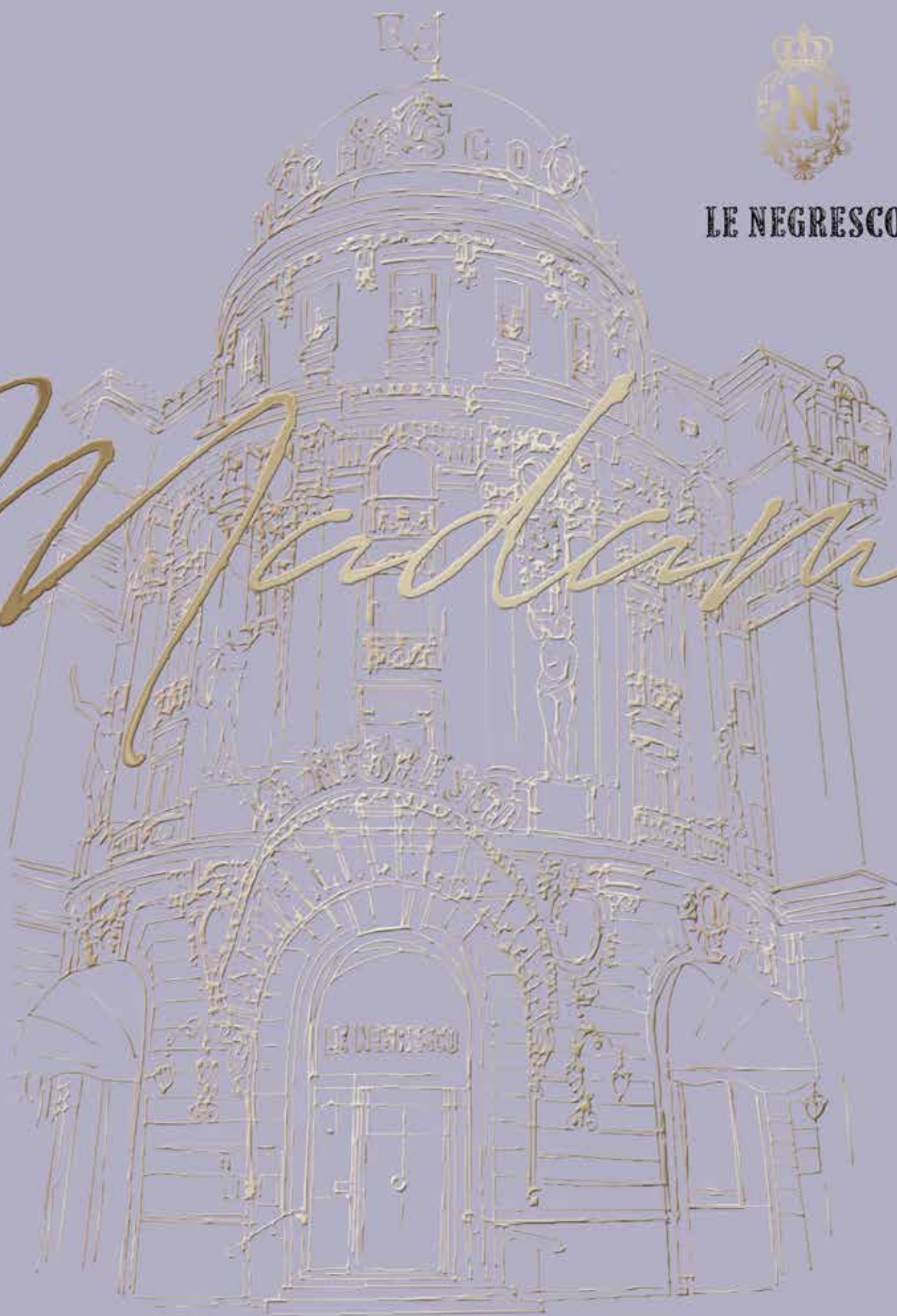




LE NEGRESCO

Made in



AUDEMARS PIGUET

Le Brassus



CODE 11.59 BY AUDEMARS PIGUET
CALIBRE 2968 Ø 38mm



EDITO

Cher(e) s ami(e) s,
Préserver l'âme de notre emblématique maison tout en l'inscrivant dans son époque reste l'une de nos plus belles ambitions. Cette année encore, notre volonté d'embellir et de transmettre le patrimoine se poursuit avec exigence et passion, afin de faire rayonner l'élégance intemporelle et le savoir-faire du Negresco.

