

La Petite Maison, une institution à Nice

Situé à Nice, le restaurant La Petite Maison est aujourd'hui une véritable institution où locaux, touristes, hommes politiques et artistes se donnent rendez-vous.

LA PETITE MAISON, A NICE INSTITUTION

The restaurant La Petite Maison in Nice has become an institution where locals, tourists, politicians and artists love to gather.



Une grande terrasse ensoleillée, un emplacement de rêve à l'entrée du Vieux-Nice et à deux pas de la Promenade des Anglais, une cuisine méditerranéenne à tomber ont fait le succès de La Petite Maison. À la tête de cette institution, Nicole Rubi qui a su faire de cet établissement un endroit prisé où hommes politiques, journalistes, comédiens et locaux aiment se retrouver pour déjeuner ou dîner. De Michael Douglas à Patrick Bruel en passant par David et Victoria Beckham ou encore Elton John, c'est le passage obligé des stars qui séjournent dans la région.

Le souci du détail

Fille de César, illustre propriétaire du restaurant l'Univers à Nice, Nicole crée elle-même une grande partie des plats de la carte et mélange avec brio la cuisine méditerranéenne et italienne. Les spécialités de la maison ? Salade d'artichauts, beignets de fleur de courgette, petits farcis niçois, brouillade au truffe, loup de méditerranée et bien sûr quelques plats surprises en fonction de la saison. Anne Laure, la fille de la patronne des lieux, se charge d'assurer la communication du restaurant et veille à maintenir l'ambiance en y organisant des soirées. Pour ce duo mère-fille, le partage et la convivialité sont au cœur de leurs valeurs. Mais la clé du succès, c'est aussi leur souci du détail.

With a large sun terrace, a prime location at the entrance to Nice's old town and steps away from the Promenade des Anglais, La Petite Maison first made its name with exquisite Mediterranean cuisine. Nicole Rubi is the restaurant's owner and has made this a popular lunch and dinner spot for politicians, journalists, comedians and locals alike. From Michael Douglas and Patrick Bruel to David and Victoria Beckham and Elton John, it's an essential dining table for the many celebrities who visit the region.

ATTENTION TO DETAIL

Nicole is a true daughter of her father, César, who was the celebrated owner of Univers restaurant in Nice. She creates many of the dishes on the menu herself, expertly blending Mediterranean and Italian cuisine. House specials include artichoke salad, zucchini flower fritters, petits farcis niçois, truffle scrambled eggs, Mediterranean sea bass, and of course seasonal specials. Nicole's daughter, Anne-Laure, manages the restaurant's marketing and organizes events to retain the establishment's special ambiance. Both mother and daughter believe that sharing and having fun with friends are fundamental values to live by. But their attention to detail is also key to their success.

11 rue Saint-François-de-Paule - 06300 Nice
+33 (0)4 93 92 59 59
lapetitemaison_nice

Bienvenue chez Ferni

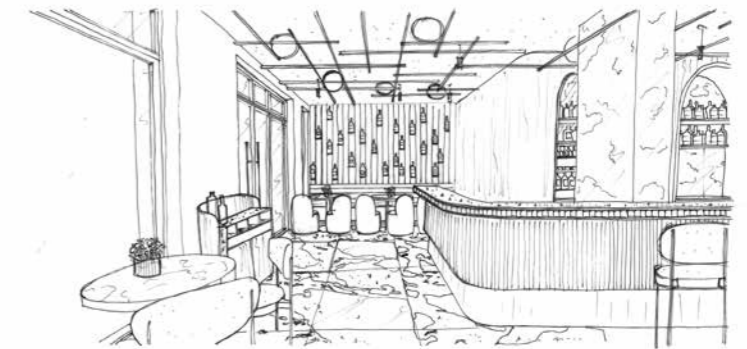
WELCOME TO FERNI

La famille Bensimon, déjà à la tête la plage Keller et du restaurant Le César à la Garoupe, ouvre un tout nouvel établissement : Ferni, sur la place des Martyrs de la Résistance, en plein centre d'Antibes.

The Bensimon family, who already own Plage Keller and Le César restaurant in Garoupe Bay, have opened a brand-new location: Ferni, in Place des Martyrs de la Résistance in the heart of Antibes.

Ferni

Antibes



COCHET /
PAÏS ARCHITECTURE

Baptisé Ferni en référence à l'artiste renommé Fernand Léger, le nouveau restaurant de la famille Bensimon vient d'ouvrir dans l'éco-quartier Marena-Lacan, vaste projet de renouvellement urbain permettant de relier la ville historique et la ville moderne. Dans une décoration colorée, moderne-chic, vous vous retrouverez transporter dans un univers Art déco. Les architectes d'intérieur Cochet Païs ont utilisé du laiton brossé, du terrazo, des couleurs terracotta et vert d'eau « On a voulu créer un endroit chaleureux où l'on se sent bien », explique Laura Bensimon.

Aux commandes de l'établissement ? Marc Mira, l'ancien directeur de la plage Keller. Le restaurant qui sera ouvert toute l'année midi et soir proposera une cuisine simple et raffinée. Dans l'assiette, on peut s'attendre à des plats méditerranéens réalisés à partir de produits du jour et locaux, des viandes grillées au Josper et des pizzas notamment.

Named Ferni after renowned artist Fernand Léger, the new restaurant from the Bensimon family has just opened in the Marena-Lacan eco-district, a large-scale rejuvenation project to connect the historic town with the modern one. The stylish, modern and colorful decor instantly transports you to a world of Art Deco. Interior designers Cochet Païs have used brushed brass, terrazzo, terracotta and sea-green colors. «We wanted to create a warm and welcoming place where you can feel at ease,» explains Laura Bensimon.

The restaurant's manager is none other than Marc Mira, former manager of Plage Keller. The restaurant will be open all year round for lunch and dinner, serving unpretentious yet expertly executed cuisine. The menu includes Mediterranean dishes using fresh and local ingredients, meat cooked on a Josper grill, and pizzas.

Place des Martyrs de la Résistance - 06600 Antibes
ferniantibes