



(1) La piscine sur le toit de l'hôtel 3.14 donne un avant-goût de la plage éponyme. Entre azur, Méditerranée et sable fin, un moment privilégié pour profiter des joies de la mer (2) Le visage culturel de Nice, avec la Promenade des Arts, la Tête au Carré (la bibliothèque imaginée par Sacha Sosno), le Théâtre National de Nice et le Mamac. (3) L'ancien et le contemporain cohabitent à la Villa Arson. (4) Le ponton de Z Plage, une belle avancée dans la mer. L'hôtel Martinez, qui fête en 2009 ses 80 ans, propose des packages associant plaisirs de la plage et gastronomie.



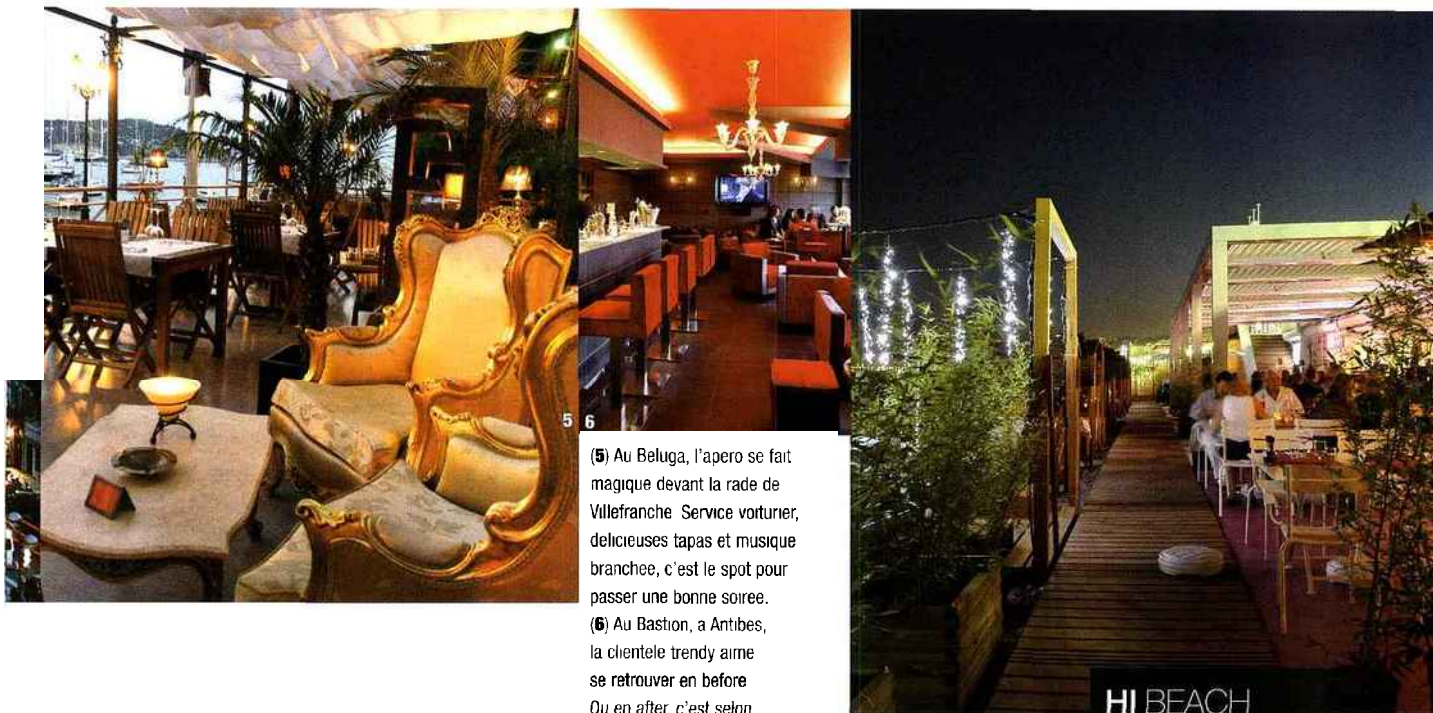
Côte d'Azur Itinéraire d'un branché

LA TENDANCE, IL LA TRAQUE COMME UN FIN LIMIER. LES ADRESSES DU MOMENT, IL NE CONNAÎT QU'ELLES. DEFINITIVEMENT TRENDY ET FIER DE L'ÊTRE, NOTRE HOMME RFSTE INCOLLABLE SUR LES LIEUX À LA MODE. Par Cécile Olivéro

