. 18 chambres. Chambre double de 46 € à 78 €. Demi-pension (de 49 € à 68 € par personne occupant la même chambre). Petit déjeuner : 8,50 €. Forfaits tout compris hôtel et randonnée avec pique-nique : 155 € / pers pour 1 nuit, 219 € / pers pour 2 nuits. Chèque Vacances. Wifi. Restauration (tous les soirs en semaine. Midi et soir le week-end et jours fériés). Excursions (balades et petites randos en Segway : initiation 15 €, visite village 30 €).
À l'entrée du village médiéval, devant la rivière, une bâtisse de 1893 abrite un hôtel entièrement rénové. 18 chambres équipées de tout le confort (salle de bains, WC, téléphone). La salle de restaurant est aménagée dans une grande véranda rajoutée en façade et offre un superbe panorama sur les montagnes environnantes. La cuisine du terroir est influencée par la gastronomie italienne (la frontière est toute proche) : cannellonis à la niçoise, lasagnes au pistou, tourte brigasque, truite du vivier en papillote, lapin aux olives sont les spécialités de la maison. L'ambiance est familiale et l'accueil des propriétaires, la famille Dellepiane, est chaleureux. L'établissement propose de juin à fin septembre des formules d'excursions guidées à la découverte des richesses patrimoniales du parc national du Mercantour ou du site archéologique de la vallée des Merveilles. Départ de l'hôtel en 4x4, randonnées sur mesure, pique-nique autour des lacs... Et depuis peu, balades et petites randonnées en gyropode Segway, engin électrique silencieux et simple d'utilisation. Un mode de déplacement idéal pour s'imprégner des images d'une nature grandiose et préservée.

SAINT-DALMAS-DE-TENDE

Au centre d'une châtaigneraie, à 730 m d'altitude, le village s'est développé pour loger les familles des ouvriers travaillant à la mine de zinc et de plomb argentifère, située à l'entrée de la vallée des Merveilles. Exploitée depuis l'Antiquité, elle est restée en activité jusqu'en 1927. Après avoir perdu sa vocation initiale, le hameau de La Minière de Vallauria fut restauré et réaménagé pour accueillir des activités culturelles et sportives. L'hydrocentrale édifiée à Saint-Dalmas en 1914 est l'une des plus anciennes et des plus importantes de la région niçoise. Elle est alimentée par l'important potentiel hydraulique issu du territoire du val des Merveilles dans la haute vallée de la Roya. Saint-Dalmas fut le poste-frontière de la voie ferrée Nice-Cunéo ce qui explique l'architecture de la gare, une monumentale bâtisse néo-baroque érigée sous Mussolini en 1928 dans le but d'affirmer l'omnipotence de l'Italie à la frontière. Elle était vouée à un trafic international et comportait un important atelier de maintenance de machines à vapeur et des épis ferroviaires d'un éventail de quinze voies.

Le couvert

■ **LE PRIEURÉ**
Rue Jean-Médecin
✆ 04 93 04 75 70
www.leprieure.org
contact@leprieure.org
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 24 € (entrée + plat + dessert). Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15 € (entrée et plat ou plat et dessert). Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation obligatoire). Jardin. Terrasse. Organisation d'événements privés ou séminaires professionnels. Service traiteur à domicile (Vallée de la Roya exclusivement).
Cette adresse insolite se situe dans le cadre superbe d'un ancien monastère reconverti. La rénovation a été faite avec beaucoup de goût. L'hiver, on vous accueille dans une vaste salle voûtée lumineuse avec vue sur le cours d'eau. Dès les beaux jours, votre choix s'orientera certainement sur la grande terrasse en rez-de-jardin. L'établissement peut accueillir des événements privés ou professionnels dans l'ancienne chapelle du Prieuré qui a été transformée en salle de réception pouvant contenir jusqu'à 150 personnes. La cuisine est traditionnelle aux accents régionaux, la carte évolutive change régulièrement. On trouve parmi les plats un choix d'entrées, des viandes grillées ou en sauce, deux poissons, et au coin du sucré des desserts variés et gourmands. Le restaurant dispose d'une remarquable île privée nichée entre les deux bras de la rivière Roya. On peut la réserver pour organiser au grand air un brunch ou un déjeuner de groupe à partir de 20 personnes. Le Chef vous concoctera alors un menu barbecue sur mesure. Une merveilleuse idée pour jouer aux Robinson en toute quiétude... Un Prieuré aux multiples attraits, à découvrir pour un excellent rapport qualité prix.

Le gîte

■ **DORMIR PLUS HAUT**
Route de Granille
✆ 06 80 85 73 88
www.mercantour-monts-et-merveilles.com
mercantouraventures@gmail.com
Ouvert toute l'année. Quatre maisons sont disponibles (jusqu'à 2 adultes et 2 adolescents), avec cuisine, salle de bain et chauffage. De 400 € à 500 € la semaine selon saison. Demi-semaine : 330 €-380 €. Week-end : 150 €-200 €. Chèque Vacances.
Karine et Pierre, les guides de Mercantour Monts et Merveilles, proposent au cœur d'une forêt de châtaigniers, quatre ravissantes maisons construites dans les arbres. Elles sont identiques et offrent une capacité d'accueil de 4 personnes maximum (2 adultes et 2 enfants). Possibilité de louer au week-end ou à la semaine toute l'année puisqu'elles peuvent être chauffées et sont

entièrement équipées : salle de bains, toilettes, coin frigo, plaque de cuisson, vaisselle, grille-pain, cafetière, etc. Chaque cabane dispose de sa terrasse privative avec table, chaises et hamac. L'accès pour rejoindre le nid s'effectue par une passerelle (et non par une échelle) ce qui écarte tout danger pour les plus jeunes ou les seniors... Pour vivre un rêve d'enfant, tentez l'aventure !

■ **LE PRIEURÉ****
Rue Jean-Médecin ✆ 04 93 04 75 70
www.leprieure.org – contact@leprieure.org

Ouvert toute l'année. Dont 2 chambres disposant d'accès pour personnes à mobilité réduite. 27 chambres. Chambre double de 60 € à 80 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire. Parking inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (3 €). Wifi. Restauration.
Situé en pleine montagne dans le cadre verdoyant de la Vallée de la Roya, l'ancien monastère a été réhabilité en hôtel. On se sent protégé par les voûtes et les murs épais de ces lieux privilégiés à côté d'un parc paisible de toute beauté et d'une île privée naturelle. Cet espace unique apporte la quiétude. Les 27 chambres toutes différentes ont une vue magnifique sur le parc et offrent un très bon confort : salle de bains avec douche ou baignoire, WC, téléphone direct et TV écran plat. Elles sont personnalisées et décorées de meubles anciens en bois massif du haut-pays qui s'harmonisent avec les tissus provençaux aux tons chauds. Certaines ont un balcon ouvert sur la montagne. Toutes ont été rénovées récemment. Ces belles prestations sont complétées par une restauration de qualité (voir rubrique restaurant). Il est à noter que Le Prieuré est un complexe de l'association APREH, un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) visant à permettre l'insertion sociale des travailleurs handicapés accompagnés par une équipe éducative. La dimension sociale, le rapport qualité-prix exceptionnel, le cadre splendide et l'accueil cordial font de ce Prieuré une étape incontournable d'entraide et de sérénité.

TENDE ★★

Le village de Tende niché à 850 m d'altitude au pied du col éponyme est la plus vaste commune des Alpes-Maritimes comprenant Tende, Saint-Dalmas-de-Tende et les hameaux de Castérino, Viévola, Granile et Canaresse. C'est sur son territoire que se situe la remarquable Vallée des Merveilles dans le Parc National du Mercantour. Le col de Tende culminant à 1 871 m est le passage des Alpes le moins élevé et le plus direct entre la Provence orientale et le Piémont. Les forteresses militaires qui le surplombent offrent une vue époustouflante jusqu'au mont Rose situé à 4 364 m. Comme tous les villages de cette vallée, Tende a changé maintes fois de domination : en 1581, le comté de Tende fut acquis par la Maison de Savoie ; les territoires de Tende et de La Brigue ne furent définitivement cédés à la France qu'au traité de paix de Paris le 10 février 1947.



© GUILLAUME BESNARD - FOTOLIA

Ruisseau dans la Vallée des Merveilles

Fête de la Saint-Éloi

Depuis le Moyen Âge, la route du sel partait de Nice pour rejoindre le Piémont. Sous la domination savoyarde, cette voie muletière devint un axe fondamental d'échange et Tende en fut une étape incontournable. Le sel arrivait des salins de Camargue à bord de navires qui accostaient dans les ports de Nice ou de Villefranche. Les sacs étaient chargés à dos de mulets jusqu'à Tende, ville étape où l'on changeait de montures car les mulets tendasques étaient réputés pour leur robustesse et leur force. Les ducs de Savoie puis les rois de Sardaigne eurent recours aux muletiers tendasques pour le transport de matériel militaire et le ravitaillement de leurs troupes qui guerroyaient souvent de part et d'autre du col de Tende. Ils se regroupèrent rapidement en corporation et créèrent la confrérie des muletiers de Tende sous le patronage de saint Éloi qui existe encore de nos jours. Les membres perpétuent la fête patronale de la Saint-Éloi chaque deuxième week-end de juillet à travers le feu d'artifice du samedi soir ainsi que la bénédiction dominicale des chevaux et des mulets. Ceux-ci, héritiers d'une tradition séculaire, sont parés d'habits de fête, menés par le prieur de l'année et sont les vedettes d'une cavalcade à travers le village.

OFFICE DU TOURISME DE TENDE

Office de tourisme de Tende
✆ 04 83 93 98 82
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. De mai à fin septembre tous les jours de 9h à 12h et 14h à 18h.
La sympathique équipe sur place donne tous les renseignements sur les itinéraires et conditions des randonnées, fournit de la documentation sur le parc, la route des forts de Tende et les sentiers des villages perchés.

Points d'intérêt

COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION

Rue Cotta
www.tendemerveilles.com
info@tendemerveilles.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. Visite guidée (sur réservation).
Sur la route du baroque nisso-ligure, ce monument mérite une visite. Sa construction fut ordonnée par le comte de Tende, Honoré Lascaris I^{er} vers la fin du XV^{e} siècle. La Collégiale fut alors érigée sur les vestiges d'une église romane détruite par un incendie criminel. Un portail style Renaissance en pierre verte de Tende est venu l'achever en 1562 ; il représente le Christ entouré des douze apôtres. Un ciel bleu profond étoilé décore l'ensemble de la voûte centrale et porte les traces des blasons des Lascaris de la maison de Savoie et les lys de France. À l'intérieur : retables baroques, triptyque offert par Charles-Emmanuel II de Savoie, Pietà polychrome en olivier du XVIII^{e} siècle. Le chœur est orné de tableaux en médaillons ovales sur le thème de la Madone. Des autels sont dédiés à saint Éloi, patron des muletiers, ou saint Roch, patron des bergers. Le buffet d'orgue de 1673 fut rénové en 1807 par Carlo Serassi et fait partie du patrimoine des orgues italiens de la Roya. Bien conservé, il est toujours utilisé. La chapelle de la collégiale abrite les tombeaux des seigneurs Lascaris.

MUSÉE DES MERVEILLES

Avenue du 16-Septembre-1947
✆ 04 93 04 32 50
www.museedesmerveilles.com
Ouvert tous les jours, sauf le mardi. Du 16 septembre au 15 juin, ouvert de 10h à 17h. Du 16 juin au 15 septembre, jusqu'à 18h. L'entrée est gratuite. Seules certaines visites conférences (20 €) et les animations/spectacles sont payantes (5 €). Visite guidée (10 personnes au minimum).
La vallée des Merveilles est un site exceptionnel de gravures rupestres en Europe. Le conseil départemental des Alpes-Maritimes a créé ce musée pour contribuer à la protection, la mise en valeur et la diffusion de ce patrimoine archéologique exceptionnel. De conception moderne, spacieux et multifonctions sur 750 mètres carrés, cet établissement regroupe trois parties ayant chacune une thématique particulière : l'histoire naturelle, l'archéologie et les arts et traditions populaires, le tout retraçant vingt mille ans d'histoire. Des maquettes reconstituent avec réalisme la vie des premiers habitants de la vallée. L'espace temporaire accueille des expositions de grande qualité complémentaires des collections permanentes.

VALLÉE DES MERVEILLES

103, avenue du 16-Septembre-1947
✆ 04 93 04 73 71
www.tendemerveilles.com
Renseignements sur le site auprès de l'office de tourisme et de la maison du Mercantour.
Le parc national du Mercantour regroupe 6 vallées, 28 communes, un patrimoine historique, culturel et économique exceptionnel, une quantité d'ouvrages moins connus du petit patrimoine traditionnel bâti, une faune sauvage protégée abondante très variée ainsi qu'une flore hors du commun dont la diversité est unique en Europe. La vallée des Merveilles et le val de Fontanalbe forment l'un des plus grands sites archéologiques en plein air du monde. Ce vaste territoire, émaillé de lacs glaciaires et dominé par le mont Bégo (2 872 m), est un véritable sanctuaire païen issu de l'âge du bronze qui concentre des milliers de gravures rupestres sur des blocs de pierre.

Le clocher de la collégiale Notre-Dame de l'Assomption à Tende.

© © RÉMY MASSEGLIA – FOTOLIA



La vallée de la Valmasque possède trois remarquables lacs d'altitude (le lac Vert, le lac Noir et le lac du Basto). Pour protéger ce patrimoine inestimable, il est interdit aux randonneurs de sortir des sentiers autorisés. Pour accéder à la totalité du secteur protégé, il faudra partir avec un accompagnateur agréé Merveilles (pas de réservation, les accompagnateurs en polo rouge se tiennent à votre disposition au refuge CAF des Merveilles et à Fontanalba au chalet du Parc National du Mercantour de mi-juin à fin septembre)

Le couvert

■ LE GOURMAND
11, avenue du 16 Septembre 1947
✆ 04 93 04 65 68

Ouvert toute l'année. Sauf en janvier. Ouvert tous les midis sauf le jeudi. Ouvert le soir les vendredi et samedi. (entrée plat dessert pour 21 €). CB non acceptée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Ici la cuisine est une affaire de famille et surtout de femmes. La grand-mère et la mère d'Eliane, la propriétaire, étaient également restauratrices un peu plus haut dans la vallée de la Roya. La tradition culinaire piemontaise se transmet : une cuisine de produits frais, légumes, agneau, veau, bœuf, et bien entendu des pâtes. Spécialités du Gourmand, que proposent Eliane et son fils, les Sugelli, ces petites pâtes en forme de coquille, et les raviolis faits maison. Les plats sont copieux et fort bien réussis. Une trentaine de places à l'intérieur dans une déco familiale simple, des livres sur les étagères aux murs, et des revues à disposition des gourmands seuls à table créent une ambiance de convivialité.

■ LA MARGUERIA
19, avenue du 16-Septembre-1947
✆ 04 93 04 60 53

Ouvert toute l'année midi et soir sauf le mardi. Juillet et août, ouvert 7j/7. Carte : 20 € environ. Plats du jour : entre 9 € à 13 €. Pizzas à partir de 9 €. Tickets Restaurant acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes – sur réservation préalable). Terrasse.

Situé dans la rue principale qui traverse Tende, ce restaurant familial propose une cuisine de terroir méditerranéenne aux accents italiens, ainsi que des spécialités fromagères comme la tartiflette, la raclette, la fondue savoyarde ou la reblochonnade. On trouve également à la carte un grand choix de pizzas cuites au feu de bois et, en été, des assiettes gourmandes composées avec des produits frais. Sans oublier l'excellente carte des vins d'artisans, pour la plupart naturels, issus de la région – Abbaye de Lérins, Clos Saint-Joseph –, des quatre coins de la France – H. Milan, Clos Saint-Vincent, M. Bouchet, H. Villemade – et d'Italie – G. Rinaldi, entres autres. Le couvert est dressé midi et soir dans la salle décorée de bois brut apparent et de pierres et sur la terrasse pour profiter aux beaux jours d'une vue splendide sur les montagnes au-dessus des toits de la ville. Une jolie adresse qui mêle accueil chaleureux et bon rapport qualité/prix.

■ LE MIRAMONTI
5, rue Antoine-Vassalo
✆ 04 93 04 61 82
www.lemiramonti.fr
sarl.noa0036@orange.fr

Fermé de la mi-novembre à la mi-janvier et 15 jours en avril. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 17 € à 24 €. Carte : 27 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 10 € (à 11,50 €). Vin au verre. 6 chambres de 41 € à 48 €. Demi-pension 86 € pour 2 personnes et 67 € personne seule. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (100 personnes l'hiver et 150 en été). Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking. Accès Wifi. Organisation d'excursions en 4x4 dans la vallée des Merveilles.

Le Miramonti est situé en plein cœur de la ville, à quelques pas de la gare et du musée des Merveilles. Une salle intérieure rustique, une grande terrasse extérieure ensoleillée et un petit jardin d'été, voilà pour le décor. La cuisine traditionnelle et familiale propose des spécialités italiennes et tendasques, pâtes fraîches, charcuteries et fromages de la région. Goûtez la truite de pays en papillote, cuisinée au citron et au vin blanc, les spaghettis à l'Arrabiata – tomates et piment – ou les tagliatelles aux cèpes. La carte des vins est composée d'appellations venues d'Italie, de Corse et du terroir français, à des prix raisonnables. Côté hébergement, le Miramonti dispose de 6 chambres confortables situées au-dessus du restaurant, équipées pour 3 ou 4 personnes. Trois d'entre elles bénéficient de douches et toilettes, les autres partagent une salle de bains commune. La direction organise des excursions quotidiennes dans la Vallée des Merveilles au départ de l'hôtel. Se renseigner sur place pour tarifs et horaires.

Le gîte

■ AUBERGE VAL CASTÉRINO**
Hameau de Castérino
✆ 04 93 04 64 38
www.valcasterino.fr
aubergevalcasterino@gmail.com

Qualité Tourisme. La Clef Verte. Fermé du 1er novembre au 30 janvier. Accueil jusqu'à 22h. 10 chambres (100 % non fumeur). Chambre double à partir de 66 €. Demi-pension : 56 € (sur base chambre occupée par 2 personnes). Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking (gratuit). Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi payant. Service de ménage. Restauration (plats du jour de 10 € à 14 €).

