

• The Taste

Une adresse des bons goûts

Nouveau lieu chic et chaleureux, The Taste ravive le Vieux-Nice avec une élégante pertinence. Alex, au parcours prestigieux, vous reçoit avec attention et sincérité dans son univers chiné et intime. Les cocktails sont raffinés et allégés de sucre – Pisco Sour (travaillé sans blanc d'œuf mais avec l'aquafaba), Spicy Margarita... les savoureuses petites assiettes virevoltent entre un carpaccio de courgette, ricotta, pignons, une fêta rôtie, un vitello tonnato ou encore un risotto du jour, sans oublier le triptyque de spécialités niçoises. Les planches de fine charcuterie ou de fromages affinés se laissent grignoter sans complexe, et pour les amateurs de douceurs, le chou à la crème sauce chocolat ou le brownie maison sont incontournables. La sélection des vins est intelligente et adaptée, le tout est d'un tarif cohérent et bienvenu.



© lepechejournal

A great place to enjoy good food. The Taste is the chic, relaxed new restaurant that breathes new life into Old Nice with a touch of elegance. With her prestigious background, Alex watchfully welcomes you to her stylish and intimate world. The low-sugar cocktails are sophisticated – Pisco Sour (made with aquafaba instead of egg whites), Spicy Margarita... – and the small dishes ranging from courgette, ricotta, and pine nut carpaccio to roast feta, vitello tonnato and risotto of the day, not forgetting the triptych of specialities from Nice, are delicious. Nibble away unabashed at a platter of fine charcuterie or mature cheeses. And for those with a sweet tooth, the cream choux puffs with chocolate sauce and homemade brownies are a must. The wine selection is intelligent, and everything comes at a reasonable price.

Vieux-Nice, 6 rue Francis Gallo – angle Colonna d'Istria – Tél. 06 67 91 20 86

• Ferni

Brasserie contemporaine

L'émblématique famille de restaurateurs Bensimon (Plage Keller) a implanté sa nouvelle adresse, Ferni, au cœur d'Antibes. On se prélassé au soleil, été comme hiver, sur la vaste terrasse et à l'intérieur, l'ambiance se fait élégante et chaleureuse dans un style néo-Art déco. C'est le cabinet Cochet Païs (Antibes, Monaco, Miami) qui a sublimé les lieux. Les lignes et teintes sont douces et racées : terracotta, vert d'eau, arches en laiton, luminaires d'albâtre en forme de galets, banquettes à la convivialité assumée. À midi, la carte virevolte avec efficacité dans la cuisine sudiste : artichauts violets à l'anchoïade, tartare de daurade et grenade, tagliata de bœuf, roquette, parmesan.

Le soir, les propositions ont la consistance du plaisir et des cuissons à la braise : poulpe et Baba ganoush, entrecôte Angus et échalote confite... C'est bon, c'est beau, c'est bien !

Contemporary brasserie. The Bensimon family of restaurateurs (Plage Keller) recently opened Ferni in Antibes. You can soak up the summer or winter sun on the vast terrace, while the neo-art deco interior has a warm, elegant feel. Lines and colours are soft and sleek: terracotta, aqua green, brass arches, pebble-shaped alabaster light fittings and convivial bench seating. The lunchtime menu is an efficient blend of Southern cuisine: purple artichokes with anchoïade, sea bream and pomegranate tartare, beef tagliata with rocket and parmesan. Come the evening, a range of delicious dishes cooked over an open fire: octopus and baba ghanoush, Angus entrecote steak with confit shallot, and more. It's great, it's good, and it's yummy!

Antibes, place des Martyrs de la Résistance – Tél. 04 93 00 01 01

• La Popote d'Ondine

Douceurs étoilées

Connue et adulée des gourmands et foodistas niçois de tous genres (vegans, végétariens) pour sa cuisine maison et ses brunchs, La Popote d'Ondine a cette cool attitude entre coffee-shop new-yorkais et cantine californienne. La nouvelle adresse, rue Blacas, a donné naissance à une pâtisserie, et c'est Ludovic Gambini, au parcours étoilé (Negresco, Château Eza), qui orchestre la boutique de ses gourmandes créations aux influences flexitariennes et contemporaines : sablé citron confit et estragon, chou pistache et crème pistache, gaufre cheesecake ou tiramisu sans gluten. La Popote d'Ondine Pâtisserie, avec l'arrivée du jeune chef pâtissier, entre dans une sphère raffinée et précise à découvrir pour de doux plaisirs coupables ou non.



© lepechejournal

Starred confections. Widely acclaimed by Niois gourmets and all kinds of foodists (vegans, vegetarians) for its home cooking and brunches, La Popote d'Ondine's attitude is 'cool', a cross between a New York coffee shop and a Californian canteen. The new Rue Blacas address has spawned a pâtisserie orchestrated by Michelin-starred Ludovic Gambini (Negresco, Château Eza) offering his mouth-watering contemporary, flexitarian creations: confit lemon and tarragon shortbread, pistachio puff with pistachio cream, cheesecake waffle and gluten-free tiramisu. The arrival of the young pâtissier at La Popote d'Ondine Pâtisserie heralds the arrival of a refined and sophisticated world of sweet and savoury culinary delights.

Nice, 2 rue Blacas – Tél. 06 19 38 39 60