N'allez pas croire qu'il se contente de bronzer si vous le rencontrez allongé sur un transat. Les plages qu'il fréquente ont toutes cette touche d'originalité qui fait la différence et le séduit. Pour une ambiance pop zen, il choisit **3.14 La Plage**, sur La Croisette (04 93 94 25 43). Moyennant 25 €, il jouit d'un transat et d'un parasol pour la journée et à l'heure du déjeuner, il se régale d'une cuisine joliment mélangée d'influences méditerranéennes (à partir de 15 € à la carte et 26 € et 34 € les menus). Son œil, évidemment, ne reste pas insensible au mariage entre l'azur du ciel, le bleu de la Méditerranée et le bleu vert du mobilier contemporain. Un ponton qui s'avance dans la mer, c'est **Z Plage**, la plage du Martinez (73 La Croisette, 04 92 98 74 22). Opter pour le sable, c'est moins cher bien sûr, mais au bord de l'eau ou mieux encore au bout du ponton, la séance de bronzage prend une autre dimension (de 33 € à 55 € par jour). Cette année, l'établissement fête ses 80 ans et pour marquer l'événement, il propose le Happy BirthdayZ, le transat pour la journée, une formule ZInspiration, une eau minérale et une demi-bouteille de vin pour 80 € (hors juillet/août). Ou encore le Happy Zlive, de 18 à 20 heures, avec une bouteille de champagne accompagnée d'une bagna cauda (80 €).

La pause plage terminée, faire les boutiques s'impose. À Cannes, le **65 Croisette** réunit le top de la branchitude, de Bottega Veneta à Jimmy Choo en passant par le concept inédit de Yves Saint Laurent. Incontournable aussi la boutique-apartement de **Jean-Claude Jitrois** (67 La Croisette, 04 93 43 67 67) où l'on patiente installé dans un canapé aux coussins en vision rase, une coupe de champagne à la main. À Nice, il arpente les rues Paradis, Longchamp, Alphonse-Karr et l'avenue de Verdun et à Monaco, **le Cercle d'Or**, autour de la place du Casino, complète l'offre.

À l'heure de l'apéro, toujours en Principauté, **Wine o'Clock** (3 avenue Saint-Laurent, 00 377 97 97 57 44) attire les happy few dont il fait partie. Ce qu'il aime être conseillé par Giovanna Rapalli, sacrée meilleure jeune sommelière de France en 2001, choisir son vin dans l'orgue réfrigérée, déguster des amuse-bouches ou une assiette sur un billot et repartir avec une bonne bouteille pour prolonger le plaisir (à partir de 3 € un vin découverte, jusqu'à 54 € pour un Château Yquem, tapas de 10 à 14 € et plat à partir de 13,50 €). Pour prendre de la hauteur, et être au fait de la nouveauté, il sirote un cocktail au **Lounge**, le bar du très récent **1835 White Palm Hôtel** de Cannes (2 boulevard Jean-Hilbert, 04 92 99 73



(5) Au Beluga, l'apéro se fait magique devant la rade de Villefranche. Service vouturier, délicieuses tapas et musique branchée, c'est le spot pour passer une bonne soirée.
(6) Au Bastion, à Antibes, la clientèle trendy aime se retrouver en before. Ou en after, c'est selon.

HI BEACH

Plus qu'une plage, l'Hi Beach est un concept, mis en scène par Matali Crasset. Espace de vie branché et chaleureux, il joue à fond le label écolo : délicieuse cuisine à base de produits bio, douches solaires, papiers recyclés... Ici vous pénétrez dans un univers à part entière ! Le Hi energy est un espace actif, tourné vers la convivialité : c'est le monde du vivre ensemble à la plage. Le Hi relax prône l'intimité et reste protégé par une couverture végétale : place aux massages, à la sieste, à la rêverie. Enfin Hi play s'adresse à la famille : la journée plage vraiment adaptée aux enfants. Côté restaurant, Kazuomi Ota crée sushi et sashimi et Mauro Colagreco le chef invité, a été élu meilleur chef en 2009 par le Gault & Millau. Il y sert une excellente cuisine brasserie décomplexée, créative et franchement abordable ! 47 promenade des Anglais, 06000 Nice (04 97 14 00 83 et www.hi-beach.net).