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

L'Auberge Val Castérino fait partie des bâtiments historiques du hameau de Castérino. Dans cette ancienne maison du célèbre marquis de Centurione, l'aristocratie y était régulièrement invitée en villégiature ou pour chasser. Le botaniste archéologue Clarence Bicknell y résida également longtemps. Cette auberge est une affaire de famille et les sœurs Dominique et Audrey sont la troisième génération de propriétaires à vous y accueillir chaleureusement. Les 10 chambres, ambiance chalet en bois, sont confortables et toutes équipées de salles de bains privatives. Dans la belle salle à manger rustique, ornée d'une superbe cheminée en pierre, on goûte la cuisine du terroir et du Piémont préparée par Dominique et ses spécialités : soupe d'orties, grande assiette du randonneur, lasagne de polenta aux épinards sauvages, jambon cru et gorgonzola, rôti de veau aux girolles, truite en papillote à la crème d'orties, tarte aux pommes et framboises, tiramisu aux fraises, crème brûlée aux amaretti. Une formidable étape pour une semaine ou un week-end en montagne dans un cadre enchanteur. Nombreuses activités à proximité.

■ **LE CHAMOIS D'OR*****
Hameau de Casterino ✆ 04 93 04 66 66
www.hotelchamoisdor.net
info@hotelchamoisdor.net

Uniquement sur réservation en période d'hiver. 22 chambres. Chambre double de 90 € à 135 €. Demi-pension : 80 € (jusqu'à 135 €). Petit déjeuner buffet : 13 €. Lit supplémentaire : 25 €. Animaux acceptés (15 €/jour). Restauration (menus 21 € et 37 €. Formule 15 €, le midi en semaine). Hammam. Excursions (organisation de randonnées en Jeep, VTT, équitation, chiens de traîneau).
Un hôtel intégralement rénové dans le style chalet de montagne. Vingt-deux chambres décorées dans la tradition et admirablement équipées. Certaines disposent d'une terrasse-balcon avec vue plongeante sur la vallée. Restauration sur place dans un cadre rustique et cosy à la fois. Une cuisine aux accents italiens (comme le chef) avec en spécialité l'utilisation de truffes dans plusieurs plats, les pâtes fraîches, confit de lapin, les truites du vivier et le choix de pâtisseries. Espace détente et très zen au spa, avec hammam et douche balnéo. Enfin, l'hôtel dispose de ses propres Jeep. Accompagnés de guides agréés, vous pouvez partir à la découverte du Parc. Vous choisirez les promenades à cheval ou en VTT, si vous privilégiez les déplacements plus écologiques. Un cadre splendide, en pleine nature, loin de l'agitation touristique. Une des plus belles adresses de la vallée. Convient à une clientèle délicate, en quête de nature, de quiétude et de confort.

Loisirs

■ **BUREAU DES GUIDES DU MERCANTOUR**
6 bis, rue Sébastien-Grandis ✆ 04 93 04 67 88
www.mercantour-roya.com
info@mercantour-roya.com
Le bureau des guides du Mercantour est un groupement d'amis, tous professionnels aguerris de la montagne : guides de haute montagne, accompagnateurs en montagne, moniteurs d'escalade et de canyon. Leur intention est de partager des expériences avec le public tout en les sécurisant. Leurs activités incluent l'accompagnement et l'encadrement de toutes les activités de montagne en toutes saisons : sports d'eau vive, escalade, randonnées à pied ou en raquettes, via ferrata de Tende, La Brigue et Peille. Ils fournissent l'équipement nécessaire et proposent également des séjours multi-activités adaptables aux familles avec enfants.

■ **PARCOURS VTT HAUTE-ROYA**
Office de tourisme de Tende
✆ 04 93 04 66 34
lucfioretti@wanadoo.fr
Location de VTT au magasin de sports Stella Alpina.
Autour de Tende, Casterino, La Brigue et en direction de la Ligurie ou du Piémont en Italie, ce sont plus de 360 kilomètres de sentiers balisés ouverts à tous les niveaux qui vous attendent ! Une occasion ludique pour découvrir la nature environnante !

Emplettes

■ **MAISON DU MIEL ET DE L'ABEILLE**
Place du Lieutenant-Kalck
✆ 04 93 04 76 22
www.tendemerveilles.com
Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 17h ; le week-end et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 13h à 17h. Ouvert en juillet et en août uniquement. Adulte : 1,60 €, enfant : 0,80 €.
Conçue sur le modèle d'un rucher, cette maison vous permettra de découvrir pas à pas la vie des abeilles. Vous distinguerez tout au long d'un parcours ludique et varié le monde de ces animaux fascinants en faisant appel à votre vue, à votre ouïe et à votre odorat. La boutique propose tout un éventail de produits locaux réalisés à base de miel qu'on aura plaisir à rapporter dans ses valises pour prolonger le plaisir des vacances de retour à la maison.

Dans les environs

Castérino

Petit coin de montagne à 1 550 m d'altitude au cœur de la vaste vallée de la Roya et après le village de Saint-Dalmas-de-Tende, Castérino se situe aux portes du Parc national du Mercantour et de la Vallée des Merveilles. Hameau de la commune de Tende, il possède un beau centre d'activités nordiques, une ambiance sereine de Grand Nord au soleil du Sud : ski de fond, traîneau à chiens, excursions en raquettes à neige, ski de randonnée. La station est familiale, facilement accessible, composée d'une vingtaine de kilomètres de pistes.
En saison estivale c'est l'endroit idéal pour observer les marmottes et les rapaces, faire des excursions à cheval ou en VTT, des randonnées pédestres ou des excursions en 4x4 à la découverte des richesses du Parc avec un guide accompagnateur agréé.



Auron – Station de ski d'Auron

© R. PALOMBA/STATIONS DU MERCANTOUR

ESCAPADES DANS
LES ALPES DU SUD



VALLÉE DE LA TINÉE

Tout au long de la vallée de la Tinée, de nombreux villages pittoresques ont su conserver et préserver leur authenticité : découvrez leurs richesses historiques, architecturales et naturelles à travers les sentiers de randonnées et les sites patrimoniaux que constituent encore aujourd'hui chapelles, églises, fontaines, lavoirs ou fours communaux. La Vallée de la Tinée regorge également de clues et de vallons tandis que les adeptes du VTT apprécieront les nombreuses pistes praticables. D'autres activités s'offrent aussi à vous comme les randonnées pédestres ou équestres, le parapente, l'escalade ou la Via Ferrata. Sans oublier la pratique du ski avec trois stations incontournables autant que complémentaires : Auron, Isola 2000 et Valberg !

LA COLMIANE VALDEBLORE

À moins d'une heure de Nice, Valdeblore propose de nombreuses activités de plein air, quelle que soit la saison.

En été, optez pour les promenades en âne, la pêche, la découverte de la faune et la flore, les randonnées ou encore les activités sportives comme le quad, la luge d'été, le parapente, l'accrobranche, le golf et minigolf, la Via Ferrata, le canyoning ou l'équitation.

En hiver, le ski et les randonnées en raquettes sont à l'honneur à la station familiale et sympathique de la Colmiane qui se compose de 4 pistes vertes, 6 bleues, 8 rouges et 2 noires.

La Châtaigneraie d'Isola village, exemple du savoir-faire castanéïcole régional !

Les châtaignes sont une sorte de fruit dont la culture millénaire vient d'Orient. Leur nom renvoie au port de la mer noire « Kastan » à partir duquel elles étaient exportées. Les Grecs les ont ensuite baptisées « Kastanier », et « Castanea Sativa » par les Romains qui ont répandu leur culture dans leurs empires. Dans la vallée de la Tinée située dans l'arrière-pays niçois, les plus vieux châtaigniers sont âgés d'environ 450 ans (parfois plus !) ce qui situe le début de la castanéiculture dans la région au XVI^{e} siècle. Un petit village se distingue cependant par la place qu'il confère à la culture de ce fruit : il s'agit d'Isola, une commune où les châtaigniers, en tant que patrimoine écologique et économique, ont toujours tenu une place importante dans la vie des hommes. On doit l'arrivée de la châtaigne à Isola aux moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Dalmas de Pedona qui, au XI^{e} siècle, en fit un élément majeur de l'économie locale : ressource alimentaire de base, son fruit permettait en effet de nourrir les populations. Ainsi, pendant des siècles, la commune était « riche » de ces terres sur lesquelles poussaient ces arbres dont la longévité perdurait au-delà des siècles ! Mais la fin des années 1990 marqua l'arrivée d'un fléau : les châtaigniers furent touchés par la maladie de l'encre (champignons qui ronge les racines de l'arbre et le tue), décimant petit à petit les châtaigneraies environnantes et donc la production de châtaignes (en 2009, on a récolté environ 1 tonnes contre 30 tonnes en 1989 !). Les acteurs locaux (municipalité, villageois et propriétaires de châtaigniers) se sont donc mobilisés afin de préserver à la fois leur patrimoine naturel, vecteur de l'identité de leur « pays » mais aussi le savoir-faire ancestral de la castanéiculture, par la mise en place d'actions multiples : reboisement, soins et surveillance des arbres. La châtaigneraie d'Isola est donc devenue un bel exemple dans la défense du patrimoine naturel régional mais aussi un site d'expérimentation scientifique et botanique de qualité avec des campagnes de tailles sévères, l'implantation de châtaigniers avec des souches résistantes à la maladie ou encore la volonté d'aider les propriétaires à remettre en état leurs châtaigneraies laissées à l'abandon. En 2002, la « pépinière d'Isola » a été créée par le Syndicat Agricole et l'association des propriétaires de la Châtaigneraie sur un terrain mis à disposition par la commune : un site unique où sont greffés, sur des « porte-greffes » résistant aux maladies, des variétés qui continuent de participer à la renommée castanéïcole de la commune. Fort de ce succès, d'autres villages ont depuis rejoint le mouvement.

La Fête de la Châtaigne. Depuis plus de cinquante ans, Isola village célèbre chaque premier week-end de novembre « la Fête de la Châtaigne », une manifestation qui célèbre la castanéiculture et la met à l'honneur sous toutes ses formes : dégustation de châtaignes grillées, ventes de produits dérivés (confitures, gâteaux), repas traditionnel avec la polenta et la daube, bal populaire, chants traditionnels, métiers d'antan...

DÉCOUVREZ LA FAUNE ET LA FLORE DE NOS MONTAGNES

Amis de la nature, vous serez comblés par la diversité animale présente dans l'arrière-pays niçois ! Prenez le temps d'observer la faune variée, notamment dans le parc du Mercantour : ce sera l'occasion de voir des spécimens rares, endémiques et protégés en marge des espèces couramment rencontrées autour du bassin méditerranéen.

Mammifères

Le loup. Les loups ont toujours fasciné les humains au cours de l'histoire, alimentant la mythologie, la littérature ou les arts mais aussi les peurs et les fantasmes collectifs. Éradiqués peu à peu par l'homme dans plusieurs zones de leur aire de répartition originelle et donc menacés d'extinction en France et en Italie dans les années 1970 (il ne restait plus qu'une centaine d'individus), les loups doivent aujourd'hui leur survie à différents éléments : un statut d'espèce protégée, l'interdiction d'utiliser des appâts empoisonnés depuis 1976, une bonne disponibilité des ressources alimentaires, une désertification progressive du monde rural et une augmentation du couvert forestier. Depuis vingt ans, le loup a donc colonisé progressivement la chaîne des Apennins sur laquelle il vivait autrefois. D'abord présent en 1982 en Calabre, en Basilicate, en Campanie, en Molise, dans les Abruzzes, dans le Latium, dans les Marches et en Toscane, la population de loups aux alentours de Gênes pénètre le parc frontalier d'Alte Valle dalle Peso entre 1986 et 1988. Recensé par la suite en 1991 dans le Piémont, le loup franchit les Alpes en 1992 et se retrouve désormais sur le versant français des Alpes méridionales. Depuis, le loup a entamé la recolonisation du territoire français.

Le bouquetin des Alpes. Jusqu'au milieu du XV^e^ siècle, le bouquetin des Alpes était encore répandu dans tout l'arc alpin jusqu'à ce que le développement des armes à feu signe très vite la fin de cet habitant des Alpes. En voie d'extinction, l'animal a donc été progressivement réintroduit de manière discontinue depuis une quinzaine d'années.

Le lièvre variable. Également appelé lagopède, le lièvre variable est un spécialiste du camouflage. Il doit son nom de *variable* au fait qu'il fréquente tous les milieux alpins (bois de pins, aulnaies, crêtes, éboulis, pelouses entre 1 500 et 3 000 m) trouvant dans chacun une pitance à son goût. Capable de parcourir rapidement de grandes distances et des dénivelés importants (jusqu'à plus de 1 000 m), il détale aussitôt qu'il se sent en danger et exécute de grands bonds gracieux.

Le tétras-lyre. Sorte d'oiseau sédentaire ressemblant à un petit coq de bruyère, ses parades nuptiales au printemps sont fascinantes à observer. Le tétras-lyre vit dans des forêts de conifères avec clairières et tourbières. Aujourd'hui, l'espèce est menacée à cause de la chasse et du déboisement de certaines régions alpines à cause notamment de l'expansion des domaines skiables dont les pistes détruisent la végétation basse qui lui est indispensable. Des mesures ont donc été prises pour assurer sa sauvegarde : préserver des zones vierges de toute activité humaine, interdire les chiens en liberté sur les sentiers de randonnée, retarder la montée des troupeaux en alpage et installer sur les câbles des remontées mécaniques des spirales ou des bouchons visibles par les oiseaux afin de limiter les collisions.

La marmotte. Représentée sur toutes les cartes postales, c'est sans aucun doute l'animal mignon comme tout que vous aurez le plus de chance d'apercevoir l'été sur nombre de prairies. On peut observer les marmottes sans difficulté sur certains lieux fréquentés par les touristes : elles sont presque apprivoisées ! Afin de les approcher, il faut toutefois rester silencieux et éviter des mouvements brusques sinon gare aux sifflements d'alerte (long cri strident portant sur plusieurs kilomètres) qui prévient le reste de la colonie du « danger » : en un instant, elles regagnent leur terrier et toute chance de les contempler est fichue. Mais lorsqu'elles sont habituées à votre présence, les marmottes peuvent même venir à quelques centimètres de vous, chercher un petit quelque chose… Attention : ne leur donnez pas à manger !

Le chevreuil, le chamois, le sanglier, le renard, l'hermine, l'écureuil et la fouine peuplent également les forêts des Alpes, surtout en altitude où l'on dénombre plus de soixante espèces de mammifères dans le parc du Mercantour.

Reptiles

Le lézard vert. Sa taille peut atteindre plus de 30 cm de longueur. Excellent grimpeur et très bon nageur, ses écailles sont vertes mouchetées de noir avec parfois des teintes de bleu sur la gorge. Attention : n'essayez pas de les attraper, il est féroce et sa morsure peut être très douloureuse.

La tarente. Sorte de gecko ressemblant à un petit lézard, une tarente qui s'introduit dans une maison est considérée comme portant bonheur. Munie de petites ventouses adhésives sous ses pattes, elle peut rester accrochée des jours entiers sur les murs et plafonds des habitats.

La vipère européenne. Venimeuse, la vipère européenne est un reptile timide et forestier pouvant grimper aux arbres sans aucune difficulté. Différenciable de sa consœur la couleuvre aux pupilles rondes, la vipère possède des pupilles fendues verticalement. Animal protégé par les conventions internationales, la vipère n'est pas un animal agressif : elle n'attaque que pour chasser ses proies ou si elle se sent menacée. Elle possède deux crochets à venin mobiles provoquant une morsure douloureuse pouvant parfois entraîner la mort, notamment chez les humains.

Oiseaux

L'aigle royal. L'espèce bénéficie d'une protection totale sur le territoire français depuis l'arrêté ministériel du 17 avril 1987.

On trouve aussi la bartavelle, une petite perdrix rouge des montagnes qui se déplace toujours en groupe ainsi que le pouillot fitis, petit oiseau gris et blanc assez semblable à la fauvette. C'est une espèce rare, typique de la région caractéristique par son cri strident.

Le vautour fauve. Disparu de la Provence depuis plus d'un siècle, cet oiseau planeur a été réintroduit depuis peu dans les gorges du Verdon. Caractérisé par une envergure magnifique et puissante, ses ailes majestueuses lui empêchent pourtant de capturer une proie vivante. Pour s'alimenter, il se nourrit donc… de carcasses et remplit en ce sens son rôle à la perfection : sans lui, les chairs des animaux morts pourriraient dans la nature !

Le **bruant ortolan**, un gracieux passereau que l'on peut observer dans les forêts du moyen pays jusqu'à 700 m d'altitude ; la fauvette à tête noire qui peuple les sous-bois de chênes verts et d'arbousiers ; la petite fauvette mélanocéphale qui niche volontiers dans les massifs de bruyère ; le faucon crécerelle, friand de petits oiseaux et de rongeurs ; le faucon hobereau, grand insectivore qui niche dans les pinèdes ; le tarier pâtre, petit rouge-gorge au cri joyeux ; le lérot à la queue touffue, amateur de fruits et de baies sauvages ou le petit duc scops, le plus petit des hiboux, insectivore, habitant des pinèdes. Et les classiques oiseaux du littoral comme le merle bleu et le martinet pâle, deux habitués des falaises ; le goéland leucophée qui cherche sa pitance dans les dépôts d'ordures ; le puffin cendré dit de Méditerranée qui pêche le long des côtes en rasant les vagues et en poussant son cri plutôt lugubre.

Insectes

Les chenilles processionnaires. Véritable fléau, les larves sont connues pour leur mode de déplacement en file indienne. Elles se nourrissent des aiguilles de diverses espèces de pins, provoquant un affaiblissement important des arbres. Elles sont également dangereuses pour l'homme et les animaux domestiques car si leurs poils en soie sont inoffensifs, ils sont très urticants, entraînant d'importantes réactions allergiques et parfois la mort en cas d'ingestion.

© R. PALOMBA / STATIONS DU MERCANTOUR



Crête de Sistron.

Faire du ski à La Colmiane

Avec ses 20 pistes s'étendant sur 30 km, la station de ski de La Colmiane est plébiscitée par les familles. Vous pourrez y pratiquer le ski quel que soit votre niveau : le domaine compte 4 pistes vertes, 6 bleues, 8 rouges et 2 noires. Sur place également : un snowpark pour la pratique du snowboard et une piste de luge avec accès gratuit. Forfaits à la demi-journée, à la journée, pour le week-end ou plusieurs jours et couplés avec la tyrolienne.

Points d'intérêt

Les villages. En arrivant de La Colmiane, Saint-Dalmas est le premier village qu'on traverse. Anciennement fortifié, il s'étend sur un large plateau. Son église Sainte-Croix est particulièrement belle avec ses pierres de taille apparentes, sa toiture en lauzes et son porche à colonnes (art roman). Continuez la route de la Vésubie pour arriver à La Roche puis à La Bolline : ces deux hameaux de caractère sont construits en étages aux flancs d'arêtes rocheuses ; prenez le temps d'une balade dans les ruelles étroites où se serrent de hautes maisons aux balcons de bois. De jolies balades relient ces villages à l'instar du Chemin de l'eau entre La Bolline et La Roche (2h) à la limite de l'ancienne frontière France-Italie, du Chemin forestier qui vous fera découvrir les conifères tels que le pin cembro, le pin à crochets et le pin noir ou encore le Chemin du patrimoine à Saint-Dalmas.

