

NICE

L'AROMATE

Trop bon

20, av. du Maréchal-Foch, 06000 Nice.
T 04 93 62 98 24. De midi à 14h et de 19h30 à 22h. Fermé dimanche et lundi.

On reste comme deux ronds de flan devant l'incroyable tourteau en gelée de gingembre couvant une crème fenouil-curry, offert dans un clam béant, moucheté de fleurs d'anis, coiffé d'un cube plexi. On confond ensuite les chips de pomme de terre carrées, tatouées d'une feuille de persil, ultra-transparentes, avec une œuvre de maître verrier (quatre heures de friture à basse température, c'est pas de l'art ça ?), on se secoue les papilles d'un fondant pavé de charolais copieusement praliné de poivre et de noisettes, se câline le palais d'un velouté de petits pois et lard doré aux micro-croûtons cubistes... Mais c'est en dépiautant le dessert qu'on réalise enfin qu'on a affaire à un dangereux maniaque : dans la tuile arachnéenne enserrant l'impalpable mousse vanille-citron et le sorbet mandarine, planquent des pépites de crumble raillées une à une en pointe de diamant... Renseignements pris, le chef serait un évadé de plus des grandes maisons, qui préférerait lui aussi « être grand chez (lui) que petit chez les autres »... Nom : Gracieux. Prénom : Mickaël. À midi, inspirations du marché à la carte; le soir, menus gastronomiques pour douze convives maximum, à 50 et 70 €. Avec un languedoc rouge 2007 T'Air d'Oc du Domaine Gayda 100 % syrah au nez de cerise noire (5 € le verre). Rumor has it the chef escaped from the most prestigious kitchens to open his own bistro. Thank God for that! // M.-A.B.

LE BISTROT D'ANTOINE

Feeling - Bistrot

27, r. de la Préfecture, 06300 Nice.
T 04 93 85 29 57. De midi à 13h45 et de 19h à 22h. Fermé mardi et dimanche.

Avec un frais Colombette rouge de Béziers (3,20 € au verre), comme il passe bien ce boudin noir aux reinettes et oignons confits. Et tout aussi bien ce saumon gravlax sucré-salé avec brunoise de crudités. Et cette saucisse de morteau encore frétille dans son caquelon, accompagnée de jeunes artichauts en émulsion citronnée. Et attendez, ça c'était seulement les entrées ! Parce que ça continue avec le risotto à la truffe d'Alba, crémeux comme nuage, la fondante tête de veau gribiche et le somptueux magret tranché large. On enchaîne ? Avec plaisir

et une panna cotta vanillée bloblotant sous des fraises et framboises à mourir (6 €). Sans aucun doute LE bistrot de la ville. Du classique de première classe. D'autant qu'à l'étage, c'est zen, feutré comme une maison de famille, ambiance retour de Chine – tapis persan, vieille cuisinière à bois émaillée –, et que le service dépose malgré l'afflux d'aficionados. Réservez ! À la carte, de 25 à 30 €. Classic, homey, first class stuff. Just ZE bistrot. // M.-A.B.

FLAVEUR

Trop bon

25, r. Gubernatis, 06000 Nice.
T 04 93 62 53 95. De midi à 14h (sauf samedi) et de 19h30 à 22h. Fermé dimanche et lundi.

Depuis décembre 2008, une adresse gourmande de plus flatte les palais niçois. Quatorze tables prises d'assaut, séparées de la cuisine par une énorme arête de poisson en bois découpé, très fifties. Moderne, drôle et chaleureux. Aux fourneaux ? Surprise : Mickaël et Gaël Tourteaux, tous deux anciens de chez Llorca et Matsushima. A leur actif déjà, cette superbe assiette de tendres moules de bouchot orange pâle, roquette et dés de kiwi vert vif, arrosés sur l'instant d'un crémeux bouillon jaune pétard, fouetté au colombo et dopé au shiso. Précieux télescopage de couleurs et saveurs dont on ne perd pas une goutte. Et puis place au tartare de bœuf au couteau, calé dans un gros bocal ou s'agitent pignons grillés, céleri, olives, échalotes, tomates confites, plus des frites de panisse et un gaspacho aillé. Nickel. Comme la poire en crumble caramélisée, sa glace au sirop d'érable et noix de pécan, sa petite crème au beurre salé, la totale sifflée en deux-deux... Aaargh ! Tout ça servi par le génial Xavier, un autre ex de Keisuke. On reste en famille, quoi. Formules à 15 et 23 € à midi, avec un verre de vin (rouge du Domaine des Schistes, côtes-du-roussillon 2007), menus à 30 et à 50 €; à la carte, 45 €. New, modern, fun, warm, pop. // M.-A.B.