00) Ou bien il commande un verre au **Bastion**, le restaurant lounge installé près des remparts, dans le Vieil Antibes (1 avenue du General-Maiziere, 03 93 31 59 86) ou la déco rappelle funeusement celle de L'Atelier de Joel Robuchon à Paris ! Ancré dans le petit port de pêche de Villefranche, **Le Beluga** offre la possibilité d'arriver sur sa terrasse par la mer (Palais de la Marine, 3 quai Poncharrier, 04 93 80 28 34). Original, pour peu que l'on possède un bateau ! Ici, le vin français est à l'honneur, il s'accompagne de tapas, et en soirée, un DJ distille les meilleures musiques du moment.

Adeptes de la world cuisine et du naturel, il s'installe, pour continuer la soirée, chez **SOF** (Spirit of Food, 4 place Gambetta, 04 93 38 38 10). Ce fast food cannois chic connaît un succès qui ne se dément pas. Au menu, vermines et woks à composer soi-même (à partir de 11 €). Sur le port Canto, **le Baoli** (La Croisette, 04 93 43 03 43) accueille au bar lounge, au restaurant et au club, la jet-set internationale. Le dîner au comptoir asiatique se déroule dans une ambiance feutrée avant que le son ne monte au fil de la nuit, grâce aux DJ residents. Fan d'art contemporain, il programme une visite de **La Villa Arson** qui réunit tous les critères susceptibles de le séduire (20 avenue Stephen-Liegeard, Nice, 04 92 07

73 73). L'ancienne demeure du XVIII^e siècle de la famille Arson est aujourd'hui enchâssée dans des bâtiments en béton et galets du Var. Du 26 juin au 18 octobre, elle sera le théâtre de deux expositions : Gilles Barbier d'une part et Ryan Gander/The die is cast d'autre part. Ryan Gander y construit une expo en fonction de ses recherches effectuées sur place, entre avril et juin et se sert de l'architecture du lieu et des activités qui s'y déroulent. On doit le **Musée des Arts Asiatiques** (405 Promenade des Anglais, Arenas, 04 92 29 37 00) au Japonais Kenzo Tange. Lieu d'échanges entre l'Asie et l'Occident, il reste le point de rencontre parfait entre histoire, ethnographie, arts décoratifs et création contemporaine. Imagine en 1990 par Yves Bayard et Henri Vidal **le Mamac** (Promenade des Arts, 04 93 62 61 62) accueille des expositions permanentes et temporaires. Parmi ses dernières, Robert Longo (du 27 juin au 29 novembre), artiste américain aux multiples talents, puisqu'il pratique avec un égal bonheur la sculpture, la photographie, la performance et l'art vidéo. Miro est intimement lié à la famille Maeght. N'est-ce pas lui qui a présenté l'architecte de **la Fondation Maeght** et qui a réalisé le Labyrinthe ? Cet été, le musée lui rend hommage à travers 250 pièces dont certaines n'ont jamais été dévoilées au public.



Itinéraire d'un épicurien

IL AIME CE QUI EST BEAU ET CE QUI EST BON. IL EST SENSUEL ET SENSIBLE ATTENTIF AU MOINDRE DETAIL, L'ÉPICURIEN PRIVILÉGIE L'EXCELLENCE ET L'EXCEPTION. PARCOURS HÉDONISTE EN DIABLE. Par Cécile Olivero