Dans cette quête d'authenticité, les quatre statues de Michel de Tarnowsky ont retrouvé leur place d'origine sur la façade. Leur reproduction à l'identique a été confiée à la société Socra, reconnue pour sa participation à la restauration de Notre-Dame de Paris. Ce projet s'accompagne de la seconde phase de rénovation de la façade historique, sublimée par l'ajout de pots-à-feu sur les terrasses, redonnant à l'ensemble son éclat Belle Époque. Quant à l'entrée du Chantecler, elle se révèle dans un nouvel écrin grâce à une marquise intégrée à l'univers décoratif de la façade, dans le respect de son identité architecturale et patrimoniale. Notre exigence d'excellence s'exprime aussi dans l'évolution de nos offres de service pensées pour répondre aux attentes de nos hôtes comme des Niçoises et Niçois, avec élégance et modernité.

Cette saison marque une nouvelle dynamique pour le bar Le Versailles, désormais pensé comme un lieu de vie et de partage autour d'une offre « all-day dining » chic et gourmande. Le bar Le 1913 bénéficie désormais d'un accès direct depuis la rue de Rivoli et propose un univers feutré inspiré des clubs anglais. Deux bars, deux ambiances immersives, entre intimité exclusive et art de vivre Riviera. La grandeur d'une maison repose avant tout sur les femmes et les hommes qui la font vivre. Pour offrir une expérience toujours plus remarquable, nous poursuivons un programme de développement personnel ambitieux dédié à l'univers Palace, permettant à nos équipes de perfectionner leur savoir-faire, leur sens du détail et leur attention sincère.

Le Negresco continue ainsi d'écrire son histoire avec audace et modernité, fidèle à son héritage et tourné vers l'avenir. À chacun de vous, je laisse le soin de découvrir cette nouvelle édition de « Madame ». À chacun de nos hôtes, je souhaite la bienvenue et lui assure tout notre engagement à l'enchanter. À chacun de mes collaborateurs, j'adresse un grand merci pour son dévouement. À chacun des Niçois, je redis ma fierté de faire rayonner l'emblème de notre ville en France et à l'international.

Dear friends,
Preserving the spirit of our iconic hotel whilst ensuring it remains in step with the times remains one of our greatest aspirations. Once again this year, our commitment to enhancing and passing on our heritage continues with the utmost dedication and passion, so as to showcase the Le Negresco's timeless elegance and expertise.

As part of this quest for authenticity, the four statues by Michel de Tarnowsky have been returned to their original positions on the façade. The task of creating exact replicas was entrusted to Socra, a company renowned for its involvement in the restoration of Notre-Dame de Paris. This project is accompanied by the second phase of renovation of the historic façade, enhanced by the addition of fire pits on the terraces, restoring the complex to its Belle Époque splendour. As for the entrance to Le Chantecler, it is presented in a new setting thanks to a canopy integrated into the decorative scheme of the façade, in keeping with its architectural and heritage identity.

Our commitment to excellence is also reflected in the evolution of our service offerings designed to meet the expectations of both our guests and the people of Nice, with elegance and modernity. This season marks a new chapter for Le Versailles bar, now conceived as a place to live and share moments over a chic and gourmet all-day dining offering. Le 1913 bar now benefits from direct access from Rue de Rivoli and offers a cosy atmosphere inspired by English clubs. Two bars, two immersive atmospheres, blending exclusive intimacy with the Riviera lifestyle. The greatness of an establishment rests above all on the men and women who bring it to life. To offer an ever more remarkable experience, we are pursuing an ambitious personal development programme dedicated to the Palace experience, enabling our teams to perfect their expertise, their attention to detail and their genuine care.

Le Negresco thus continues to write its story with boldness and modernity, remaining true to its heritage whilst looking to the future.