FROG

Néobistrot

3, r. Milton-Robbins, 06300 Nice.
T 04 93 85 85 65. Non-stop de 19h à minuit. Fermé le dimanche.

Pile derrière l'opéra, deux longues salles traversées de boyaux... Ex-adresse tex-mex du père, reprise en mode bistrot par le fils, Baptiste

Vannini, 29 ans. Enfilade de tables carrées, chaises genre Fourmi de Jacobsen, banquettes réglisse, suspensions braquées sur les assiettes, carte un peu bordélique... Zut ! on a loupé escargots et effiloché de canard, planqués entre deux pages. Mais pioché dans l'ardoise un classique mille-feuille tomate-aubergine, avec quelques larmes de mozza. Une cocotte en fonte toute fumante d'une daube bien mijotée au parfum choco-orange, servie, quel dommage, avec des frites de panisse tiédasses. Et pour finir, une « soupe » de fraises un peu plus snob qu'à l'accoutumée avec son trait de sirop d'orgeat, de violette et son froissé de basilic. Parfaite pour finir la demie Château Rasque rouge 2004, cuvée Pièce Noble à 16 €, aux arômes de violette, myrtille et mimosa. Entrées de 7 à 15,60 €, plats de 11 à 17,80 €, desserts de 4,70 à 8,80 €. Trendy adress behind the opera. A little too much of everything, but the wine remains perfect. // M.-A.B.

HI-BEACH

Voir et se faire voir



Hi-Hôtel, 47, prom. des Anglais, 06000 Nice. T 04 97 14 00 83. Tous les jours, non-stop de 9h à minuit, du 15 juin à fin septembre.

Les pieds dans l'eau sans empiler pan bagna sur chichi frégi ? Direction le Hi. Une beach bien sympa avec ses espaces famille, relax, gourmets ou massage, conçus par Matali Crasset. Faut dire aussi, car on ne vient quand même pas là seulement pour bronzer sous le soleil de l'électro, que Mauro Colagreco, l'auteur de la carte (mais aussi et surtout chef du Mirazur), a su briefier ses troupes. Sur un vif blanc bio L'Ally-castre 2008 du Domaine de La Courtade sur l'île de Porquerolles (21 €), on pêche la pêche du jour : des calmars roulottés planchés aller-retour aux poivrons grillés et fenouil séché, réveillés au citron, et un dos de loup bien saisi trônant sur purée de céleri boule nature, aubergine étuvée, dés de tomates et cébettes arrosées d'huile d'olive ardente du Moulin Saint-Michel, à mourir. Le final qui surtute ? Une gaufre craquante (offerte !), à dipper dans un caramel au beurre salé, une mousse genre Nutella fluffy et une chantilly à la banane... C'est combien le transat ? Entrées de 9 à 19 €, plats de 17 à 32 €, desserts de 6 à 12 €. Trendy designer hang-out by the beach, with fresh fish and sweet sweets. Nice can be nice. // M.-A.B.

LA MERENDA

FOODING D'HONNEUR 2004

Feeling - Terroir



4, r. Raoul-Bosio, 06300 Nice. Pas de téléphone. De midi à 14h et de 19h à 21h30. Fermé samedi et dimanche.

« Revenez à 22 heures ! » Tu parles, la petite salle est toujours archi-comble. Alors, on

fait quoi ? Ben, on grelotte sur le trop tard en rêvant de stockfish et de pissaladière... Et puis, miracle ! Axel nous prend en pitié et décide de nous coller au comptoir avec un Domaine de Matourne, côtes-de-provence rouge qui remonte fissa la température, et des olives de Nice. Juste en face de la microscopique cuisine, où Dominique Le Stanc, le chef taulier, secoue comme un damné ses casseroles défoncées... A force de le voir touiller ses ragougnasses, on a envie de tout essayer. Au final, ce sera tripes à la niçoise, fines comme drap de mariée, tagliatelles vertes au basilic, parmesan crémeux et ail, sardines farcies à la chair fondante et à la peau craquante toute citronnée. Sans micro-ondes ni congélateur. A la carte, de 24 à 35 €. Ni chèques ni CB. Just taste the tender crispy sardines and you'll understand why the place is always packed. // M.-A.B.