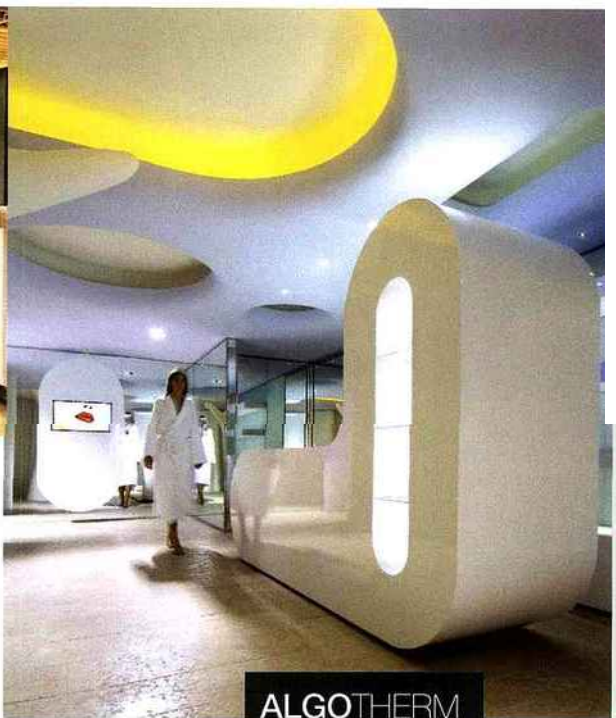
(1) Les Thermes Marins de Monaco offrent une belle évasion en même temps qu'un total ressourcement (2) Les ombres de Scott et Zelda Fitzgerald planent toujours sur les Belles Rives. La plage de l'hôtel rappelle les riches heures du lieu et les inconditionnels du luxe y ont leurs habitudes (3) Au spa du Metropole, l'intimité est garantie, la zenitude aussi (4) Outre son spa, le Mas Candille bénéficie d'une piscine d'hydrothérapie



Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne », écrivait Epicure. Ses disciples lui obéissent au doigt et à l'œil, avec un plaisir non dissimulé. Lorsqu'il offre son corps au soleil, l'épicurien hésite entre la très courue **Ondine** à Cannes (15 La Croisette, 04 93 94 23 15) ou la discrète **Plage Keller** au Cap d'Antibes (chemin Garoupe, 04 93 61 33 74). Leur point commun ? Des parasols et des matelas jaunes. La première regarde la Méditerranée dans les yeux et lorgne discrètement sur l'Estérel à sa droite. La seconde prend l'option dépaysement total, avec une délicieuse sensation d'être coupé du reste du monde. De part et d'autre, à l'heure du déjeuner, le frais reste de mise : Salades, poissons grillés à **L'Ondine** (à partir de 30 €), raviolini aux artichauts, chapon en bouillabaisse (à partir de 60 €) chez **César** à la Plage Keller. Troisième option, une tranche d'Histoire : il pense alors à Scott Fitzgerald en réservant son matelas à la plage des **Belles Rives** (33 boulevard Edouard-Baudoin, Juan-les-Pins, 04 93 61 02 79). Quand il quitte le sable chaud, l'épicurien apprécie le calme ombragé d'un salon de thé. Dans la ville du Festival, **Volupté** (32 et 41 rue Hoche, 04 93 38 20 41 et 04 93 39 60 32), une entité pour deux enseignes. On s'y installe pour goûter l'un des nombreux

thés verts, blancs, noirs, de Chine, du mois, siroter un jus de fruits frais, accompagnés ou non de pâtisseries maison (les cakes sont sublimes) et de petits pains salés. Côte boutique, on achète les thés en vrac et les accessoires indispensables (théières, tasses, bols, services à sushi). À Antibes, la pause gourmande se déroule chez **Debailleul** (16 boulevard Albert-1^{er}, 04 93 34 35 05). L'ambiance est, ici, très années 30 et la carte decline la journée en « histoires », matinales, fruitées, chocolatées, glacées. Pour garder bonne conscience sans perdre le goût, le gourmand gourmet pousse la porte de **Jean-Luc Pelé** (36 rue Meynader, Cannes, 04 93 38 06 10). Le créateur y fabrique d'inoubliables chocolats, macarons et pâtisseries et propose, à l'instar des couturiers, deux collections par an. Les bonnes tables ne manquent pas sur la Côte, mais l'épicurien est exigeant et conjugue qualité avec originalité et harmonie. Mauro Colagreco, le chef du **Mirazur** (30 avenue Aristide-Brand, Menton, 04 92 41 86 86) réunit tous les critères susceptibles de séduire ce fin palais. Cet Argentin amateur de voyages et de découvertes restitue ses deux passions dans ses recettes. Mickaël Gracieux, un ancien de L'Oustau de Baumanière et du Plaza Athénée Paris, s'est installé à Nice. Son **Aromate**

Photos : Photos



(5) Le Mirazur affiche une nouvelle deco et son chef, Mauro Colagreco vient d'être sacre chef de l'annee par le Gault & Millau Ci-contre, l'espace salon signe Smarin, ou prendre un verre avant le déjeuner ou le dîner

(6) Une pause sushi au bar du Yoshi ? Un moment de détente gastronomique dans le meilleur restaurant japonais de la Côte d'Azur Merci Joel Robuchon !