ISOLA 2000 ★★★★

Isola 2000 est une station de sports d'hiver créée en 1971 à proximité du village d'Isola (17 km), dans le massif du Mercantour, près du Parc national et à trois kilomètres de l'Italie, accessible par le col de la Lombarde. Vous êtes ici à 1h15 de Nice en voiture. Sachez d'ailleurs que la station a été construite sur des terres cédées par l'Italie à la France au traité de Paris (1947). Elle jouit d'un microclimat et d'une exposition qui favorisent un enneigement maximal, ce qui confère à la station des atouts majeurs... Isola 2000 est ainsi régulièrement une des stations les plus enneigées de France pendant l'hiver ! Côté urbanisme, il s'agit d'une station dite intégrée ayant à ses pieds la zone du front de neige et disposant dans les étages de ses bâtiments d'appartements et au rez-de-chaussée des commerces. Au-delà des considérations d'ordre esthétique sur l'architecture de la station, vous y découvrirez un domaine riche pour les sportifs. Ce haut-lieu du ski de descente des Alpes-du-Sud accueille des compétitions, de slalom en particulier – le Tour de France cycliste s'y est arrêté plusieurs fois en été. Le sommet le plus proche de la station est le mont Malinvern qui culmine à 2 938 mètres. Le domaine skiable s'étend de 1 800 mètres à 2 600 mètres d'altitude avec, à ce plus haut point, la Cime de Sistron. Il est séparé en deux vallées : le versant de la Lombarde est toute la journée ensoleillé alors que le versant du Méné passe à l'ombre l'après-midi. Ce sont en tout 120 km de tracés répartis sur 42 pistes qui attendent les skieurs de tous niveaux. Les amateurs de sensations fortes y trouvent des équipements aménagés : halfpipe, boardercross (piste de Mouflon), et snowpark. Autres loisirs possibles à Isola 2000 : sorties en raquettes, ski de randonnée, snowboard, conduite sur glace, kart sur glace, snowscoot, motoneige, parapente, ou encore speed flying. Pour le ski nordique, notez qu'il faut vous rendre à Saint-Dalmas-le-Selvage, village qui offre une cinquantaine de kilomètres de pistes dans les paysages grandioses du Parc national du Mercantour. Le ski nocturne est aussi possible deux fois par semaine pendant les vacances scolaires de Noël et de février, sur la piste bleue « Chapelle » (vin chaud au programme !). Pour être complet, sachez qu'Isola 2000 est une station où se pratique le handiski avec des «tandem ski» à disposition : les personnes à mobilité réduite auront ainsi la possibilité de skier en famille et de retrouver les sensations de glisse et toutes les émotions que le ski peut procurer.

Ressourcez-vous à la montagne été comme hiver !

Revêtue de son beau manteau blanc en hiver, la montagne vous invite à découvrir plusieurs types d'activités : ski, scooter des neige, patinage, rando raquette ou surf. En été, les pistes accueillent les VTT tandis que de nombreuses randonnées pédestres ou à cheval vous permettront de découvrir des paysages à couper le souffle. Sans oublier tout l'éventail de possibilités entre la visite de parcs animaliers, les via ferrata, l'escalade, les descentes en canyoning, rafting, canoë ou parapente ainsi que les animations ludiques et culturelles... De quoi séduire les sportifs et les amoureux de la nature en toute saison !

Piste cyclable entre Saint-Etienne-de-Tinée et Isola village

Pour une promenade sportive seul, en famille ou entre amis, empruntez la piste cyclable entièrement sécurisée qui relie le village de Saint-Etienne-de-Tinée à celui d'Isola situé à 14 kilomètres environ en contrebas de la vallée. Le circuit vous permet de découvrir des paysages sublimes au bord de la rivière la Tinée qui borde la route. Le dénivelé est d'environ 300 m.

Les enfants profitent pour leur part d'un club des piou-piou et d'une halte-garderie Les Pitchouns.
Un centre aquatique Aquavallée vous attend au village d'Isola (à 17 km), où vous trouverez différents espaces : détente, ludique, ou de remise en forme. Des promenades en calèche sont aussi possibles à Isola 2000 : une manière sympathique de découvrir les paysages enneigés ! Ne manquez pas d'aller faire un tour à La Vacherie afin de voir des bovins dans une étable et, si le cœur vous en dit, d'acheter des produits régionaux. Un saut à 2 320 mètres d'altitude par la télécabine du Pélevos afin de profiter d'une belle vue panoramique sur la station est également des plus recommandables, de même qu'une visite du patrimoine d'Isola. Ce village situé en contrebas de la station, à 875 mètres d'altitude, présente de beaux vestiges du passé. On y trouve plusieurs édifices religieux comprenant des décors et des mobiliers très intéressants : la chapelle des Pénitents blancs (XV[e] siècle), la chapelle Saint-Roch (XVI[e] siècle) et l'église Saint-Pierre (XVII[e] siècle). Levez alors les yeux vers le clocher Saint-Pierre qui est quant à lui un magnifique clocher alpestre carré du XII[e] siècle : il est l'unique vestige de l'ancienne église Saint-Pierre. À voir aussi : un four communal aujourd'hui transformé en écomusée, un moulin à grains, de belles fontaines ou encore, en face du village, la cascade de Louch dont la longueur est de cent mètres.

■ **OFFICE DE TOURISME D'ISOLA 2000**
Résidence des Tavels
Immeuble Le Pélevos ✆ 04 93 23 15 15
www.isola2000.com
info.isola@nicecotedazurtourisme.com
Ouvert en saison hiver de 9h à 19h non-stop. En intersaison de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé tout le mois de mai.
Une équipe sympathique vous accueille tous les jours de l'année et vous renseigne sur les incontournables à voir et à faire à Isola 2000 et dans ses environs. La station propose de multiples activités : randonnées en motoneige, circuit de glace, kart cross sur glace, snake gliss, randonnées, balades en raquettes, héliski, snowpark, promenades en calèche autrichienne...

Le couvert

■ **L'AVALANCHE**
Galerie marchande – Front de neige
Immeuble Le Malinvern ✆ 09 83 73 27 13
lavalancheisola@gmail.com
Ouvert toute l'année. Carte : 20 € environ. Terrasse. Vente à emporter. Billard. Lounge bar.
Découvrez dans ce restaurant une avalanche de saveurs où les produits du terroir et de saison sont savamment mis à l'honneur. Découvrez le méga burger avec son pain et ses frites 100 % maison, les fromages certifiés fermier de la vallée ou encore les légumes du potager voisin... Du vrai, du bon et du goût ! Les assiettes sont colorées et bien présentées tandis que les portions sont généreuses. À noter que les crêpes et pizzas se consomment sur place ou à emporter. On souligne aussi la qualité de l'accueil, très agréable, et le service courtois et dynamique. Une adresse hautement recommandée.

■ **CHALET LA VALETTE**
Domaine Saint-Sauveur ✆ 06 09 87 11 71
www.isola2000.com
Ouvert 7j/7 de décembre à fin avril de 9h à 16h et sur réservation le soir. Soirée scooters 12 personnes minimum et réservation obligatoire. Carte : 18 € environ (plat). CB non acceptée. Terrasse.
Au coin du feu ou sur son magnifique solarium plein sud offrant une vue imprenable sur les montagnes environnantes, ce chalet de caractère situé à 2 200 m d'altitude est accessible uniquement en ski, en scooters des neiges ou à pied. La carte propose une cuisine traditionnelle

Isola 2000 : un vrai bon plan

- **Un domaine skiable unique**. Avec ses 120 km de pistes de ski situés entre 1 800 m et 2 610 m d'altitude et répartis sur 42 pistes (3 noires, 11 rouges, 21 bleues et 7 vertes), la station offre à ses visiteurs une vue imprenable sur la Méditerranée depuis ses plus hauts sommet les jours ensoleillés. Profitez également des 20 remontées mécaniques : 2 télécabines, 7 télésièges, 10 téléskis et 1 funiculaire.
- **La carte Fideli'Cimes**. Vous skiez à la journée plusieurs fois dans la saison ? Faites jusqu'à 30 % d'économie avec cet abonnement. Renseignements sur http://isola2000.fidelicimes.com

Combien coûte une journée à la neige ?

Pour ce qui est de la location du matériel, comptez environ 50 € pour les chaussures et les skis. Le forfait – sésame indispensable à toute remontée mécanique – varie aussi. Pour les adultes, il faudra débourser à peu près 35 € la journée par personne. Il existe aussi des tarifs pour la demi-journée. Les enfants, étudiants, demandeurs d'emploi et titulaires de la carte famille nombreuse bénéficieront quant à eux de réductions intéressantes sur présentation de justificatif(s). N'oubliez pas de vérifier auprès de votre assurance si vous êtes couverts pour la pratique des sports de montagne : à défaut, vous pouvez en prendre une sur place au moment de l'achat des forfaits (environ 4 € par personne et par jour). Et si vous avez une petite faim, les prix divergent : les petites bourses opteront pour un pique-nique au bord des pistes !

montagnarde dans une intimité feutrée et conviviale. Charcuterie, frites et viandes de barbecue sont également au rendez-vous... Vous apprécierez vivement l'ambiance haute montagne de ce lieu d'alpage.

■ LE COW-CLUB

Piste du Belvédère
Front de Neige ✆ 04 93 23 12 01
www.cowclub.com

Ouvert durant la saison d'hiver, de début décembre à avril. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (pour un plat). Plat du jour : 15 € (le midi). Terrasse.

Le restaurant était à l'origine une vacherie, achetée et rénovée en 1977. Le poids du passé, la régularité du chef en cuisine et l'emplacement de choix sur le Front de neige donnent un cachet particulier à l'établissement. On vient y déguster des plats généreux : salade végétarienne, daube de bœuf à la provençale, pâtes au reblochon, croustillant de chèvre aux pommes et vinaigre au miel de lavande ou encore des brochettes de mouton. Dans la journée, on s'installe sur les chaises longues de la terrasse pour paresser un peu au soleil. L'ambiance est chaleureuse et conviviale. Il est prudent de réserver.

■ CHEZ MADAME PHOK

La Génisserie
Ubac le Chastillon ✆ 04 93 23 12 31
www.chezmmephok.com

Ouvert toute l'année. En hiver midi et soir. Il est prudent de téléphoner avant de venir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ.

Envie de déguster des mets asiatiques en pleine montagne ? Un peu d'originalité, que diable ! Le restaurant Chez Madame Phok propose depuis 2001 les délicieux plats saïgonnais et cantonnais de la propriétaire. Attablez-vous et découvrez : bœuf grillé à la citronnelle, bobun, nems, riz cantonnais, crevettes sel et poivre aux haricots noirs... Le tout dans une ambiance typiquement montagnarde où prédomine le bois et où trône majestueusement une très belle cheminée dont le crépitement accompagnera votre repas en hiver.

■ LA RACLETTE

Galerie Marchande – Front de neige
✆ 04 93 23 10 34

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 9h à 15h et de 19h à 23h. Carte : environ 15 € le midi (plat) et 25 € le soir (plat).

Depuis 1975, La Raclette fait partie des tables incontournables de la station. Le Chef met l'accent sur la fraîcheur des produits et sur un accueil très affable. Si les spécialités de la montagne sont bien entendu mises à l'honneur, la carte s'oriente également sur des poissons. On y sert également des traditionnelles pizzas et des pâtes. À conseiller, surtout le soir pour l'ambiance et pour la terrasse chauffée et couverte sur les pistes.

■ LA SARRAZINE

Le Malinvern
Front de neige
✆ 04 93 02 82 91

Ouvert toute l'année. Carte : 25 € environ (plat + dessert). wi-fi gratuit. Accès piste et galerie. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animaux bienvenus.

Dès 8h du matin, on vient à la Sarrazine faire le plein d'énergie autour d'un délicieux petit déjeuner. Après avoir profité des bienfaits de la montagne alentour, on revient d'attabler ici à l'heure du déjeuner pour déguster galettes ou crêpes traditionnelles dans une ambiance fort sympathique. La carte met également à l'honneur quelques spécialités 100 % maison. Une bonne adresse au cœur de la station.

Bus directs de la mer à la montagne

Des navettes au départ de Nice desservent toute l'année les stations de la Vallée de la Tinée. Ce dispositif est complété par celui des lignes régulières classiques qui permet les déplacements inter-villages dans les vallées. En hiver, les horaires sont adaptés aux horaires des skieurs et offrent une véritable alternative à la voiture pour accéder aux stations tandis que l'été, les lignes 740, 746 et 750 laissent au promeneur tout le loisir de découvrir l'arrière-pays niçois chaussures aux pieds !

Renseignements et horaires sur www.lignesdazur.com

Le Col de la Lombarde

Surplombant la station d'Isola 2000 à 2 351 m d'altitude, le col de la Lombarde relie la vallée de la Tinée en France à celle de la Stura di Demonte dans le Piémont en Italie. Après avoir franchi le col (attention, la route est fermée en hiver à cause de la neige), vous arriverez au sanctuaire le plus haut d'Europe : Sainte-Anne de Vinadio, véritable havre de paix qui accueille chaque année de nombreux pèlerins et visiteurs du monde entier.

Le gîte

LES CHALETS DE LA DIVA
Front de Neige ✆ 04 93 23 17 71
clients@madamevacances.com

Ouvert toute l'année. 28 chambres. Demi-pension (se renseigner suivant occupation). Petit déjeuner inclus. A partir de 100 € en moyenne la nuitée. Les prix varient selon l'orientation de la chambre et la période. Voir conditions sur le site Internet. Taxe de séjour en sus et dépôt de garantie obligatoire. Animaux acceptés (supplément). Wifi. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Terrasse.
L'hôtel domine la station. Orienté plein Sud, on peut rejoindre aisément les remontées mécaniques à pied depuis l'entrée ! Avec son architecture extérieure façon chalet traditionnel, l'intérieur est étonnant avec son style contemporain chic, une décoration que l'on retrouve aussi dans les chambres spacieuses pourvues de tout le confort : TV par satellite, minibar et peignoirs. Certaines sont communicantes, idéales pour les séjours des familles avec enfants. Le salon et le bar sont des pièces superbes qui donnent sur la terrasse où on profite du soleil entre deux descentes allongés sur des transats. La salle de restaurant possède une belle cheminée qui réchauffera les soirées hivernales et offre une vue exceptionnelle sur les pistes. Côté restauration, la table est bonne : les menus sont variés et les desserts recherchés. Un bel espace spa satisfera aussi les clients de l'établissement à la recherche d'un moment de détente avec bassin à remous, hammam et sauna. L'hôtel dispose également d'un ascenseur et d'un local à skis pour plus de commodité. Le service est soigné, le personnel accueillant, professionnel et chaleureux.

DE COLOMBE IMMOBILIER : LOCATIONS
Chalet des Marmottes
Entrée Station ✆ 04 93 23 99 20
www.decolombe.com
resa@decolombe.com
Ouvert toute l'année. Locations et ventes d'appartements, studios et chalets sur Isola 2000 et Auron. Possibilité de locations à la saison et à la semaine, au week-end et en courts séjours sur demande. Plan des chalets disponibles sur la station sur le site Internet.
Cette agence immobilière qui pratique la location saisonnière existe depuis 1976. Ouverte toute l'année pour des réservations d'hiver et d'été à Isola 2000 et Auron, le choix est large : locations de studios pour 2 à 4 personnes, d'appartements de T2 pour 6 personnes ou de T5 pour 10 personnes. Sont également proposés des chalets neufs individuels ou mitoyens ainsi que Les Chalets du Mercantour à Isola 2000 dans la catégorie haut de gamme.

Autre adresse : La Lugière à Auron ✆ 04 93 23 38 30

HÔTEL CLUB DU SOLEIL PAS DU LOUP***
Hôtel Club du Soleil – Galerie Marchande, Centre Station ✆ 04 93 23 27 00
www.soleilvacances.com

Ouvert toute l'année. 110 chambres. Pension complète (compris). À partir de 125 € la nuit tout compris. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Sauna. Animations. Mini-club. L'établissement propose des chambres modernes et confortables ainsi que des appartements pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes. Les chambres sont équipées de salle de bains avec baignoire, W.C, sèche-cheveux, TV satellite écran plat, coffre-fort et téléphone. La formule all inclusive avec pension complète et accès au bar offre un bon rapport qualité/prix. Le restaurant de l'hôtel propose quant à lui un choix varié de cuisine traditionnelle dans un cadre agréable. On peut aussi profiter à tout moment de la terrasse ensoleillée donnant sur la


© R. PALOMBA/STATIONS DU MERCANTOUR
Speed Riding

piste. Les points forts sont les services et les animations (apéritifs, soirées, jeux...) ainsi que le prêt de luges et le mini-club pour les enfants en périodes de vacances scolaires. Les autres atouts sont la petite piscine située dans le centre de remise en forme et le sauna (accès en sus). Une adresse à retenir surtout pour les vacances en famille ou pour ceux qui aiment tout avoir sur place dans un même lieu.

■ **HÔTEL LE DRUOS*****
Hôtel sur le Front de Neige ✆ 04 93 23 12 20
www.hoteldruos.com

Ouvert de début décembre à fin avril et de mi-juillet à fin août. 39 chambres ; Lit supplémentaire. Chambre double à partir de 80 € par nuit avec petit-déjeuner. Différentes formules proposées via le site Internet. Animaux acceptés (10 € / jour / animal). Wifi. Bar. Terrasse. Local à ski avec casier personnel et chauffe-chaussures.
Son emplacement plein sud sur le front de neige est très prisé : on en sort et on y entre par la terrasse, skis aux pieds que l'on dépose ensuite dans son casier personnel avec chauffe-chaussures ! Les chambres habillées de bois sont confortables et lumineuses, équipées de salles de bains avec douche ou baignoire entièrement rénovées, toilettes et TV écran plat (TNT). Certaines sont communicantes ce qui est rassurant pour les familles avec enfants. On aime se retrouver au salon où trône une cheminée majestueuse pour déguster l'en-cas de l'après-ski ou au bar pour un apéro convivial en début de soirée. Le personnel est attentif au moindre détail et répond au mieux à vos requêtes. On vous recommande cette adresse sans hésitation d'autant que l'hôtel est actuellement en cours de classement trois étoiles.