To everyone, I hope you will enjoy reading this new issue of Madame.

To our guests, welcome to Le Negresco, we aim to make your stay an enchanting moment.

To our employees, a huge thank you for your dedication. To the people of Nice, I am proud to promote this emblem of our city throughout France and abroad.

Lionel Servant
Directeur général. General Manager

SOMMAIRE

IV EDITO *Editorial*

XIII PATRIMOINE *Heritage*

XXV CULTURE

CORSO

@CAP3000

Votre espace luxe, premium et
créateurs, situé au premier étage du
centre commercial CAP3000

*Your destination for luxury, premium and
designer brands, on the first floor of
CAP3000 shopping center*

OUVERT 7J/7 | SERVICE DE DÉTAXE | LOUNGE VIP
OPEN 7/7 | TAX REFUND | VIP LOUNGE

CAP3000.COM/CORSO | [@CORSO_CAP3000](https://www.instagram.com/CORSO_CAP3000)



SOMMAIRE

XXXV STYLE DE VIE *Lifestyle*

XLI GASTRONOMIE *Gastronomy*

XL BIEN-ÊTRE *Well-being*

Madame

est une publication éditée pour l'hôtel Le Negresco
par Région Sud Éditions SA au capital de 470 000 €
Cap Var, Bât. C1, Avenue G. Guynemer,
06700 Saint-Laurent-du-Var

ÉDITEUR DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Claude Henri Menu -
c.menu@cotemagazine.com

DIRECTRICE VENTES & MARKETING
Sophie Valette -
sophie.valette@lenegresco.com

DIRECTION ARTISTIQUE
Grégoire Gardette - Nomade Network l'Atelier
gregoire@gregoiredardette.com

DIRECTRICE GÉNÉRALE
Marie Menu -
m.menu@cotemagazine.com

DIRECTRICE GRANDS COMPTES
Nathalie Duchesne
n.duchesne@cotemagazine.com

DIRECTRICE COMMERCIALE
Catherine Sarachmann
c.sarachmann@cotemagazine.com

DIRECTRICE DE LA RÉDACTION
Kan Sperber -
k.sperber@cotemagazine.com

RÉDACTEURS
Tanja Stojanov, Lionel Leoty, Anne-Claire Hillion
Milena Radoman

DIRECTEUR DE LA FABRICATION
Philippe Flautat
flautat@cotemagazine.com

PARTENARIAT RÉGIE
MCE Régie Marie-Thérèse
marie@mceregie.com

Imprimé en France.
La reproduction, même partielle, des articles et illustrations
publiés dans ce numéro est interdite.



ENTREZ DANS UN UNIVERS D'EXCEPTION OÙ CHAQUE PIÈCE INCARNE UNE HISTOIRE SINGULIÈRE.

Antikvariat Nice - Galerie d'antiquités vous propose une sélection exclusive d'antiquités et d'objets d'art de haute qualité, principalement issus de la fin du XVIII^e et du XIX^e siècle.

Spécialisée dans les objets d'art et les pièces de collection pour amateurs éclairés, la galerie réunit des œuvres soigneusement choisies pour leur authenticité, leur qualité et leur excellent état de conservation.

Situé au cœur du quartier des musiciens, à 500m du Negresco

Que vous soyez collectionneur passionné, amateur d'histoire ou simple curieux, nous avons le plaisir de vous accueillir en boutique pour vous faire découvrir ces pièces d'exception.

Antikvariat Nice – Antiques Gallery offers an exclusive selection of high-quality antiques and works of art, mainly from the late 18th and 19th centuries.

Specialising in works of art and collectables for discerning connoisseurs, the gallery brings together pieces carefully selected for their authenticity, quality and excellent condition.

Located in the heart of the Musicians' Quarter, 500 metres from the Negresco

Whether you are a passionate collector, a history enthusiast or simply curious, we look forward to welcoming you to our shop to help you discover these exceptional pieces.