ALGOTHERM

Conçu en 1913 dans un style Belle Epoque, le bâtiment entièrement restauré abrite aujourd'hui le premier 5 étoiles de la ville, le Boscolo Exedra Nice. Près de cinq cent cinquante mètres carrés sont réservés au Spa by Algotherm, désigné par Simone Micheli. Tout, du décor aux produits, a été pensé pour offrir détente, ressourcement, évasion par les sens. L'espace comprend une piscine intérieure chauffée, ouverte sur un vaste solarium, un sauna, un hammam et une salle de remise en forme pourvue des équipements les plus performants du moment. Pour décompresser, toute une gamme de soins personnalisés et de massages, prodigués bien sûr par des professionnels. Spa by Algotherm, Boscolo Exedra Nice, 12 boulevard Victor-Hugo, Nice (04 97 03 89 89).

(20-22 avenue Marechal-Foch, 04 93 62 98 24) a pris place dans une ancienne brûlerie de cacahuètes il y travaille autant le produit que la mise en scene et chaque plat devient une œuvre d'art (menus dîner, 50 € et 70 €) Evoquez devant un épicurien la truffe ou le caviar, il salue, son œil brille Benjamin Bruno accueille les aficionados du divin champignon au **Diamant Noir** (34 rue Beaumont, Nice, 04 93 89 69 60) Un nom explicite pour un restaurant où le melanosporum mene la danse n-sotto truffe, sous d'agneau confite et polenta truffée, le tout dans un decor noir et creme (a partir de 30 €) Le caviar ne pouvait exhiber son enseigne qu'a Monaco **Petrossian** (11 avenue Princesse-Grace, 00 377 97 77 00 24), c'est le royaume des petites boîtes bleues De 10 heures a 2 heures, on y fait provision d'œufs d'esturgeon et on y savoure la cuisine de Dominique Calcerano, qui manie les produits Petrossian aux poissons et aux crus taces du marche (de 20 a 250 €) Fan du raffinement extrême de la gastronomie japonaise, l'épicurien succombe au **Yoshi** de Joel Robuchon Immersion totale au cœur du Japon des la porte d'entree franchise ! Le voyage devient veritablement initiatique au fil des plats, sushi, maki, sashimi, tempura (menus de 95 a 190 €) Caroline Otero, la courtisane la

plus celebre du monde, partage avec l'épicurien l'addiction au meilleur C'est en son honneur que Jean-Claude Brugel propose, au nouveau restaurant gastronomique du Monte-Carlo Beach, **Elsa** (avenue Princesse-Grace, 00 377 98 06 25 25), le filet de sole Olga selon la Belle Otero Tout simplement délicieux ! Stimuler l'énergie du corps et de l'esprit dans un cadre idyllique, l'offre est tentante Elle devient realite au spa du **Mas Candille** a Mougins (boulevard Clement-Rebuffel, 04 92 28 43 53), sanctuaire de paix d'inspiration zen, la methode de soins Qi (a partir de 65 €) y est dispensée par des professionnels Installée au 7^e etage de l'hôtel, le **Spa Martinez** (73 La Croisette, Cannes, 04 92 98 73 00) propose des soins et massages Lancaster et Sothys (a partir de 65 €) A Nice, le **Hi Hôtel**, seul hôtel urbain la-belle Green Globe a mis en place au spa des protocoles avec les produits Ren, une marque anglaise, mieux que bio, dont les formules high-tech, denuées d'allergenes, offrent une tolerance rare (3 avenue des Fleurs, 04 97 07 26 26) A compléter avec quelques seances de yoga dispensées par Colette Kent, maître internationalement reconnu So hype ! Quant au **Métropole Espa Monte-Carlo**, il offre tout un choix de massages, pour elle (a partir de 280 €) et pour lui (a partir de 150 €)