



LE NEGRESCO

Un héritage Une légende

Le Negresco fait du souvenir d'enfance le fil de ses célébrations

Certains souvenirs ne s'effacent jamais. Le manège du marché de Noël, le cheval que l'on choisissait avant tous les autres, les lumières qui défilaient, l'ourson en guimauve glissé au creux de la main. À Nice, ces souvenirs ont une adresse : on y est entré pour la première fois enfant, la main dans celle d'un grand-père, et l'on y revient trente ans plus tard en tendant la sienne.

Depuis 1913, [Le Negresco](#) accompagne les fêtes de famille des Niçois comme celles des hôtes venus d'ailleurs. Cet hiver, la maison fait de cette transmission le fil de ses célébrations : de la première pâtisserie de novembre à la dernière couronne de janvier.

Une maison, des générations

Le Negresco, théâtre de célébrations

Il y a les hôtels où l'on séjourne et ceux dont on se souvient. Sous la coupole rose, on a fêté des mariages, des anniversaires, des retours de voyage et des réveillons ; on a photographié des enfants au pied du sapin, dans le grand hall, sous le lustre de Baccarat. Ces images-là ne sont pas dans les brochures : elles sont dans les albums de famille, à Nice comme à Londres, à New York ou à Tokyo.

C'est cette mémoire que la maison réveille chaque hiver. Les 6 000 œuvres d'art de la [collection](#), le carrousel revisité de La Rotonde, les uniformes des voituriers, l'odeur du chocolat chaud dans le bar Le Versailles : autant d'émerveillements qui nourrissent les rêves d'enfant et que l'on retrouve intacts, des années plus tard, au détour d'un parfum, d'une musique ou d'un lieu.



[Célébrer au Negresco](#), ce n'est donc pas seulement réserver une table : c'est se souvenir, transmettre, mais aussi laisser une trace de plus. Pour les fêtes 2026-2027, le chef pâtissier [Yann Le Douaron](#) s'empare de cet esprit pour composer ses créations de saison. De la mi-novembre, avec le Goûter de Noël, jusqu'aux derniers jours de janvier, où la galette vient conclure cet épisode festif.

Un tour de manège, pour ne jamais grandir

La bûche, Le Manège de La Rotonde

Il est des plaisirs qui traversent le temps sans rien perdre de leur éclat. Avec la bûche signature, Le Manège de La Rotonde, Yann Le Douaron fait naître le souvenir de ces instants d'enfance où un tour de manège suffisait à suspendre le temps. La création rend hommage au carrousel historique de [La Rotonde](#), ce décor de manège forain qui tournait dans la brasserie du Negresco depuis des générations et que les enfants reconnaissaient avant même d'avoir passé la porte.





« Lorsque nous étions enfants, le manège représentait bien plus qu'une simple attraction. C'était un moment suspendu, où le temps semblait ralentir. En grandissant, ces souvenirs ne disparaissent jamais : ils deviennent des émotions que l'on retrouve parfois au détour d'un parfum, d'une musique... ou d'un lieu. Au Negresco, ce lieu existe », confie le chef pâtissier.

Sous son chapiteau aux détails dorés, les chevaux en chocolat, garnis d'une délicate guimauve à la vanille, évoquent les célèbres oursons qui ont bercé l'enfance de plusieurs générations. L'entremets dévoile un biscuit pain d'épices moelleux, un croustillant Cazette, une marmelade d'orange et une mousse au chocolat, dans une composition où chaque bouchée ravive cette réminiscence gourmande.

Le Goûter de Noël

Nouveauté des fêtes 2026-2027 au Bar Le Versailles



C'est la nouveauté de l'hiver : à partir du 15 novembre, Le Negresco inaugure le Goûter de Noël et retrouve le plaisir des longs après-midis d'hiver, dans l'atmosphère lumineuse et vibrante du [Bar Le Versailles](#).

Le chariot devient le cœur du service : il circule dans le bar et invite chacun à choisir sa pâtisserie comme on choisirait un bijou.

Le chocolat chaud, les gaufres et le pain perdu, les sablés de Noël : tout ce qu'on aimait enfant, à ceci près qu'ici le chariot passe deux fois. Une tradition de palace que Le Negresco fait sienne.

La nuit où la maison s'allume

L'art de célébrer au Chantecler, au Salon Royal et à N Les Bars

Le 24 décembre au soir, Le Negresco se prépare comme on dresse la table chez soi : un peu en avance, avec le sens du détail. Les portes tournent plus souvent, le sapin veille dans le hall, les manteaux passent au vestiaire. La maison propose trois réveillons, et aucun ne se joue sur la même tonalité.

Au [Chantecler](#), restaurant étoilé au Guide MICHELIN, la fête se joue dans un décor de boiseries et de cuir de Malines. La cheffe [Virginie Basselot](#) signe deux dîners, les 24 et 31 décembre et un déjeuner le 25 décembre : l'huître de Giol saisie à la flamme et son caviar de Sologne, la poularde de la ferme Terre de Toine sautée « Archiduc », la truite des clues du Cians fumée au sapin. Une cuisine qui se savoure avec attention, des accords mets et vins pour ceux qui veulent en explorer toutes les nuances, et des menus enfants pour que chacun trouve sa place.