■ **NEW CHASTILLON******
Le Chastillon ✆ 04 93 23 26 00
reservation@soleilvacances.com

Ouvert toute l'année. 75 chambres (studios et appartements de 20 m² à 40 m2). Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet. De 80 € à 200 € la nuit pour un studio 2 personnes en haute saison. Séminaires. Ascenseur. Animaux acceptés sans supplément sauf locaux communs. Sauna. Salle de billard (payant). Piscine couverte chauffée. L'hôtel donne sur les pistes et sur la montagne environnante. Les chambres disposent d'une TV câblée, d'un téléphone direct et d'une salle de bain privée avec WC et sèche-cheveux. Un espace détente avec sauna, bains bouillonnants, appareils de musculation et piscine couverte chauffée complètent la prestation de cet établissement à l'accueil charmant et professionnel. Côté restaurant, le chef vous surprendra avec ses fondues et sa raclette mais aussi avec ses recettes traditionnelles comme le pavé de bœuf aux chanterelles d'automne et jus balsamique, l'escalope de foie gras poêlée et la cassolette d'escargots au beurre mousseux. Possibilité de réserver également des appart-hôtels comprenant un séjour avec canapé convertible (2 personnes), un coin cuisine équipé (plaques vitrocéramiques, réfrigérateur, four micro-ondes, lave-vaisselle...), une salle de bains avec sèche-cheveux et WC sans oublier une connexion wifi gratuite.

■ **PIERRE & VACANCES LES TERRASSES D'AZUR**
Résidence les Terrasses d'Azur ✆ 04 93 23 20 00
www.pierreetvacances.com

Fermé de fin avril à début juillet et de fin août à la mi-décembre. Tarifs hiver pour 4 personnes. Studio / appartement à partir de 350 € la semaine. 133 appartements du studio 4 personnes au 3 ou 4 pièces pour 7 ou 8 personnes. Réception ouverte 7j/7, parking couvert payant, ascenseurs, casiers à skis.
Cette résidence façon chalet de montagne située à l'entrée d'Isola 2000 en surplomb des pistes offre une vue panoramique exceptionnelle sur la vallée du Chastillon. Les appartements (du studio pour 4 personnes aux 3 pièces pour 8 personnes) sont orientés au sud et sud-ouest, et tous bénéficient d'un petit balcon ensoleillé. Ils sont équipés d'une salle de bains, de WC et d'une kitchenette complète comprenant un lave-vaisselle, un four micro-ondes, des plaques électriques et un réfrigérateur. Le linge de maison et le ménage en fin de séjour sont inclus dans le prix. Les pistes et les commerces sont facilement accessibles par le funiculaire ou par des navettes. Le petit plus ? Un accès à la piscine d'Isola village située à quelques kilomètres en contrebas. Une solution idéale pour passer des vacances sympa à prix doux !

Loisirs

■ **ACTIVITÉS MOTORISÉES SUR GLACE AT2000**
Parking Circuit de Glace ✆ 04 93 23 91 32
www.sportsloisirs.net

Ouvert toute la saison d'hiver. Stage conduite sur glace à partir de 300 €. Comme une alternative au ski à 2 000 m d'altitude, les sensations de conduite sont garanties sur ce circuit parrainé par Jean Alesi.

▸ **Conduite sur circuit de glace.** Réservée aux titulaires d'un permis de conduire, partez sur les traces du célèbre Trophée Andros qui passe ici en janvier chaque année. L'école accueille le public qui veut se perfectionner en conduite sur glace ou simplement se faire plaisir en toute sécurité. Encadré par une équipe professionnelle, vous pourrez effectuer un baptême de piste (copilote) ou prendre un cours particulier avec un moniteur.

Handiski : Tandem Ski

La station d'Isola 2000 met à disposition des personnes à mobilité réduite ne pouvant pas skier seules 2 fauteuils « Tandem Ski » à la télécabine du Mercantour au Parking P1 au départ des pistes du bas de la station. Conduites par des accompagnateurs habilités et formés, les personnes à mobilité réduite ont ainsi la possibilité de skier en famille et de retrouver les sensations de glisse. Les télésièges débrayables de Combe Grosse et Valette sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

▸ **www.handiski06.com**

Moto neige. Les sensations sont exaltantes entre les sapins en solo ou en duo, de jour comme de nuit. On s'amuse et on frissonne. Une formidable expérience à la découverte de paysages magnifiques. Toutes les randonnées motoneige sont accompagnées d'un guide. Prêt de casques et fourniture de charlottes.

BIKE PARK
www.isola2000.com/pistes-vtt
info.isola@nicecotedazurtourisme.com
Ouverture du domaine VTT et de la remontée mécanique du Mercantour le week-end à partir de fin juin puis en continu en juillet et en août. Également ouvert le week-end début septembre de 9h à 17h. Aller simple VTT : 8 €. Forfait journée : 15 €.
Profitez des pistes de ski pour faire chaque été des descentes en VTT ! Vous aurez ainsi le choix entre 1 piste verte (Green Snake), 3 piste bleues (Big Loop – Roubines Wood – Northshore), 4 pistes rouges (Jungle Speed – The Wall – Red River) et 1 piste noire (Black Line). De quoi faire du sport dans un cadre grandiose pour un parcours total de 27,5 km. N'oubliez pas de vous équiper d'un casque. Sensations fortes garanties, peu importe votre niveau. Locations possibles.

ÉCOLE DU SKI FRANÇAIS – ESF
Maison d'Isola ✆ 04 93 23 28 00
www.esf-isola2000.com
esf.isola.resa@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. De 8h45 à 17h30 hors vacances scolaires. De 8h30 à 18h pendant les vacances scolaires. Cours individuel ou collectif.
Éventail de prestations très large : ski, snowboard, newschool, boardercross et randonnées en raquettes sur tout le massif alpin. On peut choisir entre les cours collectifs, particuliers ou des stages. Initiation ou perfectionnement en ski ou snowboard à titre privé en vue d'une préparation de compétition. La formation à la montagne et le hors-piste font également partie des prestations. Enfin, on retrouve des formations spéciales pour les plus petits qui grâce au club Piou-Piou (de 3 à 5 ans) et aux cours collectifs pourront apprendre tout en profitant des joies des vacances à la montagne.

GOLF D'ISOLA 2000
✆ 04 93 23 29 29 – www.isola2000.com
contact@stationsdumercantour.com
Fermé du 15 septembre au 15 juin. Sur réservation auprès de l'office de tourisme d'Isola 2000. Green fee 18-trous : 25 € environ. Restauration.
On ne pratique pas que le ski ou les sports de montagne à Isola ! Le golf aussi a sa place sur les sommets : il s'agit là d'un des plus hauts parcours d'Europe. On pourrait penser que la balle puisse se perdre dans un ravin mais ce n'est pas le cas : le parcours de 5 035 m constitué de 18 trous ne pose pas de difficultés particulières et le paysage est tout simplement sublime.

PISCINE MUNICIPALE
✆ 04 93 02 19 88
www.isola2000.com/piscines
info.isola@nicecotedazurtourisme.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h30. Forfaits saison adultes 50 € et enfants 40 €. Carte 10 entrées adultes 32 € et enfants 24 €. Ticket entrée adultes 4 € et enfants 3 €.
Cette piscine en plein air est chauffée. Surveillé par des maîtres-nageurs sauveteurs diplômés d'État, cet espace nautique est un lieu de divertissement qui propose également des activités aquatiques payantes (en plus de l'entrée) comme les leçons de natation (apprentissage et perfectionnement) ou les cours d'aquagym. Les matelas, parasols et chaises sont en location. Un snack est également disponible sur place.

Détente, Bien-être

SPA DES TEMPS
Sandra Lacoste
Résidence La Lombarde ✆ 04 83 10 40 08
www.sandra-lacoste.com
Pendant la saison d'hiver ouvert tous les jours y compris dimanches et fériés de 9h à 20h. De fin juin à début septembre de 10h à 12h et de 14h à 18h. Services disponibles en institut : onglerie, épilation, cabine UV, tisanerie. Hammam avec ou sans massage. Programme coaching à domicile disponible sur demande.

Le Snowpark Tony's Snowland

Situé à 2 300 m d'altitude sur le secteur Mouflon et édifié pour rendre hommage aux exploits sportifs de Tony Ramoin, l'enfant du pays qui décrocha la médaille de bronze aux Jeux olympiques de Vancouver en 2010, le site est devenu incontournable pour les amateurs de glisse !
Ludique et technique, le snowpark propose des modules pour tous les niveaux de pratiquants : *slopestyle* (1 ligne noire, série de kickers de 10 à 15 m suivie de box et de rails tubulaires), zone de *handrails* (barres à slide métalliques), espace débutants (Family Park avec plusieurs variantes), biopark débutant (box large en bois) et experts (composé de box experte en bois, d'une table à butter et d'un wall) et *boardercross*. De quoi (re) découvrir de nouvelles sensations de glisse.
Le Tony's Snowland accueille aussi régulièrement de nombreuses compétitions nationales et européennes. Attention, le port du casque est obligatoire et les protections sont fortement conseillées !

Forfait Snowpark. Pour ne rider que sur le snowpark (et pas les pistes), il faudra compter 21 € par jour comprenant 2 montées dans la journée par le télécabine du Mercantour ou de Pelevos + passage illimité au télésiège des Marmottes. Ouvert pendant la saison de ski tous les jours de 10h à 16h.

Depuis 2001, Sandra Lacoste a développé un concept de soins innovants basés sur les saisons et les éléments. Elle travaille avec les gammes de produits cosmétiques haut de gamme Carita et Terraké. Après un diagnostic personnalisé, elle vous suggère des soins adaptés pour évacuer fatigue et stress du quotidien mais aussi pour améliorer la circulation de vos énergies, vous permettre d'être en harmonie avec votre corps ou simplement vous relaxer. Sandra propose quatre univers inédits liant des principes actifs pour un rituel de beauté efficace et apaisant en toute sérénité. Dans son institut, vous aurez aussi accès à d'autres prestations : épilation, pose d'ongles, cabine UV, tisanerie et hammam pouvant accueillir 3 personnes par séance. Désormais vous pouvez même accéder à un service de coaching à domicile pour des prestations personnalisées de remise en forme.

Sorties

■ **LE CROCODILE PUB**
Place centrale
Immeuble le Malinvern ✆ 04 93 23 18 80
Ouvert toute l'année. De 17h à 2h30 du matin. Réservation pour groupes possible sur demande.
Une fois passé l'énorme crocodile installé au-dessus de la porte d'entrée, vous voilà au sein de ce temple du divertissement, un incontournable de la station. Depuis 1989, l'ambiance survoltée du Crocodile Pub autour de son billard n'est plus à faire ! Les soirées sont animées par un DJ, la fréquentation est plutôt jeune et la musique offre un cocktail détonnant de sons électro-house. En cas de petite faim, vous pourrez grignoter une belle bruschetta. Profitez enfin des soirées à thèmes et des retransmissions des événements sportifs pour passer un bon moment entre amis.

■ **LA TANIÈRE SNOWBALL BAR**
Galerie marchande
Immeuble Le Pelevos ✆ 04 92 02 16 45
Ouvert toute l'année. De 17h à 2h30 du matin. Restauration jusqu'à 1h du matin. 3 € la partie de bowling. Groupes sur réservation. Service à emporter.
Ambiance jeune et décontractée dans ce mini-bowling (les pistes sont plus courtes) où l'on peut boire un verre entre potes, prendre un morceau et surtout s'amuser. Fous-rire garantis. Des soirées à thème sont organisées tout au long de la saison : blind tests, karaokés et diffusions de tous les matchs de foot sur écrans géants... De quoi animer vos soirées ! Et pour caler les fringales nocturnes, le service snacking est ouvert jusqu'à 1h du matin, sur place ou à emporter. Ici on s'amuse et on profite de l'ambiance décontractée encouragée par les DJ qui viennent régulièrement assurer le spectacle.

■ **SKI RÉPUBLIC MAGIC SNOW**
Immeuble le Malinvern
Place Centrale ✆ 04 93 23 15 30
www.magicsnow.fr
Ouvert de décembre à avril, tous les jours durant les vacances scolaires de 8h30 à 20h. Hors vacances scolaires de 8h30 à 19h.
L'équipe de Magic snow est constituée de passionnés qui sauront vous conseiller et trouver l'équipement qui répond au mieux à vos attentes. Si vous souhaitez éviter les grandes chaînes de location de ski, cette enseigne vous offre le savoir-faire et la compétence de professionnels dans un cadre sympathique. La boutique loue et vend des articles liés au sport de glisse mais aussi des snowscoots.

Emplettes

■ **LA VACHERIE DE CHASTILLON**
✆ 04 93 23 12 48 – www.isola2000.com
vacherie.isola2000@orange.fr
Ouvert toute l'année et tous les jours de 9h à 13h et de 15h30 à 20h. Atelier de fabrication des fromages à partir de 10h30. Alimentation des veaux le soir pendant la traite à 18h. Parking P1, face au circuit de glace.
Cet endroit incontournable et sympathique tenu depuis plus de quarante ans par la famille Colombero propose à la vente toute une sélection de produits du terroir ainsi que des salaisons de qualité élaborés dans la pure tradition de fabrication piémontaise : fromages au lait cru (Alpin, Bergère), tomes de montagne (2 mois d'affinage), taleggio, rigatello, reblochon, yaourts au lait entier ou fromages frais. Les plus curieux pourront également visiter l'atelier de fabrication de ces produits et assister à leur préparation tandis que les plus petits découvriront la traite des vaches et l'alimentation des veaux. Une savoureuse visite qui s'impose aux papilles dans cette vacherie devenue une institution. Il est même possible de commander et de demander la livraison de son plateau raclette, idéal pour les soirées à la montagne. Possibilité également de découvrir la crème de marron d'Isola, des miels et des confitures de pays ainsi que de l'huile d'olive fruitée et douce.

ROURE ★★★

Points d'intérêt

◗ **L'arboretum de Roure.** À seulement une dizaine de kilomètre de Saint-Sauveur-sur-Tinée, et pour tous ceux qui rêvent d'évasion, de nature et d'art : direction l'arboretum de Roure à 1 200 mètres d'altitude ! Surplombant la vallée de la Tinée et en lisière du Parc national du Mercantour, une collection unique d'arbres de montagne prospère dans ce lieu magique et côtoie une flore de basse altitude : mélèzes, pins sylvestres, cèdres du Liban et de l'Atlas, érables du Japon, églantiers, sapins du Colorado, peupliers, arbres de la soif, cyprès du Tassili… Difficile pourtant de croire qu'il n'y avait presque rien sur ce bout de terre en 1988 sinon une pelouse alpine, proche du petit village médiéval de Roure.

Col de la Bonette : la plus haute route d'Europe

En 1951, Jean-Pierre Moatti, préfet des Alpes-Maritimes, Jean Médecin, maire de Nice et président du conseil général, ainsi que Bernard Issautier inauguraient l'achèvement de celle qui allait devenir la mythique route de la Bonette-Restefond. Culminant à 2 802 mètres, c'est la plus haute route d'Europe ! À l'époque, les ouvriers ont dû réaliser 200 000 mètres cubes de terrassement et 6,5 kilomètres de chaussée nouvelle pour un tracé achevé en septembre 1960. Après de nombreux virages et des pentes qui dépassent souvent les 10 %, on arrive enfin au sommet du col où la table d'orientation permet de nommer toutes les grandes cimes des Alpes du Sud, du mont Pelat au Viso ainsi que la barre majestueuse des Écrins. On redescend ensuite par le même chemin ou on poursuit vers les Alpes-de-Haute-Provence en direction de Barcelonnette par une route charmante où la circulation est réglementée. Un itinéraire économique et touristique, sans doute le plus beau et le plus spectaculaire d'Europe. Amis du caravaning, renseignez-vous !

Attention, la route est fermée l'hiver.

Aujourd'hui, cette forêt unique de 15 ha abrite une sorte de musée à ciel ouvert : au fil de la balade, vous apercevrez des sculptures ou des installations d'artistes contemporains nichées sur les troncs des pins sylvestres, dans les ramures, au détour des sentiers ou même en équilibre. À noter que ce jardin remarquable se pare à l'automne de couleurs chatoyantes : rouge, orange, jaune, ocre, marron… vous en prendrez plein la vue ! Visite sur rendez-vous.

SAINT-DALMAS-LE-SELVAGE ★★

Loisirs

La pratique du ski. Saint-Dalmas-le-Selvage est un site de ski et de randonnée nordique avec plus de 50 km de sentiers balisés et étagés entre 1 280 m et 2 881 m d'altitude. Il existe deux secteurs de randonnée nordique : Anelle et Gianto au départ du parking du village avec 35 km d'itinéraires. Pour la pratique du ski de fond, vous disposerez de 17 km de piste. Au total, le domaine skiable comprend 1 boucle et 1 circuit de ski de fond (3 km), 6 circuits de ski de randonnée, 1 boucle et 5 circuits de randonnée raquettes.

Quelques idées de balades…

Le village de Saint-Etienne-de-Tinée est le point de départ de nombreuses randonnées pédestres dans le parc national du Mercantour. Accompagné par un guide de montagne ou équipé avec du matériel d'orientation, chaque balade sera l'occasion de découvrir la faune et la flore du coin.

Le lac de Vens
Situé à 2 475 m d'altitude, il faut compter environ 2h30 de marche depuis le hameau du Pra. Des paysages splendides vous attendent tandis que les plus chanceux apercevront mouflons ou chamois. Ce circuit vous amène sur un plateau où se trouve la maison forestière de Tortisse. De là, vous apercevrez les arches de Tortisse formant une spirale. Une fois arrivé aux lacs, un refuge de montagne y est implanté pour permettre à de nombreux randonneurs de se reposer et d'apprécier une soirée près des étoiles.

Le lac de Rabuons
Situé à 2 523 m d'altitude, il faut grimper pendant 4h dans la vallée de la Tinée. C'est le plus grand lac de la région. Le mont qui le surplombe est le mont Ténibre qui culmine à plus de 3 000 m, le plus haut des Alpes du Sud. Cette randonnée est sensationnelle et les paysages sont grandioses !

Le col de la Bonette
Reliant Nice à Briançon, la route la plus haute d'Europe fut classée en août 1860 par Napoléon III. Depuis le col, le panorama offre une vue imprenable sur les Alpes du Nord et le Mont Viso en Italie.

GORGES DU CIANS

Le Cians est un petit torrent alpin tantôt à sec tantôt impétueux lors de la fonte des neiges qui se jette dans le Var après s'être frayé 23 km d'un parcours acrobatique à travers des clues profondes et étroites. Ici, le paysage est grandiose : la roche est tantôt faite de schiste rouge tantôt blanche à cause du calcaire. Les amateurs de sensations fortes trouveront ici leur bonheur (rafting, family-raft, cano-raft, kaya-kayak, rando-aqua, canyoning, via ferrata ou escalade parmi d'autres) tandis que les nombreux chemins de randonnée invitent les moins impétueux à la découverte de la nature.

