



Le Negresco célèbre la féerie de Noël

À l'heure du solstice d'hiver, quand le jour cède sans résistance et que la nuit installe son règne feutré, [Le Negresco](#) se transforme en un conte de Noël chuchoté à l'oreille des rêveurs.

Cette année, c'est la tradition qui est à l'honneur : dans les couloirs qui s'emplissent de parfums d'épices et de bois fumé, les ors s'animent dans les salons aux accents de velours carmin et de feuillages d'hiver, et les fenêtres encadrent un mois somptueusement habillé de lumière.

Il flotte alors comme un souffle d'autrefois, ce quelque chose qui réenchante nos rêves d'enfants. Cette année, Noël a choisi de revenir par la grande porte, celle qu'on n'avait jamais vraiment refermée.

La « Clé du 6^e » : La bûche héritage de Jeanne et Paul

Comme l'écrivait Maurice Maeterlinck, « il n'y a rien de plus beau qu'une clé, tant qu'on ne sait pas ce qu'elle ouvre ».

Celle-ci, posée sur un coussin immaculé aux délicates franges dorées, semble venir d'un autre temps. À la fois symbole et énigme, elle invite à franchir un seuil invisible : vers un refuge niché au sommet du [Negresco](#), où les souvenirs prennent la forme d'un dessert.

Pour sa première création au sein de la maison, le nouveau chef pâtissier [Yann Le Douaron](#) signe une bûche aussi précieuse qu'allusive : *La Clé du 6^e*, inspirée de la véritable clé de l'ascenseur menant aux anciens appartements de Madame Jeanne Augier, aujourd'hui devenus la [Suite d'exception Jeanne et Paul](#). « Mon intention est de raconter, à travers cette création pâtissière, un moment unique, celui de l'inauguration d'un lieu qui est emblématique du Negresco », confie Yann Le Douaron.

Sous ses lignes sculpturales, la bûche dévoile une clé d'or en chocolat, aux notes subtiles de fleur d'oranger, de pistache et de mandarine. Une composition à la fois sensorielle et narrative, pensée comme un objet de passage entre la gourmandise et le souvenir.

Scènes de fête au Negresco

En décembre, Le Negresco se fait théâtre de toutes les fêtes. Sous l'impulsion de [Virginie Basselot](#), cheffe Meilleur Ouvrier de France, les tables célèbrent une tradition réinventée.

Le réveillon de Noël s'ouvre au Salon Royal sur la fraîcheur d'un carpaccio de Saint-Jacques au potimarron, suivi d'une pintade farcie aux châtaignes et parfumée à la truffe.

Le 31 décembre, place aux grands soirs : rouget de Méditerranée aux saveurs iodées, filet de bœuf façon Rossini, puis la fraîcheur d'une orange givrée et confite. Entre les plats, le quatuor

itinérant Sébastien Chaumont and His Bopster Blue glisse de table en table, apportant sa touche de swing.

Aux douze coups de minuit, le Salon Masséna s'ouvre à la fête et à la musique, tandis que le bar [Le Versailles](#) offre une Saint-Sylvestre feutrée, entre champagnes, cocktails et mignardises.

Au [Chantecler](#), la haute gastronomie se décline dans une tonalité plus intime : à Noël, les saveurs du terroir et de la Méditerranée sont à l'honneur, tandis que le 31 décembre, les Saint-Jacques fumées au sapin et ris de veau aux châtaignes se savourent au son du pianiste Luc Escolano.

Le 1er janvier, familles et amis se retrouvent autour du brunch du Nouvel An au Salon Royal, bercé par les accords d'un quatuor musical et ponctué d'attentions délicates pour les plus jeunes.

Et quand les éclats de la fête s'estompent, il reste la douceur d'un souvenir à emporter : les bûches et galettes des rois imaginées par Yann Le Douaron et son équipe, prolongent à la maison l'enchantement des plus beaux jours de l'année.

Informations pratiques

La Bûche de Noël du Negresco sera proposée en édition limitée, du 17 décembre au 31 décembre inclus. Cet entremets, conçu pour 6 à 8 personnes, est disponible au tarif de 80€.

Les commandes peuvent être effectuées directement en ligne sur le site internet Le Negresco dans la rubrique [Offres & Coffrets Cadeaux](#)

Réservations

Salon Royal : restauration@lenegresco.com – 04 93 16 64 20

Le Chantecler : Chantecler@lenegresco.com – 06 93 16 64 10

Hébergement / Service réservation : reservations@lenegresco.com – 04 93 16 64 50



© Grégoire Gardette

Nous vous invitons à cliquer sur les visuels pour les télécharger en haute définition.

Si vous souhaitez recevoir un visuel détourné de la bûche, nous serons ravis de vous l'envoyer sur demande.

A 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 l'époque 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 Chef 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 2025 : Lancement de la Suite d'exception Jeanne & Paul – ancien sanctuaire privé de Jeanne Augier.

Pour plus d'informations, consultez www.lenegresco.com – Instagram : [@hotel_lenegresco](https://www.instagram.com/@hotel_lenegresco) – Facebook : [Hôtel Le Negresco](https://www.facebook.com/Hotel.Le.Negresco) – LinkedIn : [Hôtel Le Negresco](https://www.linkedin.com/company/hotel-le-negresco/).

A 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/leadinghotelstheworld/>



Communication · Media

Hélène Seropian

helene.seropian@lenegresco.com

+ 33 (0)4 93 16 64 35



LE NEGRESKO
DEPUIS 1913



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®