



Le Chantecler renforce son identité gastronomique et dévoile ses temps forts 2026

Au cœur de l'iconique hôtel [Le Negresco](#), [Le Chantecler](#) poursuit son dialogue singulier entre mémoire et avant-garde. Distingué par le Guide MICHELIN, il incarne une gastronomie française fidèle à ses racines et profondément ancrée dans un savoir-faire d'exception, tout en étant résolument tournée vers l'avenir.

L'année 2026 ouvre un nouveau chapitre. Au printemps, une marquise entièrement repensée sous la direction d'Antoine Madelénat, architecte en chef des monuments historiques, viendra redessiner la façade et réaffirmer l'entrée du restaurant. Cette transformation se prolongera par la rénovation des cuisines, étape structurante au service des ambitions à venir.

Ainsi, le renouveau des lieux accompagne celui des talents. Il met en lumière un patrimoine en mouvement, porté par des équipes jeunes et engagées, dont la moyenne d'âge (26 ans) témoigne d'une génération déjà formée aux codes de l'excellence.

Virginie Basselot, l'exigence sans emphase



Une Maison ne tient pas à un seul nom, elle se révèle grâce aux personnalités qui la font vivre. À la tête des cuisines [Virginie Basselot](#), distinguée Meilleure Ouvrier de France, occupe une place singulière dans l'histoire du Negresco : jamais encore une femme n'y avait coiffé la toque de cheffe. L'événement n'a rien d'anecdotique dans un palace où la tradition pèse autant que les dorures.

Son parcours résonne avec celui de Jeanne Augier, figure libre et déterminée qui façonna l'identité du l'hôtel. Deux tempéraments, deux visions, un symbole. L'une à la proue d'un paquebot à coupole rose, l'autre dans un milieu gastronomique longtemps codifié. Aujourd'hui, cette culture se conjugue plus que jamais au féminin, jusque dans l'effervescence des cuisines, portée par deux sous-chefes : [l'une Executive](#), [l'autre au Chantecler](#), liées par une belle sororité.

Au fil des grandes maisons et des brigades d'exception, mais aussi sous l'influence première de son père, lui-même cuisinier, elle a su incarner son propre style : moderne et percutante. Aujourd'hui, sa trajectoire se poursuit sur les routes de l'arrière-pays niçois et le long des rivages méditerranéens. « *Je souhaite que ma cuisine s'impose avec éclat, porte une signature singulière et que Le Chantecler devienne un emblème gastronomique à la hauteur du Negresco, en participant au rayonnement de la cuisine niçoise identitaire.* »

Yann Le Douaron, la pâtisserie comme récit



Nouvelle signature sucrée du Chantecler, le Chef Pâtissier [Yann Le Douaron](#) insuffle quant à lui une dimension narrative à la carte des desserts.

Son Œuf de [Pâques](#) 2026 en est l'illustration la plus éloquente.

On l'ouvre, on le traverse du regard, on en révèle le cœur.

Le Manjari 64 % de la Maison Valrhona (labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant), en dessine l'ossature, apportant profondeur et tension aromatique. Des notes de chocolat au lait et de noisette en arrondissent la structure, tandis que quelques touches de blanc en soulignent les lignes avec discrétion. Au centre, un praliné noisette déploie sa texture soyeuse, prolongeant la dégustation.



« *Pour Pâques, j'ai imaginé un œuf comme un écrin. La clé est dévoilée par une porte à l'effigie du Negresco. La clé est là, présente, mais offerte aux regards de ceux qui osent faire le geste de l'ouvrir.* »

[L'Œuf de Pâques Signature](#) prolonge la symbolique initiée avec la bûche de Noël: la clé, dévoilée puis révélée à nouveau, devient métaphore de l'ouverture : celle de la [Suite d'exception Jeanne & Paul](#), d'une histoire, d'une expérience...



Le vin, la flamme et le geste

On juge un grand restaurant à sa cuisine. On le reconnaît à son service.