BEUIL

■ **OFFICE DE TOURISME DE BEUIL**
Quartier Du Pissaire ✆ 04 93 02 20 20
www.beuil.fr – office.de.tourisme@beuil.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h. Dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 17h.
Besoin de renseignements sur les manifestations, les loisirs ou sur l'histoire du village ? L'Office de Tourisme met à votre disposition toutes les informations nécessaires quant au bon déroulement de votre séjour. Retrouvez également les listes détaillées des hébergements disponibles, des restaurants, des commerces, des entreprises et des services.

Points d'intérêt

■ **LES GORGES DU CIANS** ★★★
Le Colorado des Alpes Maritimes offre des gorges impressionnantes par leurs formes et par leur couleur ocre, profondes et étroites, merveilles géologiques uniques au monde. Entre Touët-sur-Var et Beuil, les Gorges du Cians longent la D28. Sur plusieurs kilomètres, on circule dans un univers grandiose et remarquable datant de l'ère primaire. Traversées par ce petit affluent du Var, ces gorges sont taillées dans les roches schisteuses rouges, avec de nombreuses fissures, clues, déversoirs, cascades, dont beaucoup sont accessibles par des sentiers piétonniers. On peut aussi rejoindre quelques sommets par des sentiers de Grande Randonnée : le mont Raton (2 066 m), les Cluots (2 105 m), la Tête du Giarons (2 025 m) et la cime de Courbaissa (2 065 m).

Le couvert

■ **L'ESCAPADE**
15, boulevard Colonel-Marcel
✆ 04 93 02 31 27 – www.hrlescapade.fr
hrlescapade@gmail.com
Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 21h. Chambre à partir de 65 € la nuit. Petit déjeuner buffet : 12 €. Menu unique à 25 €. Chèque Vacances. Terrasse. Wifi gratuit.
En été, on est tout de suite attiré par la très jolie terrasse fleurie qui s'étend devant les murs en pierres de l'hôtel. En hiver, on lui préférera la grande salle rustique avec son ambiance chaleureuse, son plafond et ses murs couverts d'antiquités et d'objets culinaires et agricoles d'antan. La cuisine a des accents régionaux avec des plats aussi délicieux que les cannellonis aux sanguins, les lasagnes aux cèpes, le bœuf en daube à l'ancienne ou encore la cuisse de canard aux olives. Tout est préparé maison. En dessert, on opte pour la glace vanille arrosée de génépi ou les profiteroles. Une excellente adresse à retenir. Pour ceux qui veulent rester quelques jours dans ce cadre magnifique, pas de problème : votre chambre vous attend à l'Escapade.

■ **LES ROCHES ROUGES**
5, route de la Couillole ✆ 04 89 34 38 72
lesrochesrouges@aol.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 20 € environ (plat + dessert). Animaux acceptés.
Dans la salle intérieure dominée par le rouge framboise, Nathalie et David vous préparent de délicieux mets de saison concoctés maison avec des produits du terroir. La cuisine est savoureuse, copieuse, généreuse et familiale : vous l'aurez compris, les adjectifs ne manquent pas pour décrire ce qui se trouve dans les assiettes ! Pizzas, capouns, salades, burgers... Il y en a pour tous les goûts. Le service est courtois et efficace, ce qui ajoute à la qualité de ce lieu hautement futé.

Emplettes

■ **LE RUCHER AUX MARMOTTES**
Route des Serres de Nairaud
Les Launes ✆ 06 19 49 42 19
pascal.thiery9@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite de l'exploitation en été et sur réservation. Présence au Marché de Valberg.
Située à Beuil Les Launes en pleine nature près d'un site où les marmottes sont naturellement installées, cette miellerie artisanale a des vertus commerciales et pédagogiques ! On vous y accueille en groupe ou en individuel pour vous faire découvrir le travail d'apiculteur au gré des saisons : visite de ruches, extraction du miel... Dans la boutique attenante aux ateliers, vous pourrez goûter les différentes sortes de miel (de montagne, Provence, lavande, ronce, thym...) ainsi que les spécialités dérivées : nougats, pains d'épice ou encore bougies à la cire d'abeille.

VALBERG

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place Charles-Ginesy
Immeuble les Ancolies ✆ 04 93 23 24 25
www.valberg.com
ot@valberg.com
Ouvert tous les jours 9h à 12h et de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires zone B d'été, de Noël et de Février de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Hors saison de 9h à 12h et de 14h à 17h sauf le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h.
Valberg est une station dynamique et familiale qui multiplie les activités pour tous. Première station d'altitude à avoir obtenu le label Famille Plus, une équipe énergique vous renseigne et vous oriente en fonction de vos goûts et vos aptitudes. Espace d'exposition, wifi gratuit, poste informatique en libre-service, coin enfants, ventes de livrets de randonnée...

Le couvert

■ **LES MÉLÈZES**
5, avenue de Valberg
✆ 04 93 03 55 32
Ouvert toute l'année. 7/7 jours en saison, de 8h à 23h ; fermé le dimanche soir et lundi hors saison. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Plat du jour : 14 € (environ). Terrasse.
La terrasse extérieure située aux pieds des pistes vous accueille en continu, quel que soit le moment de la journée, du petit déjeuner du matin au repas du midi. La carte est plutôt classique : pizzas, burgers, pâtes et spécialités montagnardes... L'idéal pour les gros appétits ! L'après-midi, les habitués se retrouvent après le ski pour savourer une crêpe ou boire un verre. Le soir, l'ambiance se fait un peu plus cosy à l'intérieur. Un accueil toujours charmant et une carte simple mais efficace.

■ **LE REFUGE**
17, avenue de Valberg
Immeuble Les Gémeaux
✆ 04 93 02 42 45
Ouvert toute l'année. Tous les jours de décembre à avril et fermé le jeudi. De 10h à 23h30. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Formule du midi : 20 € (entrée + plat + dessert). Terrasse.
Le Refuge, c'est l'endroit idéal pour déguster des spécialités de la montagne à deux pas des pistes et au cœur de Valberg sans se ruiner. Côte de bœuf, fondue gauloise, raviolis niçois, daube, grillades et canard... Ici, on se ressource après une journée d'effort et on savoure un des nombreux plats concoctés par le chef et son équipe dont le savoir-faire n'est plus à prouver. Les amateurs de fromage se régaleront de la qualité et de la quantité car les portions sont copieuses. Terrasse plein sud face aux pistes.

■ **LE TREMPLIN**
1, avenue Saint Bernard
Immeuble Le Beau Site ✆ 04 93 03 14 98
Ouvert toute l'année. Toute la semaine de 10h à 22h en saison et de 10h30 à 22h hors saison du mercredi au dimanche. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (plat + dessert). Pizza à partir de 6,90 €. Terrasse.
Avec sa grande terrasse ensoleillée sobre et élégante, Le Tremplin attire autant pour son emplacement que pour son ambiance qui doit beaucoup à son équipe jeune et sympathique. Bar, pizzeria, cuisine traditionnelle mâtinée de quelques spécialités de montagne, et de belles suggestions à l'ardoise. L'endroit ne désemplit pas et propose une vaste gamme de pizzas, flammes et spécialités de la montagne. Venez y déguster fondues et brasérades ; réchauffez-vous dans un lieu à l'esprit chaleureux et montagnard.

■ **LE VALBERGAN, RESTAURANT PANORAMIQUE**
2, avenue de Valberg
✆ 04 93 02 50 28
Ouvert de 12h à 15h et de 19h à 23h. Fermé le mardi soir et le mercredi. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ (entrée + plat + dessert). Menu 26 €. Menu dégustaton 45 €. Service brasserie au rez-de-chaussée : ouvert du jeudi au mardi de 8h30 à 18h. Accueil des groupes. Terrasse.
Le restaurant se situe à l'étage et la brasserie-crêperie au rez-de-chaussée, une situation privilégiée au cœur du village face aux pistes de ski. La grande terrasse orientée plein sud vous tend les bras, ensoleillée à souhait. Le Chef vous accueille dans ce nid douillet qui fleure bon la montagne. La cuisine se scinde en deux avec d'un côté les spécialités montagnardes et de l'autre, les suggestions à l'ardoise qui s'affichent en fonction des trouvailles du marché. La cuisine est inventive et évolue sans cesse. On aime la daurade à la plancha, la fricassée de rognons de veau aux cèpes, le foie gras maison ou les artichauts présentés sous toutes leurs formes. C'est sans aucun doute l'une des tables les plus réputées de la station.




© CÉDRIC ROBION

Valberg, ski alpin

■ **LA VALLÉE BLANCHE**
Hôtel-restaurant
1, chemin du Ciai ✆ 04 93 02 64 28
www.hotel-lavalleeblanche.com
info@hotel-lavalleeblanche.com
Ouvert toute l'année. 7j/7 midi et soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (plat + dessert).
Le Chef vous accueille dans ce restaurant réputé de la station et vous propose une cuisine inventive et respectueuse des traditions locales. Ici, les produits de la région sont mis à l'honneur. On se régale du magret de canard rôti aux figues, du pavé de thon mi-cuit façon Rossini et sa poêlée de légumes à la noisette, du burger façon Rossini ou encore de la copieuse assiette de fromages que l'on accompagnera d'un des desserts gourmands à l'instar de la crème brûlée aux saveurs du moment ou de la soupe de pêche... Une adresse incontournable qui n'a pas perdu en qualité au fil des années.

Le gîte

■ **HÔTEL L'ADRECH DE LAGAS*****
63 avenue Valberg
✆ 04 93 02 51 64
www.adrech-hotel.fr
adrech-hotel@orange.fr

Logis (3 cheminées). Fermé en octobre/novembre et en avril/mai. 20 chambres (dont 19 avec une terrasse privative). Chambre double à partir de 75 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 € (6 € pour les – de 5 ans). Parking ouvert. Label Tourisme & Handicap. Accessibilité PMR. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (logis 2 cocottes, menu déjeuner 19 €, dîner 28 €). Sauna. Billard. Bibliothèque. Soirées cocktails.
Un ravissant établissement situé à l'entrée du village de Valberg au niveau du départ des pistes. Il bénéficie d'une orientation de rêve avec une exposition plein sud et un accès très pratique pour les skieurs. Les chambres disposent d'une terrasse face aux pistes avec table et transats. Elle sont conçues avec un grand placard et des toilettes séparées de la salle de bains. Côté restauration, la table est réputée dans la station. La formule du midi séduit les skieurs. Le soir, l'atmosphère se fait plus feutrée : on se retrouve ainsi à l'apéro autour de la grande cheminée et on savoure les spécialités de la montagne ou encore les suggestions du Chef comme la côte de bœuf au feu de bois. Sur place, on trouve également une salle de jeu avec billard, un espace fitness et deux saunas. Une atmosphère familiale et un accueil chaleureux des propriétaires qui aiment leur métier.

HÔTEL LE CHALET SUISSE***
4, avenue de Valberg
✆ 04 93 03 62 62
www.chaletsuisse.fr
info@chaletsuisse.fr
23 chambres. Petit déjeuner : 12 €. Garage : 12 €. Chambre classique à partir de 77 €. Chambre prestige double à partir de 115 €. Chambre prestige familiale à partir de 133 €. Animaux acceptés (chiens acceptés entre 5 € et 10 € par jour). Wifi. Restauration. Hammam, sauna. Espace bien-être.
Avec la petite touche helvétique sur la façade, cet hôtel de vingt-trois chambres est situé en plein centre près des pistes. L'intérieur affiche quant à lui un esprit maison que viennent renforcer des couleurs ensoleillées comme celles de la salle du petit déjeuner. L'équipement est conforme au standing (téléphone, TV satellite, double vitrage, Internet, wifi, baignoire) et on peut y loger jusqu'à 4 personnes. Quelques petits plus ne sont pas à négliger comme la présence d'un hammam et celle d'un sauna. Le lounge bar donne envie de s'y poser avec son large choix de cocktails, de vins et d'apéritifs accompagnés de tapas. A la brasserie du Chalet Suisse, on savoure attablé à la terrasse ensoleillée des spécialités de montagne et une belle cuisine traditionnelle. Enfin, pour les véhicules et le matériel, l'hôtel dispose de parkings fermés ainsi que d'un local à ski.

■ **LE VAL D'AZUR******
5, avenue Saint-Bernard
✆ 04 93 23 10 76
http://valdazur-valberg.com
contact@valdazur-valberg.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 4 pièces à partir de 216 € la nuitée. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking couvert suppl. 50 € la semaine ou 8 € la nuit. Tarif semaine studio pour 3 à partir de 797 €. Caution : chèque de 450 €. Tarif nuitée studio pour 3 à partir de 135 €. Animaux acceptés (45 € la semaine ou 7 € par nuit). Wifi gratuit. Garage pour toute la résidence compris dans le prix. Animations selon affluence.
Dans cette résidence cossue composée de 100 appartements au pied des pistes, profitez d'équipements très fonctionnels, de beaux volumes et d'une décoration contemporaine soignée. On aime les appartements orientés plein sud avec une grande terrasse donnant sur les pistes. Plusieurs types de logement sont proposés, du simple studio au 4 pièces pouvant recevoir jusqu'à 8 personnes. Val D'Azur est également prisée pour le sens de l'accueil de l'équipe dirigeante et les animations variées qui sont proposées aux clients. De nombreux artistes se produisent en effet durant la saison dans la salle de spectacle de la résidence en cabaret : chanteurs et comédiens humoristes se retrouvent ainsi à Valberg dans ce cadre privilégié. Ajoutez à cela une magnifique piscine intérieure chauffée et une bonne humeur ambiante insufflée par le directeur et son équipe. Il est vivement conseillé de réserver.

■ **LA VALLÉE BLANCHE****
Hôtel-restaurant
1, chemin du Ciai ✆ 04 93 02 64 28
www.hotel-lavalleeblanche.com
info@hotel-lavalleeblanche.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 10 chambres. Chambre double à partir de 110 €. Demi-pension (à partir de 35 € adulte). Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire (lit bébé 15 €). Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (addition moyenne à la carte au restaurant : 50 € le soir et 25 € le midi avec formule entrée + plat + dessert). Forfait Bain nordique : 70 €/personne avec dîner aux bougies et bain, cocktail et peignoir fourni.
Si vous souhaitez vous ressourcer et profiter de l'air de la montagne tout en disposant d'un service de qualité et d'un confort exemplaire, n'hésitez pas à passer quelques jours à la Vallée Blanche. L'hôtel se démarque par l'originalité de ses prestations et son ambiance intérieure scandinave, façon arty chic contemporain, originale et authentique. Côté hébergement, l'établissement possède 10 chambres confortables et douillettes avec balcon et de taille moyenne toutes louées en demi-pension. La Vallée Blanche est une adresse à privilégier pour profiter d'un nouvel art de vivre à la montagne, surtout ne manquez pas l'initiation au bain nordique et le sauna finlandais.

GUILLAUMES

■ **LES GORGES DE DALUIS** ★★
Le long de la D2202, la route offre un superbe point de vue vertigineux sur le fleuve Var qui gronde comme un torrent au fond de la gorge. La route en encorbellement taillée dans le roc est coupée de nombreux tunnels et permet d'apprécier de nombreux points de vue impressionnants. Quelques parkings facilitent les haltes sans couper la circulation et méritent des arrêts.

■ **MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES** ★★
Rue Raymond-Berenger ✆ 04 94 47 05 72
www.lesportesdumercantour.com
mairie.guillaumes@wanadoo.fr
Ouvert sur rendez-vous. Groupes jusqu'à 60 personnes. Gratuit.
Alimenté principalement par les dons des habitants du village et de la région, il constitue aujourd'hui un témoignage très intéressant sur la vie quotidienne d'autrefois et l'artisanat traditionnel de cette vallée.

■ **LE CENTRAL**
Place de Provence
✆ 04 93 05 50 30
Ouvert toute l'année. Tous les jours midi et soir. Formule : 29 € (entrée, plat, dessert). Menu à 22 € et 32 €.
Besoin de vous restaurer après une randonnée en haute altitude ? Le Central est l'endroit idéal pour se détendre tout en profitant d'un bon repas : cannelloni croustillant à l'avocat et pomme verte, gaspacho de pastèque au yaourt ; canette entière désossée farcie à l'olive noire, kumkat et amandes fraîches ; magret de canard aux myrtilles, assiette de fromage locale ou encore salade d'artichaut au jambon cru... La qualité des produits est au rendez-vous et on ne saurait que trop vous conseiller cette petite adresse.

ROUBION ★

■ **OFFICE DE TOURISME DE ROUBION**
Le Village
✆ 04 93 02 10 30
www.roubion.com
tourisme@roubion.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Avant de devenir une station de ski familiale intégrée à la métropole Nice Côte d'Azur, le village de Roubion accroché à la falaise – c'est un véritable

nid d'aigle vertigineux – et ceint de remparts, attirait pour son riche patrimoine, et son architecture. Il faut se promener dans ces ruelles étroites et moyenâgeuses pour voir des maisons montagnardes typiques et déboucher sur des placettes où trônent des fontaines. Vestiges de remparts et de portes du XII[e] siècle, ruines classées du château, témoignent de son passé. Ce village perché pittoresque offre des points de vue saisissants sur les montagnes alentours.

Le couvert

■ **AUBERGE QUINTESSENCE**
Route du Col de la Couillole ✆ 04 93 02 02 60
www.auberge-quintessence.com
contact@auberge-quintessence.com
Fermé en mars. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 39 € à 49 €. Carte : 60 € environ.
Au cœur de cette très belle auberge datant de 1962, se trouve une table étoilée au niveau gastronomique vraiment impressionnant. Le chef, Christophe Billau, s'occupe de proposer une carte adaptée régulièrement aux meilleurs produits de saison, afin d'offrir un mélange de saveurs locales et de produits frais en s'accordant à mettre tous les fins gourmets d'accord. Profitant de trois menus différents selon votre appétit et vos envies, vous serez littéralement comblés. La salle est aussi bien aménagée que vos plats, et vous pourrez profiter d'une magnifique baie vitrée ouverte sur les sapins et la montagne : comme si ce n'était pas suffisant, la vue saura sublimer votre repas.

Le gîte

■ **AUBERGE QUINTESSENCE**
Route du Col de la Couillole ✆ 04 93 02 02 60
www.auberge-quintessence.com
contact@auberge-quintessence.com
Fermé en mars. Fermé les mardis et mercredis. 7 chambres. Chambre double à partir de 96 €. Demi-pension : 232 € (séjour pour 2 + petit-déjeuner + menu étoilé). Restauration. Dans cette magnifique auberge rénovée, Paulien et Christophe Billau vous reçoivent pour vous faire passer un séjour d'exception. Profitez d'une des 7 chambres, classique ou en version luxueuse (avec même une chambre familiale) afin de vous reposer dans un cadre magnifique. Les chambres disposent de tout le confort nécessaire, mais ce qui fait bien le plus de cet établissement, outre le paysage magnifique, c'est de pouvoir profiter d'une table étoilé à la montagne. Pour cela, vous pouvez opter pour des séjours comprenant votre hébergement pour une nuit, avec le menu très spécial concocté par le chef, avec option d'accorder les mets et vins, selon vos envies. À ne pas manquer !