16 Rue Verdi
06000 Nice
Tél. +33 7 87 87 44 44
antiquite.muradian@gmail.com

Ouvert Mercredi, Jeudi, Vendredi de 14h 30 h à 20h ou sur rendez-vous



@ANTIKVARIAT_NICE.FR



NICE proche mer et centre-ville, propriété d'exception de 350m² bâtie sur un somptueux terrain de 3 300m² classé «jardin remarquable» par la Ville de Nice, et bénéficiant d'une vue panoramique.
NICE, close to the sea and the city centre, an exceptional 350m² property set on a magnificent 3,300m² plot classified as a "remarkable garden" by the City of Nice, offering panoramic views.

NICE Mont Boron, magnifique appartement 5 pièces de 167m² entièrement rénové, en dernier étage avec son accès privé et sa somptueuse terrasse de 120m² avec vue panoramique sur la ville et la mer.
NICE Mont Boron, magnificent 5-room flat of 167m² fully renovated, on the top floor with private access and a sumptuous 120m² terrace offering panoramic views of the city and the sea.



AGERIM PROPERTIES

L'art de vivre niçois, l'exigence immobilière en héritage

The Nice way of life, a legacy of high standards in property

À Nice, certaines adresses traversent le temps avec élégance. Des lieux qui incarnent un art de vivre, une lumière et une manière unique d'habiter la Méditerranée. Depuis plus de trente ans, AGERIM PROPERTIES accompagne une clientèle française et internationale dans ses projets immobiliers sur la Côte d'Azur, avec une conviction simple : un bien immobilier raconte avant tout une histoire et un style de vie. Installée au cœur du Carré d'Or niçois, à quelques pas de la Promenade des Anglais, l'agence s'est imposée comme une référence locale grâce à sa parfaite connaissance du marché et à une approche profondément humaine. Depuis 1993, Agerim Properties accompagne ses clients de Nice à Saint-Tropez, en passant par Villefranche-sur-Mer, Beaulieu-sur-Mer ou Saint-Jean-Cap-Ferrat.

L'agence place l'accompagnement sur mesure au centre de son approche. Chaque projet bénéficie d'un suivi personnalisé, discret et exigeant, adapté aux attentes d'une clientèle en quête de sérénité et d'excellence. Recherche ciblée, conseils patrimoniaux, accompagnement administratif et mise en relation avec des partenaires de confiance : chaque étape est pensée pour offrir une expérience fluide et entièrement personnalisée. Sous l'impulsion de son fondateur, Jacques Agid, Agerim Properties cultive depuis plus de trente ans une vision exigeante et profondément humaine de l'immobilier sur la Côte d'Azur. Appartements bourgeois dans les palais Belle Époque, penthouses ouverts sur la Méditerranée, villas contemporaines ou propriétés de charme : chaque acquisition répond à une recherche de qualité de vie autant qu'à un investissement patrimonial. L'une des forces d'Agerim Properties réside également dans son ouverture internationale. Son équipe multilingue accompagne une clientèle venue du monde entier, sensible au raffinement et à l'attractivité de la Riviera française. Membre du réseau Orpi et régulièrement distinguée parmi les meilleures agences du groupe, Agerim Properties



bénéficie d'une puissance de diffusion nationale et internationale tout en conservant l'exigence d'une structure à taille humaine. Car vivre à Nice, ce n'est pas seulement acheter un bien. C'est choisir une lumière, un climat et une élégance intemporelle. Et parfois, cela commence simplement par une rencontre.