Sous la verrière classée du [Salon Royal](#), tout se joue en majesté. Le cocktail d'accueil s'ouvre au Bar Le Versailles, puis les portes s'ouvrent : le lustre de Baccarat, les tables dressées en rond, les musiciens. Au menu des réveillons des 24 et 31 décembre : royal de foie gras, bœuf Wellington et omelette norvégienne flambée devant les convives. Le 1er janvier, le brunch du Nouvel An réunit les familles sous la verrière. Les enfants y trouvent leur royaume, et l'année, sa première photo.



À [N Les Bars](#), la Saint-Sylvestre s'annonce pétillante : cocktails, champagnes et délicates mignardises accompagnent les derniers instants de l'année dans une atmosphère festive et élégante.

Offrez-vous Le Negresco

Le cadeau d'un souvenir à venir

Le plus beau des présents tient peut-être en une adresse. Une nuit, un soin, un objet de la boutique : autant de façons d'emporter un peu de Negresco avec soi.

Dormir ici, c'est déjà voyager. Les [130 chambres et suites](#) traversent chacune une époque de l'art français. Parmi elles, 28 suites, dont la [Collection Signature](#). Et, au sixième étage, la [Suite d'exception Jeanne & Paul](#) : 400 m² sous la coupole rose, trois terrasses ouvertes à 180° sur la Baie des Anges, là où Jeanne Augier veillait autrefois sur sa maison.

Certains rêvent d'un après-midi sans montre : à [N Le Spa](#), concept inédit où le meilleur des marques est proposé plutôt qu'une seule, le Concept Store invite aux découvertes spontanées tandis que [L'Écrin](#) déploie cent mètres carrés de Spa privatif : jacuzzi, sauna, hammam, qui se réserve à deux ou entre amis. À [La boutique Jeanne](#), coffrets et objets de la maison prolongent la visite pour glisser un peu de cette légende sous le sapin. La magie opère à toute heure, et dans tous les salons. Elle se glisse au comptoir du bar, dans un couloir du cinquième étage devant une œuvre, dans la lumière du 1er janvier au petit-déjeuner. Le Negresco est un hôtel de célébrations..

La Galette des Rois

Les fêtes se prolongent, jusqu'au 30 janvier

Il est des fêtes qui s'achèvent au douzième coup de minuit, et d'autres qui patientent jusqu'en janvier pour se faire couronner. À celles-là, le chef donne la forme d'une galette. Un feuilletage doré et croustillant enveloppe une frangipane aux amandes brutes délicatement parfumée à la fleur d'oranger. Quant à la fève, elle a pris les traits du célèbre dôme rose du Negresco. Reste à savoir qui, cette année, portera la couronne...

Informations pratiques & réservations

LE GOÛTER DE NOËL

Bar Le Versailles. Du 15 novembre au 25 décembre, tous les jours de 12 h à 17 h. Formule 55 € (boisson soft) ou 70 € (avec une coupe de champagne).

Réservation : restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 12.

LA BÛCHE, LE MANÈGE DE LA ROTONDE

Du 14 au 31 décembre. Format unique 6 à 8 personnes (14cm x 29 cm de hauteur) · 120 €. Éditée à 50 exemplaires. Commande en ligne (site du Negresco, rubrique [Offres & Coffrets Cadeaux](#)) · retrait au bar Le Versailles, créneau à confirmer au 04 93 16 64 11.

LES RÉVEILLONS

Le Chantecler : dîners les 24 et 31 décembre, déjeuner le 25 décembre, de 250 à 650 € par convive (accords mets et vins et menus enfants disponibles) · 04 93 16 64 10.

Salon Royal : réveillons des 24 et 31 décembre, 200 € et 480 € ; brunch du 1er janvier, 210 € · 04 93 16 64 20.

N Les Bars : Saint-Sylvestre · 04 93 16 64 20. Réservations : restauration@lenegresco.com

OFFREZ-VOUS LE NEGRESCO

Coffrets cadeaux : site du Negresco, rubrique [Offres & Coffrets Cadeaux](#).

Chambres et suites : 04 93 16 64 00.

N Le Spa et L'Écrin : spa@lenegresco.com · 04 93 16 64 46.

LA GALETTE DES ROIS

Du 2 au 30 janvier 2027 · à commander au moins 48 h à l'avance · format unique 4 à 6 personnes · 50 €. Commande en ligne (site du Negresco, rubrique [Offres & Coffrets Cadeaux](#)) · retrait au bar Le Versailles · 04 93 16 64 11.

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 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 38 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'iconique façade, poursuite de la restauration avec le plafond à caissons du bar Le Versailles, politique de rénovation des chambres (10 à 15), dont 13 rénovées cette année, achèvement de la deuxième phase de la façade, ainsi que la rénovation de nos salons Baie des Anges.

Pour plus d'informations, consultez [lenegresco.com](https://www.lenegresco.com)

Instagram : [@hotel_lenegresco](https://www.instagram.com/hotel_lenegresco) [@restaurant_le_chantecler](https://www.instagram.com/restaurant_le_chantecler) [@lespadunenegresco](https://www.instagram.com/lespadunenegresco) [@laplagedunenegresco](https://www.instagram.com/laplagedunenegresco)

Facebook : [Hôtel Le Negresco](https://www.facebook.com/Hotel-Le-Negresco) – LinkedIn : [Hôtel Le Negresco](https://www.linkedin.com/company/hotel-lenegresco).

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/leadinghotelsoftheworld/>



Communication · Media

Hélène Seropian

helene.seropian@lenegresco.com

+ 33 (0)4 93 16 64 35