Chambres d'hôtes

■ **LE RUPICAPRA**
Le Village
✆ 04 93 02 58 72
www.lerupicapra.fr
rupicapra-tinee@orange.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 4 chambres. Petit déjeuner inclus. Gîte à partir de 220 € la semaine. Ménage : 40 €. Possibilité de location de raquettes : 7 € la journée et 5 € la demi-journée. Garage pour les vélos gratuit ; espace pour les motos. Prêt de cartes IGN. Chambre à partir de 80 € la nuit. Lit supplémentaire 30 € (nuitée + petit déjeuner). Chèque Vacances. Animaux interdits. Restauration (pizza, crêpes, charcuterie). Wifi gratuit.
Quatre chambres doubles personnalisées et confortables dans le haut village perché, avec vue sur la montagne de mélèzes, pour profiter du charme de Roubion. On suit le chamois pour découvrir une maison traditionnelle et chaleureuse, entièrement rénovée, où on vous accueille avec le sourire. Au petit déjeuner, on savoure les gâteaux et les confitures maison. Une magnifique terrasse panoramique incite à la détente et à la paresse. Une très jolie adresse.





Le Bar-sur-Loup.

© BERNARD CROISÉ

ORGANISER SON SÉJOUR



SE RENDRE EN CÔTE D'AZUR

En avion

L'avion est le moyen de transport le plus rapide pour vous rendre sur la Côte d'Azur. L'aéroport de Nice-Côte d'Azur, le premier aéroport international de France après Paris, dessert directement de nombreuses villes françaises (Paris est à 1h15 de vol), européennes et même au-delà (New York et Dubaï sont par exemple desservies quotidiennement).
Situé à quelques minutes du centre-ville en voiture, en bus ou en tramway, et à environ 1h30 des stations de sports d'hiver, différents moyens de locomotions sont à votre disposition dès votre arrivée : taxi, location de voiture, loueur de motos, transfert en hélicoptère, traditionnel vélo...
Il existe aussi un autre aéroport sur la Côte d'Azur beaucoup plus petit : celui de Cannes-Mandelieu.

Aéroports

■ **AÉROPORT INTERNATIONAL NICE-CÔTE D'AZUR**
Rue Costes-et-Bellonte
NICE
✆ 08 20 42 33 33
www.nice.aeroport.fr
nice.aeroport@cote-azur.aeroport.fr
♿N
L'aéroport Nice-Côte d'Azur occupe la troisième place parmi les aéroports français après ceux de Paris (Charles de Gaulle et Orly) et c'est également le second aéroport français d'aviation d'affaires après celui du Bourget. Construit sur une zone partiellement gagnée sur la mer, il relie la Côte d'Azur à de nombreuses destinations dans le monde. Il se scinde en deux pôles : le Terminal 1 pour l'international et le Terminal 2 pour les vols nationaux. Enfin, restez vigilant car il peut y avoir certaines exceptions, alors regardez bien votre billet avant de vous rendre à un terminal, même si des bus les relient entre eux. De nombreuses compagnies y possèdent un comptoir.

Compagnies

■ **AIR FRANCE**
Aéroport Nice Côte d'Azur
Terminal 2
NICE
✆ 36 54
www.airfrance.fr
♿N
Service des personnes handicapées ou à mobilité réduite Service Saphir ✆ 09 69 36 72 77 et mail.saphir@airfrance.fr.

La compagnie propose avec ses partenaires KLM et Delta Air Lines de nombreux vols par semaine au départ de l'aéroport Nice-Côte d'Azur : 4 destinations opérées par Air France (Lille, Lyon, Nantes et Paris), 2 destinations européennes (Amsterdam opérée par KLM et Rome par Alitalia) et 1 internationale avec le vol direct vers New-York (4 fréquences hebdomadaires opérées toute l'année par Delta Air Lines). HOP ! , le low cost d'Air France ouvre également à la vente ses lignes au départ de Nice avec 3 destinations saisonnières (Biarritz, Caen, Clermont-Ferrand) et de nombreuses autres tout au long de l'année (Lyon, Toulouse, Bordeaux, Lille, Nantes, Strasbourg, Metz Nancy Lorraine et Rennes).

En train

Moins rapide que l'avion, le train n'en reste pas moins pratique, surtout depuis les départements et régions limitrophes, ou depuis la Ligurie italienne, puisqu'il dessert de nombreuses villes de la Côte d'Azur. Les trains SNCF relient par exemple, Nice à Paris en 5h30, Nice à Lyon en 4h30 et Nice à Marseille en 2h30. Les gares TGV azuréennes sont celles de Monaco Monte-Carlo, Nice Ville, Antibes et Cannes.

■ **CHEMINS DE FER DE PROVENCE**
NICE
✆ 04 97 03 80 80
www.trainprovence.com
De Nice à Digne. Horaires et plan de la ligne sur leur site.
Au départ de la Côte d'Azur sur la ligne Nice-Dignes-les-Bains longue de 151 kilomètres, les Chemins de Fer de Provence assurent toute l'année des liaisons régulières à bord du train des Pignes de la côte littorale jusqu'au haut pays. Construit par Sud France, devenu les Chemins de Fer de Provence, le parcours a adopté un écartement de voie différent des autres tracés nationaux : appelé « métrique » parce qu'il mesure précisément 1 m de large, ce choix a été dicté par un souci économique et par une nécessité technique. Les trains circulent sur un autorail traditionnel qui permet de traverser des paysages sauvages dans un parcours alternant cols et vallées, ou viaducs et ponts parfois situés à plus de 1 000 m d'altitude. Ce train vous permet de visiter les vallées situées entre Nice et Digne en longeant le fleuve Var, le Verdon et la Vaïre et en passant par des villages très différents : Villars-sur-Var, Touët-sur-Var, Puget-Théniers, Entrevaux, Annot, Sant-André-des-Alpes Barrême et Digne d'où vous pourrez ensuite partir randonner ou visiter. Partez à la découverte de l'arrière-pays méditerranéen sur la ligne du Train des Pignes ! Entre Nice et Digne-les-Bains, sur une ligne toujours pittoresque, découvrez villages perchés, gorges impressionnantes et champs de lavandes. Passez des palmiers de la Côte d'Azur aux odeurs de thym du Haut Pays, des cultures d'oliviers aux montagnes souvent

enneigées. Terroir et découverte sont au rendez-vous pour un voyage unique au cœur de la Provence. Moyen rapide et fiable de circuler au quotidien, la compagnie assure un service quotidien de 4 allers-retours par jour toute l'année entre Nice et Digne-les-Bains sans réservation.

- **Autres adresses :** Gare de Lingostière : Chemin de la Glacière 06200 Nice • Gare de Plan-du-Var : RN 20206670 Plan-du-Var

■ **GARE SNCF DE NICE-VILLE**
Centre ville
11, avenue Thiers – NICE ✆ 08 00 11 40 23
www.sncf.com
servicedepresse@sncf.fr
Ouvert 7j/7 de 05h00 à 00h30.
Desservie par près de 130 TER, 30 TGV et 15 InterCités chaque jour, la gare principale de Nice est située au cœur de la ville à deux pas du tramway. L'espace de vente vous accueille en semaine de 6h10 à 21h et les week-ends et jours fériés de 7h à 20h. Plus d'informations sur les TER en appelant Contact'Ter au 08 00 11 40 23 (tous les jours de 7h à 21h30), sur le site TER Paca ou sur l'application TER Mobile. Plus d'informations sur TGV et Intercités au 3635 ou sur le site sncf.com. Même si la gare n'est pas une gare TGV, on peut noter depuis fin 2018 l'ouverture aux trains Ouigo, le service low-cost de la SNCF, qui permet de relier la France à petit prix.

Par la route

La ceinture de sécurité doit être portée par tous les occupants de la voiture, à l'avant comme à l'arrière. Les sièges auto sont obligatoires jusqu'aux dix ans de l'enfant. Attention aux limitations de vitesse applicables sur l'ensemble du territoire azuréen : 50 km/h dans les agglomérations (parfois moins dans certaines zones) ; 110 km/h sur l'ensemble du réseau autoroutier A8 (plafonné à 90 km/h entre Cagnes-sur-Mer et Nice) ; 70 km/h, 80 km/h ou 90 km/h sur les autres routes.

En voiture

- **La Côte d'Azur est desservie par l'autoroute A8**, appelée la Provençale depuis les Bouches-du-Rhône jusqu'à la frontière italienne. Plusieurs sorties permettent de rejoindre les principales agglomérations : Cannes, Grasse, Sophia-Antipolis (Antibes), Nice, Monaco et Menton. Il faut compter 1h30 pour aller d'Aix-en-Provence à Nice, et 1h et un peu plus de 7 € de péage pour relier Cannes, la ville la plus à l'ouest de la Côte d'Azur, à Menton, ville la plus à l'est. À hauteur de Nice, l'A8 dite « de contournement » dessert les principaux quartiers de la ville ainsi que les stations de sport d'hiver.

- **Pour ceux qui préfèrent prendre leur temps, il est possible d'emprunter la route nationale 7 (RN7),** en provenance de l'ouest. Il faut compter 4h pour rejoindre Nice depuis Aix-en-Provence, mais le jeu en vaut la chandelle, le cortège de paysages méditerranéens traversés valant à eux seuls le détour.

- **En provenance de Grenoble, la nationale 85** également appelée « route Napoléon » en souvenir du passage de l'Empereur en 1815, permet d'accéder au littoral azuréen. Les 6h de route nécessaires pour relier Grenoble à Nice sont largement compensées par la beauté des paysages des Alpes du Sud.

- **Si vous arrivez d'Italie par la montagne, vous emprunterez la route nationale 204** qui traverse les paysages grandioses des gorges de la Roya.

Essayer le covoiturage, c'est l'adopter !

Le covoiturage est une pratique de plus en plus courante en France. Elle permet de préserver l'environnement en réduisant le nombre de véhicules sur les routes et d'économiser de l'argent, autant pour le conducteur que les passagers. Ainsi, un aller simple entre Marseille et Nice s'élève généralement à 15 € et un trajet entre Lyon et Nice à 30 € environ.
Les conducteurs ne sont pas en reste puisqu'ils peuvent quasiment rembourser leurs frais d'essence et de péages d'autoroute en accueillant des passagers. De nombreux covoiturages sont proposés chaque jour sur Internet pour rejoindre les principales villes de la Côte d'Azur, mais aussi les villes plus modestes. Ce serait dommage de passer à côté !

Quelques sites de référence pour trouver un covoiturage :

- www.carpooling.fr
- www.blablacar.fr
- www.roulezmalin.com
- www.idvroom.com
- www.laroueverte.com
- www.covoiturage-libre.fr

En car

De nombreuses compagnies de bus (Flixbus, Eurolines, Alsa, Ouibus SNCF) proposent des trajets entre la Côte d'Azur et les principales agglomérations françaises et européennes. Il faut souvent compter plus de temps qu'en voiture, puisque les arrêts ne sont pas rares, mais, réservé à l'avance, le prix du billet est souvent plus compétitif que celui du train et de l'avion.

En bateau

La Côte d'Azur possède une multitude de ports de plaisance entre Menton et Théoule-sur-Mer qui abritent de jolies petites embarcations. Ceux de Monaco, Villefranche-sur-Mer, Nice et Cannes accueillent tout au long de l'année d'immenses paquebots de croisières représentant environ 7% du marché mondial de la croisière pour des destinations glamour le long de la Méditerranée. Leurs gares maritimes situées au cœur de la ville permettent immédiatement d'accéder aux cœurs des villes et à leurs esplanades en bord de mer.

■ **PORT DE FONTVIEILLE**
Quai Jean-Charles-Rey
MONACO ✆ +377 97 77 30 30
Voir page 590.

■ **PORT HERCULE**
Quai Albert-Ier
MONACO ✆ +377 97 77 30 00
Voir page <EX>.



© BERNARD CROISE

Balade dans les rues de Valbonne.

■ **PORT DE NICE – RIVIERA PORTS**
Port – Quai Amiral-Infernet
NICE ✆ 04 93 21 72 17
www.riviera-ports.com
Du 01/07 au 31/08 ouvert de 7h à 22h 7j/7. Du 01/09 au 30/06 ouvert de 8h à 18h 7j/7. VHF Canal 9 (Service Plaisance) et Canal 12 (Capitainerie d'Etat). Eau potable, électricité, prêt de prises de type européen, téléphone, ramassage des ordures ménagères, sanitaires, douches, carburant.
Le port de Nice porte le nom de Port Lympia, du nom de la source qui alimentait cette zone marécageuse. Ce n'est qu'en 1749 sous les ordres du roi Charles-Emmanuel III que les travaux de construction commencèrent grâce à l'ingénieur militaire Antonio-Felice Devincenti qui élargit et approfondit le lac marécageux. Ouvert à la navigation en novembre 1751, il ne sera qu'un modeste abri durant près de cent ans pour atteindre ses dimensions définitives vers 1880. Plusieurs aménagements dans les années 1970 lui permettent d'accueillir les plus grands navires. Aux alentours, vous remarquerez la place de l'Ile-de-Beauté bordée d'immeubles à portiques aux façades rouges rehaussées de bas-reliefs ou l'église Notre-Dame-du-Port achevée en 1853. Le port de Nice est le 1er port cimentier de France en liaison avec les usines de traitement des galets de la vallée du Paillon et 2e port de croisière de France. Du 1er juin au 30 septembre, il est possible d'effectuer des promenades en mer à partir du port de Nice et de découvrir ainsi le littoral azuréen.

En hélicoptère

Un moyen de transport onéreux mais réellement pratique ! Adieu les embouteillages et les heures d'attente : arriver sur la Côte d'Azur en hélicoptère depuis les stations de ski de l'arrière-pays ou de Saint-Tropez vous donnera l'occasion de jouir d'un panorama à couper le souffle sur la mer et les montagnes.

■ **HÉLI AIR MONACO**
Héliport de Monaco
Avenue des Ligures
MONACO (MONACO)
✆ +377 92 05 00 50
Voir page <EX>.

■ **AZUR HÉLICOPTÈRE**
Terminal 1 & 2
Aéroport Nice Côte d'Azur
NICE
✆ 04 93 90 40 70
www.azurhelico.com
info@azurhelico.com
♿ N
7j/7. A partir de 160 € par personne pour un trajet Nice-Cannes. Plus de renseignements sur le site.
Azur Hélicoptère propose à ses clients des services encadrés par une équipe de professionnels : école de pilotage, organisation de transports aériens, circuits touristiques sur Cannes et Nice. La compagnie assure aussi votre accompagnement lors de vos baptêmes en hélicoptère. Prêts pour vous déplacer autrement, tout en découvrant de nouvelles sensations ?

CIRCULER EN CÔTE D'AZUR

En voiture

La Côte d'Azur dispose de 3 grandes axes routiers principaux qui relient l'ouest à l'est du département : l'autoroute A8, la RN 7 et la route du bord de mer.

Comme partout en France, la ceinture de sécurité doit être portée par tous les occupants de la voiture. Les sièges auto sont obligatoires jusqu'aux 10 ans de l'enfant. Attention aux limitations de vitesse applicables sur l'ensemble du territoire azuréen : 50 km/h dans les agglomérations (parfois moins sur certaines zones) ; 110 km/h sur l'ensemble du réseau autoroutier A8 ; 70 km/h ou 90 km/h sur les autres routes.

Dans les communes, le stationnement est généralement payant du lundi au samedi de 8h à 20h non stop, gratuit le dimanche et les jours fériés. De nombreux parkings publics payants sont à votre disposition jour et nuit vous permettant de visiter à votre rythme sites et monuments.

SIXT
Terminal 1 et Terminal 2
Aéroport de Nice Côte d'Azur
✆ 04 93 21 48 85
www.sixt.fr
Ouvert du lundi au dimanche de 7h30 à minuit tous les jours et les jours fériés. Retour 24h/24. Boîte à clefs disponible au Car rental Center T2 dans la zone retour.
Vous souhaitez louer un véhicule pour effectuer vos déplacements sur la Côte d'Azur ? Les agences Sixt à Nice mettent à votre disposition une flotte de voitures selon vos envies et votre budget.

Autres adresses : Sixt Nice 3 : Avenue Gustave-V – 04 93 16 89 51 • Sixt Nice Gare : 12, avenue Thiers – 04 22 02 00 71

HOLIDAY BIKES
93, boulevard du Président Wilson
ANTIBES ✆ 04 93 61 51 51
Voir page <?>.


© GRAFFENMAN GUNTER

Fête du citron.

LE RÉSEAU LIGNES D'AZUR

Le réseau Lignes d'Azur assure les liaisons sur l'ensemble du territoire en bus et tramway. Pour être en règle, n'oubliez pas de composter votre ticket en montant dans le bus ou le tramway. Si vous êtes détenteur d'une carte Lignes d'Azur, vous pouvez la recharger dans les agences Lignes d'Azur ou par Internet sur www.lignesdazur.com : il faut alors créer gratuitement un compte avant de sélectionner le pack de son choix. Après un délai de 48h, votre carte se recharge automatiquement lors de votre prochaine validation sur le réseau.

Le tramway

Il vous est fortement conseillé pour vos déplacements à Nice : vous éviterez non seulement de vous énerver dans les embouteillages, mais aussi de vous épuiser à chercher une place de stationnement. La ligne du tramway numéro 1 relie le nord et l'est de Nice. La nouvelle ligne numéro 2 relie l'est à l'ouest ; le port à l'aéroport. Elles fonctionnent tous les jours sauf le 1er mai. Les premiers départs se font tôt le matin jusque tard le soir depuis chaque terminus. Comptez environ 4 minutes entre deux trams dans la journée et 15 minutes en moyenne pendant les heures creuses.

La ligne 1

Las Planas, Comte de Falicon, Le Ray, Gorbella, Valrose Université, Borriglione, Libération, Gare Thiers, Jean-Médecin, Masséna, Opéra Vieille Ville, Cathédrale Vieille Ville, Garibaldi, Acropolis, Palais des Expositions, Vauban, Saint-Jean-d'Angély Université, Saint-Roch, Virgile-Barel, Saint-Charles, Pont Michel et Hôpital Pasteur.