RETROUVEZ NOUS SUR
AGERIMPROPERTIES.COM

Nice 1, avenue de Suède
Tél. +33 (0)4 97 03 04 05

In Nice, certain establishments have stood the test of time with elegance. These are places that embody a certain art of living, a unique light and a distinctive Mediterranean way of life. For over thirty years, AGERIM PROPERTIES has been supporting French and international clients with their property projects on the French Riviera, guided by a simple conviction: above all, a property tells a story and reflects a lifestyle. Based in the heart of Nice's Carré d'Or, just a stone's throw from the Promenade des Anglais, the agency has established itself as a local benchmark thanks to its in-depth knowledge of the market and a deeply personal approach. Since 1993, Agerim Properties has been assisting clients from Nice to Saint-Tropez, via Villefranche-sur-Mer, Beaulieu-sur-Mer and Saint-Jean-Cap-Ferrat. The agency places bespoke support at the heart of its approach. Each project benefits from personalised, discreet and meticulous attention, tailored to the expectations of clients seeking peace of mind and excellence. Targeted searches, wealth management advice, administrative support and introductions to trusted partners: every step is designed to offer a seamless and entirely personalised experience. Under the leadership of its founder, Jacques Agid, Agerim Properties has for over thirty years cultivated a discerning and deeply human approach to property on the Côte d'Azur. Elegant apartments in Belle Époque mansions, penthouses overlooking the Mediterranean, contemporary villas or charming properties: every purchase reflects a quest for quality of life as much as a financial investment. One of Agerim Properties' strengths also lies in its international outlook. Its multilingual team supports clients from all over the world who appreciate the refinement and appeal of the French Riviera. As a member of the Orpi network and regularly recognised as one of the group's top agencies, Agerim Properties benefits from a powerful national and international marketing reach whilst maintaining the high standards of a boutique agency. Because living in Nice is not just about buying a property. It is about choosing a light, a climate and timeless elegance. And sometimes, it all begins simply with a meeting.

GALERIES LAFAYETTE NICE MASSENA

L'excellence du shopping sur la Côte d'Azur

SHOPPING EXCELLENCE ON THE CÔTE D'AZUR



Une destination incontournable où élégance, services haut de gamme et art de vivre à la française s'unissent pour vous offrir une expérience inoubliable.

L'art du shopping sur mesure

Offrez-vous une expérience de shopping unique grâce à nos services exclusifs : accompagnement personnalisé avec un personal shopper*, accès à un salon VIP, livraison et transfert privé vers votre hôtel, ainsi que le shopping mains libres pour récupérer vos achats en toute tranquillité à la fin de votre session. Flânez l'esprit léger, nous nous occupons de tout.

Parenthèse bien-être et plaisirs gourmands

Savourez un moment d'exception au cœur de notre univers dédié au bien être et à la gourmandise. Au 4^e étage du magasin, le restaurant Bella Bay vous accueille dans une ambiance chic et décontractée. Profitez d'une pause gourmande aux saveurs françaises, avec vue sur la place Masséna et la Méditerranée. Prolongez ce moment de bien-être à l'espace Dior Beauté et offrez-vous un soin relaxant en cabine.

Nos avantages exclusifs

Profitez d'un remboursement immédiat et dématérialisé de 12% de la TVA grâce à l'espace Détaxe, pour un parcours encore plus simple et avantageux.**

Téléchargez également l'application GoTaxFree by Galeries Lafayette afin d'effectuer vos démarches de détaxe directement depuis votre smartphone. Une solution 100% digitale, rapide et sécurisée, pensée pour faciliter votre expérience shopping internationale.



Galleries Lafayette

6 avenue Jean Médecin - 06000 Nice
Open every day / ouvert tous les jours

An unmissable destination where elegance, upscale services and the french art de vivre combine to offer you an unforgettable experience.

The art of tailored shopping

Treat yourself to a unique shopping experience thanks to our exclusive services: personalized accompaniment with a personal shopper, access to a VIP lounge, delivery and private transfer to your hotel, as well as hands free shopping to collect your purchases in complete peace at the end of your session. We'll take care of everything.*

Wellness and gourmet pleasures

Enjoy an exceptional moment in the heart of our world dedicated to well being and gourmet delights. On the 4th floor of the store, the Bella Bay restaurant welcomes you in a chic and relaxed atmosphere. Enjoy a gourmet break with French flavors, overlooking Place Massena and the Mediterranean. Prolong this moment of well-being in the Dior Beauty space and give yourself a relaxing treatment in the cabin.