[Julien Freulon](#), Directeur de salle, porte une conception exigeante de l'art de vivre à la française, façonnée dès l'enfance par l'épicurisme des belles tablées. Son engagement envers ses équipes s'inscrit dans la même fidélité. *« Ma réussite repose sur elles, en salle comme en cuisine, et sur les partenaires qui m'entourent ».*

Cette vision se prolonge naturellement dans l'espace et dans le geste. Les nouvelles tables, plus larges et rondes, mêlant cuir et bois, redessinent la convivialité sans rien céder à l'élégance. Les nappes et serviettes, confectionnées en fil à broder Madeira, s'ornent d'un coq jaune dessiné par Garnier Thiebaut, lui aussi distingué par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.



À ses côtés, [Jean-Gabriel Siviragol](#), Chef Sommelier, façonne une carte des vins exigeante, pensée pour magnifier les créations de la cheffe et affirmer une vision cohérente de l'expérience gastronomique.

Avant même le carafage, son implication se lit dans la précision des accords, conçus pour sublimer chaque met. À la

lueur d'une bougie il exécute ensuite le geste ancestral du carafage, séparant le vin de ses dépôts par transparence et suspendant le temps. *« Le vin est une histoire à raconter, un voyage sensoriel, une rencontre intime entre chaque bouteille et chaque hôte. »*

Les temps forts d'une maison en mouvement

Au fil de la saison, Le Chantecler inscrira son rythme dans une succession de rendez-vous d'exception. Les dîners à quatre mains s'articuleront ainsi en un véritable diptyque.

Le 8 avril prochain marquera le [premier acte](#) de cette rencontre gastronomique en réunissant [Emmanuel Renaut](#), chef du restaurant Flocons de Sel, triplement étoilé au Guide MICHELIN, et Virginie Basselot, à la tête du restaurant Le Chantecler, également distingué par le Guide MICHELIN. Lors de cet événement, les Alpes et la Méditerranée partageront leurs reliefs et leurs paysages, dialoguant à travers une cuisine inspirée.

Un échange culinaire porté par des valeurs communes de transmission, de générosité et d'exigence, chères aux Meilleurs Ouvriers de France.



Le deuxième volet s'ouvrira en novembre avec [Christophe Hay](#), Chef du restaurant éponyme doublement étoilé au Guide MICHELIN, qui viendra couronner cette série de dîners à quatre mains.

En parallèle, les Wine Dinners viendront ponctuer la saison d'accords mets et vins d'exception.

Le samedi 20 juin, la table du Chantecler s'associera aux vins de [Thibault Liger-Belair](#) autour d'un menu exclusif, tandis que le samedi 3 octobre, la maison de champagne [Frédéric Savart](#) sublimera un dîner sur mesure de ses bulles délicates.

Informations & réservations : restauration@lenegresco.com

Crédits des photographies - bandeau haut de page : Jordan Sapally

À propos du restaurant le Chantecler.

Le restaurant Le Chantecler étoilé au Guide MICHELIN, sublime l'alliance rare de l'élégance historique et de la créativité contemporaine. Sous l'impulsion de la cheffe Virginie Basselot, Meilleur Ouvrier de France, la haute gastronomie méditerranéenne s'y exprime avec sincérité et audace.

Dans un somptueux décor XVIIIe, chaque assiette raconte un terroir et une saison. Ici, tradition et modernité s'associent dans un accord parfait.

Depuis 2018, la cheffe Virginie Basselot place la saisonnalité, l'innovation et la création au cœur de sa table. Sa cuisine célèbre le savoir-faire singulier des femmes et des hommes de la région, dans un subtil mariage entre produits d'exception et sélection méticuleuse des meilleurs artisans locaux. Sobriété et élégance subliment l'assiette avec une technique parfaitement maîtrisée au service de créations contemporaines. L'expérience sucrée est tout aussi singulière, portée par le Chef Pâtissier Yann Le Douaron, dont l'approche narrative de la pâtisserie transforme chaque création en un voyage sensoriel empreint de symbolisme et de savoir-faire.

À ses côtés, Julien Freulon, directeur de salle, orchestre le service avec une attention de chaque instant, créant un enchantement et un lien unique auprès de chaque convive sublimant cette expérience. Jean-Gabriel Siviragol, chef sommelier, passionné de grands crus mais aussi de vignobles plus confidentiels, fait également voyager avec de belles histoires de terroirs, de cépages et ses anecdotes de rencontres.