Ligne 2

Cadam, Digue des Français, Paul Montel Les Moulins, Aéroport Terminal 2, Aéroport Terminal 1, Grand Arénas, Parc Phoenix, Cassin Kirchner, Ferrer, Carras, Sainte Hélène, Fabron, Lenval Hôpital, Centre Universitaire Méditerranéen (juin 2019), Alsace / Lorraine (juin 2019), Jean-Médecin (juin 2019), Durandy (fin 2019), Garibaldi (fin 2019) et Port Lympia (fin 2019).

Les parcs-relais Parcazur

Depuis la mise en service du tramway, les automobilistes bénéficient également d'infrastructures de stationnement : les parcs-relais Parcazur. Vous y accédez librement avec votre véhicule et vous y stationnez le temps que vous souhaitez sans dépasser la journée en cours. Avec votre abonnement ou un titre de transport Lignes d'Azur, rejoignez facilement le centre-ville en bus ou en tramway à un tarif très attractif. L'accès aux parcs est réservé aux clients des lignes urbaines Nice Côte d'Azur ou aux détenteurs d'une carte d'abonnement multimodale Carte Azur. Pour sortir des parcs, vous devez être en possession d'un titre validé le jour même sur une ligne urbaine de Nice Côte d'Azur qui doit correspondre au minimum à un aller-retour. Le titre solo 1 voyage et le ticket Azur ne permettent pas la sortie du véhicule. Le stationnement est limité à la journée en cours. Vauban : ouvert de 5h à 1h50 ; Henri Sappia : connecté à l'autoroute A8 sortie n° 54. Ouvert de 4h à 2h30 ; Pont-Michel : connecté à l'autoroute A8 sortie n° 55. Ouvert de 4h55 jusqu'à 1h45 ; Saint-Augustin : ouvert de 5h30 à 22h ; Palais des Expositions : niveau 3 du parking public Acropolis Jean Bouin. Ouvert de 4h15 à 2h15. Charles Ehrmann (sortie 51 autoroute A8) : ouvert de 4h à 2h30. Carras – Les Bosquets : niveaux 4 - 5 - 6 - 7 du parking Les Bosquets. Ouvert de 4h15 à 2h15.

Achat des titres de transport

En ce qui concerne les bus, vous pouvez acheter vos tickets directement auprès des conducteurs. Il est recommandé de faire l'appoint. Attention : les conducteurs du tram ne vendent pas de tickets et il n'y a pas de vente de billets à bord des rames : il est donc nécessaire d'acheter vos titres de transport aux distributeurs automatiques installés sur les quais de chaque station du tramway, aux distributeurs des parcs-relais ParcAzur ou chez les dépositaires du réseau et les agences commerciales de Lignes d'Azur

Tarification

Le réseau Lignes d'Azur propose une tarification unique sur l'ensemble de la Métropole Nice Côte d'Azur qui regroupe 49 communes : Aspremont – Bairols – Beaulieu-sur-Mer – Belvédère – Bonson – Cagnes-sur-Mer – Cap d'Ail – Carros – Castagniers – Clans – Colomars – Duranus – Eze – Falicon – Gattières – Gilette – Ilonse – Isola – La Bollène-



Vésubie – La Gaude – La Roquette-sur-Var – La Tour-sur-Tinée – La Trinité – Lantosque – Le Broc – Levens – Marie – Nice – Rimplas – Roquebillière – Roubion – Roure – Saint-André-de-la-Roche – Saint-Blaise – Saint-Dalmas-le-Selvage – Saint-Etienne-de-Tinée – Saint-Jean-Cap-Ferrat – Saint-Jeannet – Saint-Laurent-du-Var – Saint-Martin-du-Var – Saint-Martin-Vésubie – Saint-Sauveur-sur-Tinée – Tournefort – Tourrette-Levens – Utelle – Valdeblore – Venanson – Vence – Villefranche-sur-Mer. Egalement sur les lignes interurbaines du réseau départemental : 100 - 200 - 400 - 500 - 112 - 116 - 217 - 510 - 701A – 701B – 730 pour les trajets à l'intérieur de NCA.

Solo
1,50 € donne la possibilité d'effectuer un voyage unique sur les lignes urbaines Nice Côte d'Azur avec correspondance durant 74 minutes (pas d'aller-retour) sauf lignes aéroport 98 et 99 (billet 6 €). Un seul ticket est valable sur tout le réseau (bus et tramway) à l'intérieur du territoire de Nice-Côte d'Azur.

Parcazur
Aller-retour 3 €.

Multi 10 voyages
Vendu 10 € vous permet d'acheter en une seule fois 10 titres de voyages (avec correspondances durant 74 minutes qui ne doivent pas constituer un aller-retour) qui peuvent être utilisés simultanément par plusieurs voyageurs. Idéal pour les petits groupes ou les familles nombreuses.

Pass 1 jour
5 € vous assure des voyages illimités toute la journée et la possibilité d'emprunter les lignes 98 et 99 pour l'aéroport.

Pass 7 jours
15 € vous permet de voyager librement et de façon illimitée pendant 7 jours consécutifs avec possibilité d'emprunter les lignes 98 et 99 pour l'aéroport.

Se rendre au stade Allianz Riviera avec les lignes Foot

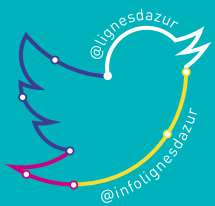
À l'occasion des matchs de l'OGC Nice, profitez d'un ticket ou d'un abonnement sur les lignes urbaines de Lignes d'Azur pour aller au stade. Départ environ 2h avant les rencontres et retour dès la fin du match.

En hiver

Voici des lignes de Bus 100 % neige, direction Auron, La Colmiane, Saint-Martin-Vésubie, Isola 2000 ou Valberg. Non accessible à la tarification classique : se renseigner pour les tarifs. Nombre de places disponibles limité. Informations du lundi au samedi de 7h à 20h numéro Azur 06 10 06 10 06 (prix d'un appel local) ou sur www.lignesdazur.com

Vous avez découvert les comptes Twitter, suivez dès maintenant votre réseau Lignes d'Azur sur

Facebook et Instagram !







Likez, commentez et partagez vos plus beaux clichés !

Du lundi au samedi de 7h à 20h. Le dimanche de 8h à 18h
08 1006 1006 Service 0,06 € / min + prix appel
www.lignesdazur.com
LIGNES D'AZUR Nice Côte d'Azur en toute liberté
MÉTROPOLE NICE CÔTE D'AZUR



Les chaises bleues de la Croisette, à Cannes.

© NICOLAS DIEPPEDALLE – FOTOLIA

Nouveauté : l'application de co-taxis « TaxyMatch »

Depuis mars 2019, l'application TaxyMatch a fait son entrée sur le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur grâce au soutien des collectivités locales qui sont engagées depuis plusieurs années dans la mise en œuvre d'une politique active en matière de mobilité durable. Start-up 100 % française, TaxyMatch propose un service de mobilité urbaine innovant qui repose sur la mise en relation de passagers souhaitant partager un même trajet en taxi pour en diviser le prix par 3 ou par 4.Concrètement, l'application mobile TaxyMatch met en relation des passagers qui prévoient un trajet similaire sans voiture personnelle. En premier lieu, il suffit d'indiquer un lieu de départ et de destination dans l'application. Si le trajet souhaité existe déjà, vous pouvez entrer en contact avec le(s) autre(s) passager(s) et leur donner un point de rendez-vous pour commander un taxi. Si le trajet n'existe pas encore, vous pouvez le créer et être contacté à votre tour par d'autres passagers désireux de partager les frais de transport. Si le principe ressemble à s'y méprendre à celui du covoiturage, le terme « co-taxis » lui convient mieux. A tester.

■ **MOTO TAXI EASY MOOV**
NICE
✆ **04 93 00 12 66**
www.mototaxi.org
Tarifs sur le site Internet.
Easy Moov propose de se déplacer aisément et rapidement d'un lieu de travail à un autre tout en évitant le stress des bouchons, sur tout le département des Alpes-Maritimes ainsi que du Var : moto taxi, transport de personnes vers toutes destinations, accès à l'aéroport Nice-Côte d'Azur... La flotte de véhicules est composée de Honda Goldwing et de BMW break dernière génération pour optimiser votre confort. La société met également à disposition de ses clients : casque équipé de sani-tête, blouson ou combinaison de pluie, tablier de protection doublé pour le froid et gants de protection. Petits plus si vous voyager en hiver : les Goldwing sont équipées du chauffage et de siège chauffant !

■ **VAN AWAY**
61, boulevard du Mercantour
NICE
✆ **06 08 43 95 18**
www.van-away.com
nice@van-away.com
Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Tarifs et devis disponibles sur le site Internet. À partir de 65 € par jour.
Vous êtes un brin aventureux et vous avez envie de découvrir la Côte d'Azur en toute liberté ? Van Away propose à la location des vans, des mini-bus ainsi que des petites caravanes entièrement aménagés et prêts à rouler. Excellente alternative à l'hôtellerie, ces dernières – très confortables – vous permettent de sillonner les routes azuréennes sans contrainte et ce, que vous soyez seul, ou à plusieurs. Il y en aura donc pour tout le monde : les couples, les vacances entre amis ou les déplacements sportifs et culturels. Selon les véhicules, certains permettent d'accueillir jusqu'à 7 personnes. Une idée très futée pour un *road trip* en toute sécurité.

En bus

Lignes

■ **PALM BUS**
Agence Commerciale – Gare Routière de Cannes
Place Bernard-Cornut-Gentille
CANNES
✆ **0 825 825 599**
Voir page <?>.

En train

◗ **Toutes les villes du littoral azuréen** et certaines de l'arrière-pays comme Breil sur Roya, par exemple, possèdent une gare SNCF. Le TER reste le moyen le plus pratique, économique et écologique de se déplacer pendant un séjour sur la Côte d'Azur. Entre Cannes et Nice, la fréquence des trains est importante (un train toutes les 15 à 20 minutes), s'apparentant à une ligne RER. Plus d'informations sur les TER en appelant CONTACT'TER au 08 00 11 40 23 (tous les jours de 7h à 21h30, appel gratuit), sur le site TER PACA ou sur l'application TER Mobile. Finies les files d'attente : achetez votre billet en ligne sur le site TER PACA ou sur l'application mobile TER Mobile. Plus d'informations sur TGV et Intercités au 3635 ou sur le site sncf.com

◗ **Les Chemins de fer de Provence et le train des Pignes**
Au départ de la Côte d'Azur sur la ligne Nice-Digne-les-Bains longue de 151 km, les Chemins de Fer de Provence assurent toute l'année des liaisons régulières à bord du train des Pignes de la côte littorale jusqu'au haut pays. Construit par Sud France, devenu les Chemins de Fer de Provence, le parcours a adopté un écartement de voie différent des autres tracés nationaux : appelé « métrique » parce qu'il mesure précisément 1 m de large, ce choix a été dicté par un souci économique et par une nécessité technique.

Les trains circulent sur un autorail traditionnel qui permet de traverser des paysages sauvages dans un parcours alternant cols et vallées, ou viaducs et ponts parfois situés à plus de 1 000 m d'altitude. Ce train vous permet de visiter les vallées situées entre Nice et Digne en longeant le fleuve Var, le Verdon et la Vaïre et en passant par des villages très différents : Villars-sur-Var, Touët-sur-Var, Puget-Théniers, Entrevaux, Annot, Sant-André-des-Alpes Barrême et Digne, bases de départ de randonnées ou de visite culturelles. Entre Nice et Digne-les-Bains est tracée la ligne du Train des Pignes ; une ligne pittoresque dans l'arrière-pays méditerranéen, avec ses villages perchés, ses gorges impressionnantes et ses champs de lavandes. Des palmiers de la Côte d'Azur aux odeurs de thym du Haut Pays, des cultures d'oliviers aux montagnes souvent enneigées, ce transport vaut le voyage mais c'est aussi un moyen rapide et fiable de circuler au quotidien, la compagnie assurant un service quotidien de 4 allers-retours par jour toute l'année entre Nice et Digne-les-Bains sans réservation. Renseignements : www.trainprovence.com

Le train touristique. Au départ de Nice, direction Cuneo en Italie par les vallées de la Bévéra et de la Roya à bord du train des Merveilles : à la frontière italienne, ces vallées offrent un riche patrimoine culturel, historique et architectural. Il circule les week-ends et jours fériés ainsi que tous les jours du 1er juin au 30 septembre. www.tendemerveilles.com

GARE SNCF DE CANNES
1, avenue Jean-Jaurès
CANNES ✆ 08 00 11 40 23
www.sncf.com
servicedepresse@sncf.fr
Espace de vente ouvert tous les jours de 5h50 à 21h. www.sncf.com sur le site TER PACA.
Desservie par près de 100 TER, plus de 20 TGV et 4 Intercités chaque jour, la gare principale de Cannes est située au cœur de la ville au bas du boulevard Carnot, axe principal d'entrée dans la cité cannoise. La ligne entre Cannes et Menton suit le littoral, offrant une vue imprenable aux voyageurs sur le paysage époustouflant, sur les villas abritées par des pins parasols, sur les nombreuses petites plages et les communes aux façades colorées. Le TER Provence-Alpes-Côte d'Azur propose un large choix d'offres adaptées à vos besoins. Plus d'informations sur les TER en appelant CONTACT'TER (tous les jours de 7h à 21h30, appel gratuit depuis un poste fixe), sur le site TER PACA ou sur l'application TER Mobile. Plus d'informations sur TGV et Intercités au ✆36 35 ou sur le site web.

GARE SNCF DE NICE-VILLE
Centre ville
11, avenue Thiers
NICE ✆ 08 00 11 40 23
Voir page 579.

TRAIN DES MERVEILLES
Centre ville
Avenue Thiers
Gare de Nice-Ville
NICE ✆ 08 00 11 40 23
Voir page <?>.

En taxi

Des stations de taxis signalées par un panneau carré bleu sont à votre disposition partout dans les principales villes azuréennes, notamment aux endroits les plus fréquentés comme les gares SNCF, l'aéroport de Nice Côte d'Azur ainsi que devant l'ensemble des sites touristiques et culturels du département des Alpes-Maritimes.

TAXIS CANNES
Caneopole
11-13, chemin de l'Industrie
LE CANNET
✆ 04 93 99 27 27
www.taxi-cannes.net
contact@taxi-cannes.net
Système de réservation 24h/24.
Que vous soyez congressistes, touristes ou professionnels, la société propose un accueil personnalisé afin de vous conduire partout sur la Côte d'Azur et alentours au départ de Cannes. La flotte de véhicules est composée de plus de cent cinquante véhicules de tous types pour votre confort et vos besoins. Dès votre appel, la société contacte le taxi le plus proche de l'endroit où vous vous trouvez. Devis gratuits.

MOTO TAXI EASY MOOV
NICE
✆ 04 93 00 12 66
Voir page 585.

TAXIS NIÇOIS INDÉPENDANTS
Centre ville
Avenue Thiers
NICE
✆ 04 93 88 25 82
Voir page <?>.

TAXIS RIVIERA
Malausséna
14-16, avenue Mirabeau
NICE
✆ 04 93 13 78 78
Voir page <?>.

En vélo

VÉLO BLEU
NICE
✆ 04 93 72 06 06
Voir page <?>.

En bateau

La Méditerranée est un vrai régal pour les sorties en mer. Dans toutes les communes du littoral, vous trouverez ainsi une ou plusieurs sociétés vous proposant tous types de sorties dans un cadre dûment qualifié : de la balade en mer en passant par l'observation de mammifères marins ou des excursions *by night* les soirs de feux d'artifice, la Grande Bleue vous livrera ses secrets, l'occasion de découvrir le littoral et ses richesses d'une autre façon.

HÉBERGEMENT

Si vous recherchez un logement sur la Côte d'Azur pour une nuit ou plus, reportez-vous aux rubriques « se loger » à l'intérieur du guide (une pour chaque commune) dans laquelle vous trouverez toute une liste d'établissements divers et variés mais de choix pour satisfaire vos désirs.

Hôtels

La Côte d'Azur propose un vaste choix d'hôtels d'une grande diversité. De nombreux établissements sont d'ailleurs labellisés et réputés, certains d'entre eux constituant les fleurons du tourisme international. Vous trouverez notre sélection d'hôtels dans les rubrique « se loger » de chaque ville du guide.

Gîtes et chambres d'hôtes

Le concept de chambre d'hôtes est d'ouvrir son habitation aux visiteurs de passage pour une ou plusieurs nuits : l'habitant reçoit ses hôtes et les accueille comme des invités.
C'est l'occasion de faire connaissance et de discuter de la région avec les propriétaires ou les autres visiteurs du moment, de ce qu'il faut voir et de ce que l'on peut y découvrir. Le prix de la chambre comprend aussi celui du petit déjeuner.

Campings

Il existe une grande quantité de campings sur le sol azuréen que ce soit côté littoral ou côté montagne. Pour connaître la liste de ces campings, n'hésitez pas contacter les offices de tourisme des villes qui vous intéressent.
Les campings ouvrent généralement en avril et ferment fin septembre, voire début octobre pour certains. D'autres proposent des services à l'année.



© BERNARD CROSE

Table d'orientation, Chateauneuf-Grasse.

L'hébergement

- 1 cheminée : « L'essentiel selon Logis », offre d'hébergement confortable dans une simplicité fonctionnelle et essentielle toujours agréable
- 2 cheminées : « L'assurance du confort Logis » offre d'hébergement agréable soignée et chaleureuse dans une atmosphère toujours harmonieuse
- 3 cheminées : « Un concentré de plaisir et de petites attentions toujours avec style » une expression attentionnée du bon goût, l'art de recevoir selon Logis
- 4 cheminées : « L'accord de l'élégance et de la modernité dans le très grand confort Logis
- Logis d'Exception : « Vivre un moment unique, inoubliable et raffiné jusqu'au moindre détail au cœur d'un site admirable »

La restauration

- 1 cocotte : cuisine généreuse qui met l'accent sur des recettes régionales et de tradition servies dans un cadre chaleureux et convivial
- 2 cocottes : restaurant confortable et service attentif pour découvrir une cuisine gourmande qui invite à la découverte de nos régions
- 3 cocottes : restaurant élégant proposant une table qui valorise l'art culinaire, des produits de grande qualité et un service soigné
- Table Distinguée sélectionnée par des experts culinaires pour une expérience unique

Parcourez le site internet des Logis Hôtel Logis Alpes Maritimes : www.logishotels.com et partagez vos coups de cœur et tous les bons plans sur les réseaux sociaux.

Les établissements « Logis » sur le 06

- **Hôtel Oxford**
148, avenue de la République, Cannes.
04 93 68 40 83 ; contact@oxfordhotel.fr

- **Hôtel Albert 1er**
68, avenue de Grasse, Cannes.
04 93 39 24 04 ; hotel@albert1er.com

- **La Bonne Auberge**
98, allée de Verdun, Saint-Martin-de-Vésubie.
04 93 03 20 49 ; labonneauberge06@gmail.com
2 cheminées, 2 cocottes

- **L'Ecureuil**
Boulevard Georges-Pompidou, Auron.04 93 23 02 72 ; contact@lecureuil.com 3 cheminées. 3 cocottes.