Our exclusive advantages

*Benefit from an immediate, paperless 12% VAT refund thanks to Tax Refund area, for an even simpler and more advantageous shopping tour**.*

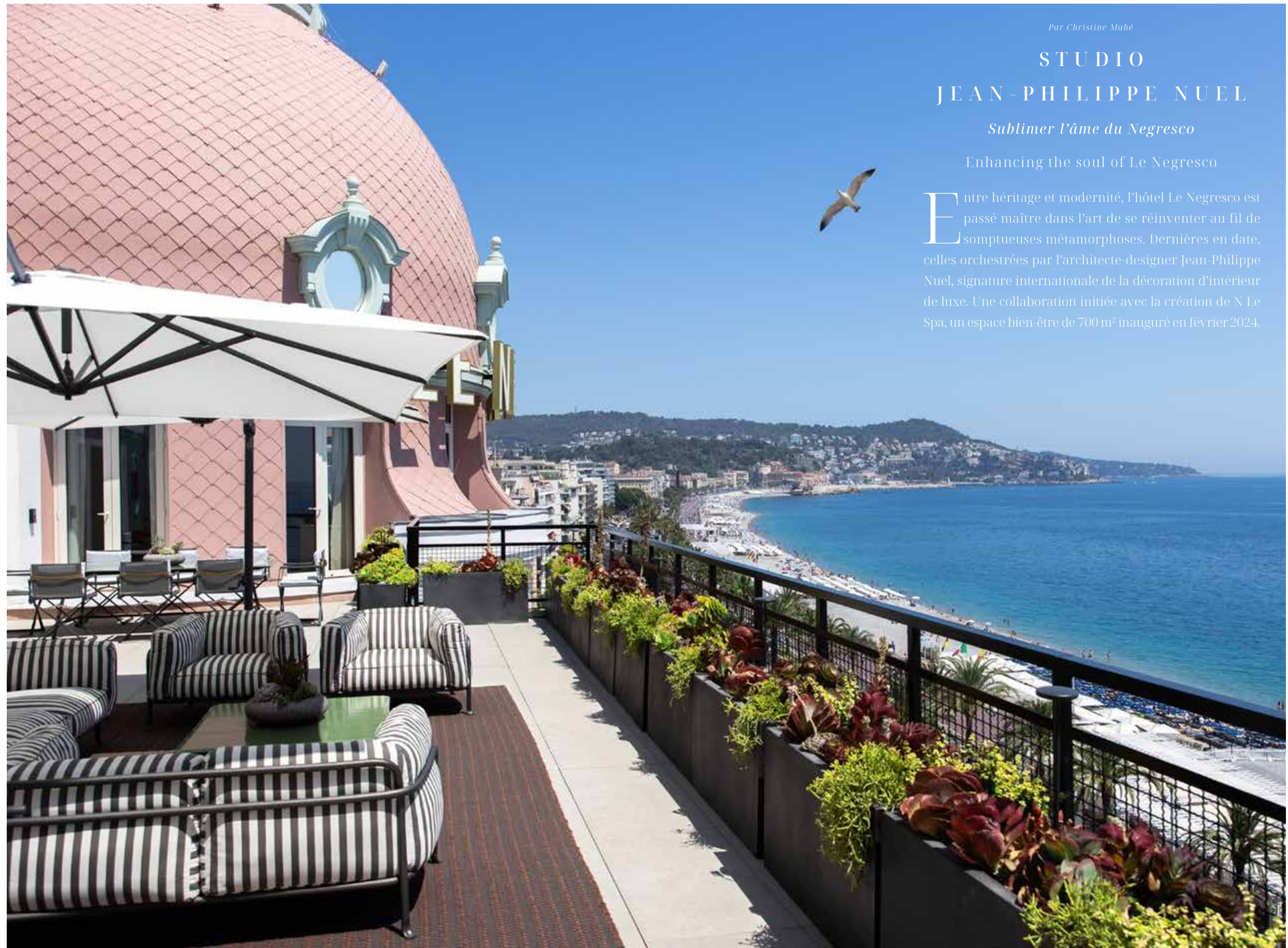
Download the GoTaxFree by Galeries Lafayette app to complete your tax refund procedures directly from your smartphone. A fully digital, fast and secure solution designed to make your international shopping experience even smoother.

**This service is available by booking only / **Reserved for non-EU countries. See conditions in store.*

PATRIMOINE

XIII

Heritage



Par Christine Mahé

STUDIO JEAN-PHILIPPE NUEL

Sublimer l'âme du Negresco

Enhancing the soul of Le Negresco

Entre héritage et modernité, l'hôtel Le Negresco est passé maître dans l'art de se réinventer au fil de somptueuses métamorphoses. Dernières en date, celles orchestrées par l'architecte-designer Jean-Philippe Nuel, signature internationale de la décoration d'intérieur de luxe. Une collaboration initiée avec la création de N Le Spa, un espace bien-être de 700 m² inauguré en février 2024.