LA PART DES ANGES

Feeling - Vin sur vin



17, r. Gubernatis, 06000 Nice.
T 04 93 62 69 80. De midi à 14h et de 20h à 22h (vendredi et samedi sur réservation). Fermé le dimanche.

Ce soir, ça buzze un max dans la cave. Faut dire qu'on y fête le Gremenon. Et en trois couleurs, s'il vous plaît ! Il n'y a plus qu'à se faufiler entre caisses et tonneaux jusqu'aux tables et faire confiance aux trois têtes rasées qui se fendent la poire, complices, en cuisine. Pour mitonner quoi ? Eh bien, ça vous tente, un velouté de brocoletti (11,50 €) ? De quoi ? Olivier renonce à le décrire avec les mains, revient avec un bouquet choppé dans la réserve. Ah ! OK, un brocoli italien donc ! « C'est ça, mais mixé avec du topinambour et son lait de cuisson en chantilly, trois yeux d'huile de noix, basta et extra. » Superbes aussi, les pâtes à l'encre (17,50 €), citronnées ce qu'il faut, couvertes de saint-jacques fraîches escalopées et de poule poêlé rose, dodu. L'ambiance monte d'un cran sur fond jazzy, les Foulards Rouges sont dans la place... Vin au verre de 3,30 à 6,50 € selon domaine. Préférence aux vins naturels du grand sud (Espagne et Italie inclus). À la carte, de 20 à 35 €. Jazz, brocoletti, and a vast choice of organic wine in laid-back atmosphere. // M.-A.B.

SAISON

Japon



17, r. Gubernatis, 06000 Nice.
T 04 93 85 69 04. De midi à 14h et de 19h à 22h. Fermé le lundi.

Un coup de Ripolin White Satin fraîchement passé au rouleau et deux tarentules lumineuses plaquées au plafond auront suffi à effacer le souvenir de l'avant. Le temps de visser les boulons de la nouvelle enseigne à la place de l'ancienne, de transférer la jolie vaisselle de

Keisuke Matsushima (dont le restaurant gastronomique n'a jamais convaincu le Guide du Fooding), de présenter l'autre patron associé, Hiroaki Nagai, ex-Aida et ex-Kaï à Paris, et hop ! à table. A la carte, peu de sushis – ouf ! –, mais des sashimis, tofu, tamagoyaki (omelette) de 8 à 24 €, des soupes, pas moins de quatre donburi de 12 à 16 €, des soba (nouilles de sarrasin) froides ou chaudes, et des udon (nouilles de blé) comme à la maison, régaler les premiers clients. Copieux plat du jour et remarquable carpaccio de dorade, tartiné avec sauce soja diluée dans l'aïoli. Une fameuse idée. Les desserts ? Roboratif cake au thé vert, glaces maison, crème brûlée au gingembre. Sakés junmai ginjo et junmai à 7 et 8 € les 10 cl – une sélection Workshop Issé, quand même ! Service améliorable, un peu tendu et dépassé le jour de notre visite. Comment dit-on « dommage » en japonais ? *Zannen*. Compter 30 €. Freshly repainted Japanese restaurant. Amazing carpaccio, fine noodle soups, sharp sake selection. A pity service wasn't dry yet... // FeGH

LA TRATTORIA

DE GIUSEPPE

Feeling - Italie



10, r. Lascaris, 06300 Nice. T 04 93 07 08 91. De midi à 14h et de 19h à 23h. Fermé dimanche et lundi.

Le mode d'emploi n'est pas imprimé, mais tout tombe sous le sens : les couverts à piocher sur l'étagère et le bout de table à saisir entre deux inconnus. Au programme : rustique provola fondue sur riquette, mâche et trévis, belle dorade un peu trop cuite, énorme platée de farfalle à la sauce tomate confite, bien al dente et débordante de speck, tuile au sabayon et fraises carrément fondante. Les responsables ? Un trio mère-filles : la mamma et Chiara aux fourneaux, plus Alma en salle. « Dove on fait una cucina pas chère bonne comme à la casa. » Formule du midi à 10 € (plat de pâtes + entrée ou dessert et café) ; menu à 17 € ; à la carte, 20 €. Pas de vin italien ce jour-là, bizarre... Visit la mamma and her three daughters for come a casa not expensive good cucina. // M.-A.B.