- **Le Beauséjour**
Berre-les-Alpes.04 93 91 80 08 ; hotelbeausejour-06@orange.fr 2 cheminées. 1 cocotte.

- **L'Horizon**
100, promenade Saint-Jean, Cabris.04 93 38 50 80 ; hotel-horizon.cabris@wanadoo.fr 2 cheminées.

- **Chalet de l'Isère**
42, avenue de Grasse, Cannes.04 93 98 33 60 ; chalet.isere@wanadoo.fr 2 cheminées, pas de restaurant.

- **Le Ruc Hotel**
13, boulevard de Strasbourg, Cannes.04 92 98 33 60 ; ruc.hotel@wanadoo.fr 3 cheminées, pas de restaurant.

- **Marc Hély**
535, route de Cagnes, La Colle-sur-Loup.04 93 22 64 10 ; contact@hotel-marc-hely.com 3 cheminées, pas de restaurant.

- **Auberge du Rédier**
Colomars.04 92 15 19 00 ; aubergeduredier@gmail.com 3 cheminées, 3 cocottes.

- **Hôtel La Bellaudière**
400, route de Valbonne, Grasse.04 93 36 02 57 ; labellaudiere@orange.fr 2 cheminées, 1 cocotte.

- **Menton Riviera**
57, avenue de Sospel, Menton.04 93 28 28 38 ; hoteldufresne@aol.com 3 cheminées, pas de restaurant.

- **Le Relais Gourmand**
Mouans-Sartoux.04 93 60 10 57 ; contact@lerelais-gourmand.fr 2 cheminées, 2 cocottes.

- **Le Panoramic**
107, boulevard Bischoffsheim, Nice.04 93 89 12 46 ; info@hotellepanoramic.com 2 cheminées, 2 cocottes.

- **Villa Victorine**
11, rue Docteur E.-Roux, Nice.04 93 83 10 51 ; info@hotel-villa-victorine.com 2 cheminées, pas de restaurant.

- **Le Relais Impérial**
4, place Cavalier-Fabre, Saint-Vallier-de-Thiey.04 92 60 36 36 ; info@relaisimperial.com 2 cheminées, 2 cocottes.

- **L'Adrech de Lagas**
63, avenue de Valberg, Valberg.04 93 02 51 64 ; adrech-hotel@wanadoo.fr 3 cheminées, 2 cocottes.

- **Hôtel des Cayrons**
2340, route de Cagnes, Vence.04 93 58 11 27 ; aubergedescayrons@wanadoo.fr 3 cheminées, pas de restaurant.

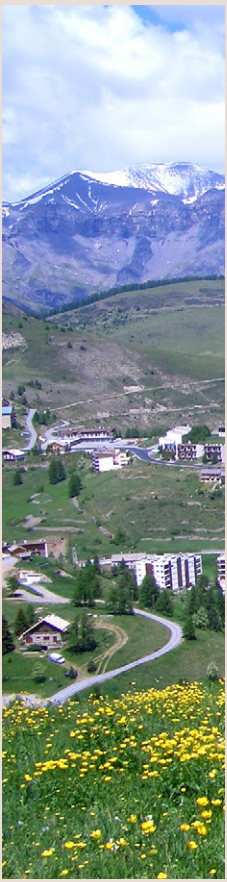
- **Perla Riviera**
369, avenue de la Colle, Villeneuve-Loubet.04 93 20 97 58 ; contact@perlariviera.fr 2 cheminées, 2 cocottes. Vous êtes intéressé par l'un de ces établissements ? Pour plus d'infos sur les prestations, reportez-vous à la zone géographique correspondante ou au sommaire.

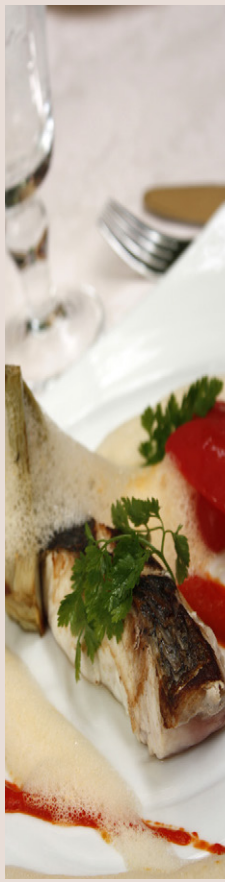
■ MARQUE LES LOGIS

Agréé par le ministère du Tourisme et premier réseau d'hôteliers indépendants en Europe, la marque Les Logis permet depuis 1948 de découvrir des destinations de charme et des lieux étonnants. Les hôteliers adhérents mettent notamment à l'honneur leur savoir-faire et leur savoir-vivre, des qualités qui mêlent accueil personnalisé, confort et modernisme. Sans oublier une restauration du terroir et des conseils personnalisés. Tous différents, chaque Logis affiche ainsi sa propre singularité. De quoi satisfaire toutes vos envies !

www.logishotel.com

Hôtels des Alpes-Maritimes



RUC Hotel Cannes

13/15 Boulevard de Strasbourg - 06400 Cannes

Tél. 04 92 98 33 60 - Fax : 04 93 39 54 18

ruc.hotel@orange.fr - www.ruc-hotel.com

CÔTE d'AZUR
FRANCE

S'INFORMER SUR LA CÔTE D'AZUR

Médias

Presse écrite

■ **NICE-MATIN**
Plaine du Var
214, boulevard du Mercantour
✆ 04 93 18 28 38
www.nicematin.com
1,3 € et 1,6 € le weekend.
Nice matin est un titre de presse régional d'informations générales. Quotidiennement, tous les sujets y sont abordés, concernant la cité niçoise ou le bassin azuréen : politique, actualité locale, infos culturelles, météo... Tous les vendredis, le journal est vendu avec en supplément, le magazine *Fémina*, et les samedis avec le supplément télé. Le titre propose aussi très souvent de passionnants hors-séries. *Nice Matin* est décliné en éditions locales : Antibes – Juan-les-Pins, Cagnes – Vence – Saint-Laurent-du-Var – Carros, Cannes, Grasse, Menton, Monaco et Nice – Littoral – Vallées.

■ **COULEUR NICE**
NICE –www.couleur-nice.com
Liste des points de distribution disponible sur le site Internet.
Couleur Nice est un magazine «local d'inspirations pas banales» à destination des niçois autant que des touristes. Avec sa mise en page agréable et tendance, son ton vif et sincère, on y aborde des sujets aussi divers que variés, bien illustrés et répartis dans des rubriques aux appellations originales. Leur site Internet est également très joliment fait pour retrouver tous leurs articles ou bien découvrir de nouvelles adresses 100% locales.

■ **VINS & GASTRONOMIE**
15, rue Masséna – NICE
✆ 04 89 24 16 05
www.vinsetgastronomie.com
Trimestriel consacré aux vins et à la gastronomie avec toutes les nouveautés lieux et produits, un recensement de livres spécialisés, des portraits de professionnels, des recettes de chefs, des critiques de restaurants, des dégustations de vins et de spiritueux...

■ **SOPHIA/MÉTROPOLE MAG**
Place Sophie-Laffitte
Bâtiment Agora – VALBONNE
✆ 04 92 93 96 30
www.sophia-mag.com
Retrouvez dans ce magazine bilingue toute l'actualité azuréenne de Sophia à Monaco : économie, art, architecture, design, sortie, culture, sciences ou gastronomie. Le magazine officiel de Sophia-Antipolis et de l'Eco-Vallée possède par ailleurs un site Internet qui offre une information résolument optimiste sur toute l'actualité économique, culturelle et gastronomique de Sophia-Antipolis à Monaco.

Radio

■ **CANNES RADIO**
3, rue des Mimosas
Immeuble 16 République – CANNES
✆ 04 93 94 94 94
www.cannesradio.com
91.5 FM (Cannes) et 91.3 FM (Nice).
Cannes Radio, c'est un programme pétillant, frais et brillant ! La radio de la Côte d'Azur cartonne avec toujours plus d'audience grâce à une programmation dynamique et variée. Elle émet dans le secteur de Cannes-Grasse-Antibes sur le 91.5 et à Nice sur le 91.3. Tout au long de la journée se succèdent des informations locales, un réveil en fanfare dès 6h, un afterwork de 17h à 20h, des bons plans, nouveautés, infos people, le meilleur du son clubbing, house et deep house le samedi soir... Vous aimez les tubes d'hier et les hits d'aujourd'hui ? Alors vous adorerez sans doute Cannes Radio. En plus, des cadeaux, show case et concerts acoustiques d'artistes confirmés ou en devenir sont à gagner chaque jour.

■ **RADIO MONACO**
✆ +377 97 700 700
www.radio-monaco.com
Fréquences FM : 98.2 à Monaco, 95.4 de Bordighera à Saint-Tropez et 103.2 à Cannes/Grasse/Antibes. En RNT de Menton jusqu'au Cap d'Antibes et à Paris.
Radio Monaco « Music & News » est une station généraliste francophone rythmée par un programme musical innovant et de l'information Monégasque et internationale. Radio Monaco diffuse ses programmes depuis la Principauté, de Bordighera en Italie jusqu'à Saint-Tropez via trois fréquences FM ; en RNT (Radio Numérique Terrestre) au départ de la Principauté de Monaco, de Menton au Cap d'Antibes et à Paris. Sur les box internet : le site internet www.radio-monaco.com, l'appli Radio Monaco et les réseaux sociaux comme Facebook et Twitter. La programmation musicale de Radio Monaco est un audacieux mélange de nouveautés et de découvertes, qui lui confère toute sa singularité.

Cannes radio

CANNES 91.5
NICE 91.3

La radio Côte d'Azur



Toute l'actualité et la musique de la Côte d'Azur sont sur Cannes Radio

Cannes 91.5 FM
Nice 91.3 FM

www.cannesradio.com

MEMBRE SIRTI INDÉS RADIOS

RÉGIE NATIONALE TF1 PUBLICITÉ

FRANCE BLEU AZUR
Carré d'Or
2, place Grimaldi
NICE
✆ 04 97 03 36 36
www.francebleu.fr/azur
mediateur@radiofrance.com
Nice 103.8 / Antibes 103.8 / Cannes 100.7 / Menton 94.8 / Contes 94.4.
France Bleu Azur est l'une des 44 radios locales qui constituent le réseau de Radio France. À Nice, une équipe de journalistes et d'animateurs font de l'information de proximité leur priorité : reportages, météo du littoral à la montagne ou encore info circulation pour vous aider dans vos déplacements... L'antenne vous offre également au quotidien la possibilité de donner votre avis sur l'actualité. Santé, conso, cuisine, jardinage, droit, circulation, covoiturage, météo, emploi, agenda des spectacles, environnement, patrimoine et l'histoire de la Côte d'Azur... tous les sujets sont abordés ! Sur le site, vous pouvez podcaster les émissions, chroniques et suivre aussi l'info en direct.

■ **KISS FM – 94.6 FM (CANNES) – 90.9 FM (NICE)**
Immeuble l'Européen
1390, avenue du Campon
LE CANNET
✆ 08 92 69 18 15
www.kissfm.fr
kissfm@kissfm.fr
Antenne, rédaction et régie publicitaire : 04 92 18 61 86. Jeux : 08 92 69 18 15.
Depuis plus de 30 ans, Kiss FM est « la » radio musicale de la côte d'azur, de la Provence et du Mercantour. Première radio indépendante sur les Alpes-Maritimes et radio incontournable dans le Var et les Bouches du Rhône, Kiss FM diffuse une programmation variée, constituée des tubes français et étrangers du moment. Elle développe sa notoriété grâce à de nombreux partenariats, jeux, événements. Son atout : la proximité. Créateur d'événements : il ne se passe pas un mois sans que Kiss Fm mette en place des opérations prestigieuses : des rencontres V.I.P. avec les artistes les plus connus, des show-case privés, des exclusivités comme un mini concert dans un avion ou encore sur des bateaux en pleine mer, des concours photo, un tremplin musical, des castings de chanteurs et, chaque année, le Kiss FM Live : un concert exceptionnel réunissant un parterre de chanteurs et chanteuses unique dans la région. Kiss FM, c'est aussi l'information régionale, les bons plans sortie, l'info trafic, et, chaque semaine, de nombreux cadeaux à gagner.

Télévision

■ **FRANCE 3 PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR**
✆ 04 92 91 72 00
internet@france3cotedazur.fr
Canal 311 sur Freebox, Neufbox, Livebox et Alicebox, 480 Bbox, 360 Canalsat, 303 Dartybox, 325 Fransat, Numericable (LaBox) 920.
La chaîne de télévision nationale publique *France 3* décroche également en région. *France 3 Provence-Alpes-Côte-d'Azur* est dédiée, comme son nom l'indique, aux départements des Alpes de Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, des Hautes-Alpes, du Var et du Vaucluse.
Des sujets d'informations régionales sont proposées, et passent en revue l'actualité, les faits de sociétés, la politique, l'économie, les sports et des « mags » purement locaux.

■ **NICE AZUR TV**
Nice Ouest
16, avenue Edouard-Grinda
NICE
✆ 04 97 25 81 78
www.azur-tv.fr
redaction@niceazur.tv
Canal 31 de la TNT mais aussi sur Numéricable Nice (Canal 95), Orange (Canal 269), SFR (Canal 376).
Azur TV est la chaîne de télévision 100 % locale de la Côte d'Azur. Elle est diffusée sur la Métropole Nice Côte d'Azur, ainsi qu'à Antibes, Cannes, Mandelieu, Grasse, Alpes-Maritimes, Fréjus, St-Raphaël, Draguignan, Golfe de St-Tropez. Leurs équipes de journalistes proposent des émissions très variées : un journal quotidien rediffusé à plusieurs reprises, des reportages sur la régions et des rencontres avec des personnalités, des émissions sportives et culturelles. Personnellement, on adore La Grande Émission, L'interview Culture ainsi que Rencontre Avec... (qui permettent de découvrir de nombreuses personnalités locales). Tout est disponible en replay sur leur site internet.


FG.
Feel Good
RADIOFG.COM

INDEX

A

Alassio 102
Albenga 106
Andon 416
Antibes 286
Arma di Taggia 90
Aspremont 506
Auribeau-sur-Siagne 439

B

Badalucco 92
Bajardo 90
Beaulieu-sur-Mer 128, 247
Beausoleil 252
Belvédère 528
Berre-Les-Alpes 512
Beuil 571
Bézaudun-les-Alpes 502
Biot 422
Bordighera 84
Breil-sur-Roya 546
Bussana Vecchia 89

B

Cabris 421
Cagnes-sur-Mer 129, 313
Caille 419
Camporosso 80
Cannes 32, 328
Canton de Levens 506
Cap d'Ail 123, 256
Cap d'Antibes 304
Carros 499
Castagniers 506
Castellar 242
Castelvittorio 83
Castérino 557
Castillon 246
Caussols 415
Ceriana 90
Cervo 100
Châteauneuf-Grasse 409
Cipières 493
Coaraze 512
Colomars 508
Contes 512
Coursegoule 494

D

Diano Marina 97
Dolceacqua 80

E

Escragnolles 416
Eze 123, 260

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

F

Falicon 514

G

Garlenda 109
Gattières 502
Golfe-Juan 387
Gorbio 242
Gorges du Cians 571
Gourdon 429
Grasse 400
Gréolières 492
Guillaumes 574

I

Imperia 94
Isola 2000 563
Isolabona 82

J

Juan-les-Pins 130

L

L'Escarène 514
La Bollène-Vésubie 519
La Brigue 551
La Colle-sur-Loup 426
La Colmiane 536
La Colmiane Valdeblore 560
La Côte d'Azur gourmande 53
La Gaude 494
La Trinité 514
La Turbie 266
Laigueglia 101
Lantosque 521
Le Bar-sur-Loup 433
Le Boréon 538
Le Broc 499
Le Cannet 367
Le Rouret 449
Le Tignet 413
Les îles de Lérins 365
Les Villages perchés
à l'ouest du Var 498
Levens 509
Lucéram 515

M

Mandelieu-la-Napoule 136, 371
Menton 126, 228
Monaco 82, 125
Mouans-Sartoux 434
Mougins 441
Moyen-Pays 400

N

Nice 118, 138

O

Opio 411

P

Pégomas 440
Peille 516
Peillon 518
Péone 541
Peymeinade 412
Pigna 83

R

Roquebillière 523
Roquebrune-Cap-Martin 125, 259
Roubion 574
Roure 569

S

Saint-Blaise 510
Saint-Cézaire-sur-Siagne 420
Saint-Dalmas-de-Tende 552
Saint-Dalmas-le-Selvage 570
Saint-Jean-Cap-Ferrat 122, 274
Saint-Jeannet 496
Saint-Laurent-du-Var 128, 379
Saint-Martin-Vésubie 531
Saint-Paul-de-Vence 450
Saint-Vallier-de-Thiey 413
Sainte-Agnès 243
San Remo 87
Saorge 550
Séranon 419
Sospel 244
Spéracèdes 422

T

Taggia 92
Tende 553
Théoule-sur-Mer 136, 384
Thorenc 419
Toudon 505
Tourrette-Levens 510
Tourrettes-sur-Loup 457
Triora 93

U

Utelle 543

V

Valberg 572
Valbonne – Sophia-Antipolis 462
Vallauris 390
Vallée de la Roya 546
Vallée de la Tinée 560
Vallée de la Vésubie 519
Vallées du Paillon 512
Venanson 526
Vence 474
Villefranche-sur-Mer 278
Villeneuve-Loubet 130, 392
Vintimille 76



© TOM PEPEIRA – ICONOTEC

Valensole – Champ de lavande



Le port de Menton.

© DAVID ERBETTA



Ruelle du village de Roquebrune-Cap-Martin.

© CRÉDIT PHOTO

Capucine

Agence de Communication ♦ Monaco

Apprenez à gérer votre E-Réputation comme un chef !



www.capucine-agency.com

Renseignements : +33 (0) 6 62 76 95 20 - 6, Avenue Albert II MC 98000 Monaco

PALAIS PRINCIER
MONACO



Collection
de voitures anciennes
de S.A.S. Le Prince
de Monaco

Accès :
Monaco,
terrasse de Fontvieille
Tél. **00377 92 05 28 56**



Les Grands Appartements
du Palais Princier

Visite audioguidée en 10 langues

Accès :
Monaco Ville,
le Rocher
Tél. **00377 93 25 18 31**



Jardin Animalier

Accès :
Monaco,
terrasse de Fontvieille
Tél. **00377 93 25 18 31**

www.palais.mc