

Cultures, parfums et saveurs chez Flaveur

vendredi 10 juillet 2009 Nice (06) Après sept mois d'exercice, Gaël et Mickaël Tourteaux et Xavier Richard ont séduit les Niçois.



Les frères Tourteaux et Xavier

Richard à Flaveur, la table niçoise qui monte.

Nice aime les tables qui bougent et les jeunes qui tentent. Paradoxalement, c'est encore plus vrai cette année. La preuve avec Flaveur : c'est l'un des restaurants qui font l'actualité en ville. Ouvert en décembre 2008 à l'emplacement d'une adresse de spécialités tunisiennes, Flaveur ne connaît pas la crise. Question d'équipage, de prix et de thématique. À cette table volontiers orientée vers les préparations de la mer, les frères Gaël et Mickaël Tourteaux, en cuisine, et Xavier Richard, en salle, ont créé leur "projet F". Ils apportent une **cuisine** aux saveurs méditerranéennes et aux pointes exotiques qui fait fureur. Les deux premiers, 31 et 27 ans, sont des anciens d'Alain Llorca - six ans au Negresco pour Gaël - et de Keisuke Matsushima à Nice. Xavier, 26 ans, est lui aussi passé chez Keï ainsi qu' **au Mirazur de Mauro Colagreco à Menton** . Un décor ethnique et voyageur. À trois, ils proposent une cuisine vive à prix sages (45 € en moyenne à la carte, formules entre 15 et 23 € au **déjeuner** , **menus** à 30 et 50 €), qu'ils se sont engagés à ne pas modifier avant deux ans. Elle séduit une clientèle

Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 6

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

d'affaires et féminine au déjeuner, et rassemble le soir les épicuriens qui trouvent au cœur de Nice imagination culinaire, addition mesurée et carte des vins pour connaisseurs. Le designer cannois Jean Rogliano a ouvert une baie vitrée grand large face au square Durandy, et a conçu un décor voyageur, moderne, ethnique, un univers aux bois flottés, fauteuils tressés et poissons de contreplaqué marine aux murs. Sept mois après l'appareillage, Flaveur garde ainsi fermement son cap, croise cultures, parfums et saveurs, et ça marche.

Jacques Gantié Flaveur 25 rue Gubernatis 06000 Nice www.flaveur.net Tél. : 04 93 62 53 95 Email : reservation@flaveur.net