Immersion dans l'esprit Riviera

« J'aborde souvent mes projets comme un travail d'écriture, avec l'envie de raconter une histoire, de créer un univers qui suscite une émotion particulière, confie ce fêru de littérature. Avec Le Negresco, si riche par lui-même, j'avais déjà les premières lignes du récit. » Pour en poursuivre la trame, Jean-Philippe Nuel s'est imaginé voyageur de la Belle Époque découvrant l'hôtel, Nice, la Riviera. « Ces cercles d'inspiration concentriques, nourris de recherches historiques, m'ont permis de m'approprier l'ADN de l'hôtel et de poser la toile de fond du projet. La décoration ne doit pas être seulement esthétique : elle doit faire sens par rapport à l'âme du lieu. Dans le Spa, chaque détail raconte une histoire dans l'histoire ». Les motifs des papiers peints, mosaïques et tissus évoquent ainsi l'univers floral azuréen, du marché aux fleurs à la parfumerie grasse. Les décors des cabines de soins, tous différents, font référence aux figures et lieux emblématiques de la Côte d'Azur. Les couleurs se réchauffent dans l'espace détente pour rappeler les façades niçoises, tandis que des cloisons immaculées en staff plissé apportent une épure contemporaine. « En contrepoint, les sculptures de boules noires rendent hommage à Jeanne Augier qui aimait porter des colliers de perles ». Des rayures noires et blanches contrastent elles aussi avec cet univers coloré et les motifs floraux, « un jeu d'équilibre entre le féminin et le masculin, yin-yang décoratif que l'on retrouve aussi entre le Boudoir et le Barbier. Ce qui m'intéresse, c'est la tension harmonieuse entre les styles. Tous ces éléments participent à la stratification des vocabulaires, des époques, à l'éclectisme



© Grégoire Gardette

raffiné et audacieux du Negresco. » Une liberté de goût à laquelle répondent les œuvres d'art signées Matisse, Picasso, Sosno..., choisies par Jean-Philippe Nuel dans les réserves de l'hôtel. L'alchimie opère. Jusqu'au sous-sol où la piscine en inox argenté, baignée par la lumière naturelle filtrant du plafond ajouré, donne « le sentiment de s'immerger dans l'eau pure et limpide d'une rivière de montagne ».

Sous la coupole, la Suite d'exception Jeanne & Paul

Au 6^e étage, une autre page de sa belle histoire s'est amorcée avec la transformation de l'ancien appartement de Jeanne Augier en une suite spectaculaire de 400 m², prolongée par 200 m² de terrasses dominant la Baie des Anges. Achievée en juin 2025, elle accueille depuis séjours privés, événements exclusifs ou tournages. « Beaucoup d'éléments historiques ont été conservés, mais le lieu a été remanié pour correspondre à sa destination actuelle », précise Jean-Philippe Nuel. Les boiseries blanches et or de style XVIII^e ainsi que la bibliothèque de Madame Augier ont été restaurées. D'autres décors ont été déplacés et mis en scène différemment, tels que le plafond en bois et les boiseries Renaissance de l'entrée. « L'art demeure omniprésent dans la Suite avec des œuvres issues de la collection personnelle de Jeanne Augier. Elles prolongent ce dialogue entre les styles et les époques qui fait l'identité du Negresco », tout comme le mobilier contemporain dessiné par l'architecte-designer. Dans le salon circulaire, les canapés aux lignes courbes (Ligne Roset) ont été créés sur mesure pour épouser la géométrie du lieu. Les fauteuils du salon (Ligne Roset), les bridges de l'entrée

(Duvivier) ou les splendides tapis (Edition 1.6.9 et Stepevi) ont eux aussi été conçus pour la Suite. Un mix réussi et audacieux qui cristallise l'esprit du Negresco.