Ouvert du mercredi au dimanche inclus de 19h00 à 21h30 – Réservations chantecler@lenegresco.com

Pour plus d'informations : [Le Chantecler — Instagram](#)

À propos de l'hôtel Le Negresco.

Le Negresco est l'un des derniers hôtels de luxe français indépendants. Situé sur la mythique Promenade des Anglais et surplombant la Baie des Anges, il offre un voyage sensoriel unique à travers 6 000 œuvres d'art, de Louis XIII à nos jours. Bien plus qu'un simple lieu de séjour, c'est un hôtel d'art où chacune des 102 chambres et des 28 suites est décorée de façon unique avec des pièces authentiques, témoignant de plusieurs siècles de patrimoine artistique français. L'âme du Negresco doit beaucoup à Jeanne Augier (propriétaire de 1957 à 2019), dont la vision a façonné l'identité forte et singulière de l'établissement. L'excellence culinaire y est portée par la Cheffe Virginie Basselot, Meilleur Ouvrier de France, au restaurant étoilé MICHELIN Le Chantecler, à la brasserie contemporaine La Rotonde et à N Les Bars - Le 1913 et Le Versailles. N La Plage et N Le Spa viennent compléter l'expérience. Lieu de tournage de plus de 37 films, Le Negresco continue d'inspirer et d'émerveiller. Classé Monument Historique depuis 1975 (façade) et 2003 (Salon Royal), labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2015, Le Negresco est également un pionnier de l'hôtellerie durable, avec des certifications telles que l'Écolabel (2014), la Clef Verte et LHW Sustainability Leader (2024). Fier membre fondateur de The Leading Hotels of the World depuis 1928. « Un Héritage, Une Légende. »

Actualité 2026 : restitution des quatre statues allégoriques sur l'icône façade, achèvement de la deuxième phase de la façade, poursuite de la restauration avec le plafond à caissons du bar Le Versailles, politique de rénovation des chambres dont 13 rénovées cette année, ainsi que la rénovation de nos salons Baie des Anges.

Pour plus d'informations, consultez lenegresco.com

Instagram : [@hotel_lenegresco](#) [@restaurant_le_chantecler](#) [@lespadunegresco](#) [@laplagedunegresco](#)

Facebook : [Hôtel Le Negresco](#) – LinkedIn : [Hôtel Le Negresco](#).

À propos de The Leading Hotels of the World, Ltd. (LHW).

Composé de plus de 400 hôtels dans plus de 80 pays, LHW est la plus grande collection d'hôtels de luxe indépendants. C'est en 1928 que tout a commencé lorsque 38 hôteliers indépendants se sont réunis pour créer LHW. Depuis lors, Leading sélectionne avec le plus grand soin des hôtels, des resorts, des chalets, des villas et des camps de safari uniques, des Alpes enneigées d'Europe au bush africain, pour les partager avec les âmes aventureuses en quête de voyages hors du commun. La communauté LHW est composée d'individus exceptionnels, unis par une passion pour les découvertes surprenantes et les détails qui rendent chaque expérience unique. Les hôteliers LHW sont des artisans de l'hospitalité dont l'expertise, l'engagement envers l'excellence et la personnalité leur permettent de créer des moments d'exception pour leurs clients. Et ce sont ces expériences authentiques et sur mesure, combinées à l'hospitalité chaleureuse et au service personnalisé qu'ils offrent, qui incitent les voyageurs avertis à revenir encore et encore. La collection LHW couvre le monde entier et promet un large choix de destinations et d'expériences hors du commun, renforcées par le programme de fidélité à plusieurs niveaux [Leaders Club](#) de LHW. Qu'il s'agisse d'anciens palais, de lieux de retraite à la campagne appartenant aux mêmes familles depuis des générations, de gratte-ciels étincelants dans des villes dynamiques, d'escapades sereines sur des îles privées, de camps de tentes glamour - et bien au-delà - explorez, trouvez l'inspiration et vivez des moments de voyage inoubliables.

Pour plus d'informations, visitez : www.lhw.com; Facebook <https://www.facebook.com/leadinghotels> Twitter <https://www.twitter.com/leadinghotels>; Instagram <https://www.instagram.com/leadinghotelssoftheworld/>



Communication · Media

Hélène Seropian

helene.seropian@lenegresco.com

+ 33 (0)4 93 16 64 35