L'art de recevoir au Salon Baie des Anges

Lieu emblématique de réceptions et d'événements, Le Negresco poursuit cette dynamique avec la rénovation du Salon Baie des Anges. Entièrement repensé par Jean-Philippe Nuel, ce lieu d'échanges et d'inspiration peut accueillir réunions, séminaires, conventions, cocktails... Situé au 1^{er} étage, sur la mezzanine surplombant le restaurant La Rotonde, le salon s'ouvre largement sur la Méditerranée par ses fenêtres rehaussées de miroirs en cintre. Tons clairs et or — accordés à ceux du restaurant —, grand décor en staff orné d'angelots, vases Médicis... la note est donnée, douce, élégamment classique. Au sol, la moquette reprend un motif traditionnel qui s'estompe en son centre, apportant une subtile modernité. « Ce projet a permis d'intégrer toute la technicité et la modularité nécessaires à cet espace multi-usages, sans se départir d'un vrai parti pris décoratif qui réinscrit le salon dans l'histoire de l'hôtel », conclut Jean-Philippe Nuel. Une nouvelle démonstration de l'approche qui a guidé ses trois projets au cœur du Negresco : révéler l'âme du lieu, tout en l'inscrivant résolument dans son époque.

Between heritage and modernity, Le Negresco has mastered the art of reinventing itself through magnificent transformations. The most recent of these were designed by architect-designer Jean-Philippe Nuel, an internationally renowned name in luxury interior design. This collaboration began with the creation of N Le Spa, a 700 m² wellness space inaugurated in February 2024.

Immersion in the Riviera spirit

"I often approach my projects like writing, with the desire to tell a story and create a world that evokes emotion," explains the designer, a literature enthusiast. "With Le Negresco, already so rich in itself, I had the opening lines of the story."

To continue this narrative, Jean-Philippe Nuel imagined himself as a Belle Époque traveller discovering the hotel, Nice, and the Riviera. "These concentric circles of inspiration, enriched by historical research, allowed me to understand the hotel's DNA and set the foundation of the project. Decoration should not only be aesthetic: it must make sense in relation to the soul of the place. In the Spa, every detail tells a story within the story." Thus, wallpaper patterns, mosaics, and fabrics evoke the

ELENA MIRÒ



Italian Elegance & Savoir-faire

Elena Mirò Boutique – 7 Rue de la Liberté, 06000 Nice | Tél. +33 4 93 82 14 17

LUN-SAM 10:00 - 19:00 | DIMANCHE EXCLUSIVEMENT SUR RENDEZ-VOUS

floral world of the Côte d'Azur, from flower markets to the perfumeries of Grasse. Treatment room designs, all different, reference emblematic figures and locations of the Riviera. The colours warm up in the relaxation area, recalling Nice's façades, while pure white pleated plaster partitions bring contemporary simplicity.

“In contrast, black spherical sculptures pay tribute to Jeanne Augier, who loved wearing pearl necklaces.” Black-and-white stripes also contrast with the colourful floral universe, creating a balance between feminine and masculine—a decorative yin-yang echoed in the Boudoir and the Barber shop. “What interests me is the harmonious tension between styles. These elements contribute to layering vocabularies and eras, to the refined and bold eclecticism of Le Negresco.”

This freedom of taste resonates with artworks by Matisse, Picasso, Sosno, and others, selected by Nuel from the hotel's collections. The result is a true alchemy, extending even to the basement, where the silver-toned stainless-steel pool, lit by natural light filtering through the ceiling, gives the impression of immersing oneself in the pure waters of a mountain river.

Under the dome: the exceptional Jeanne & Paul Penthouse Suite

On the 6th floor, another chapter of the hotel's history has been rewritten with the transformation of Jeanne Augier's former apartment into a spectacular 400 m² suite, extended by 200 m² of terraces overlooking the Baie des Anges. Completed in June 2025, it now hosts private stays, exclusive events, and film shoots. “Many historical elements were preserved, but the space was redesigned for its current purpose,” explains Nuel. The 18th-century white-and-gold wood panelling and Madame Augier's library were restored. Other elements, such as Renaissance ceilings and entrance woodwork, were repositioned and reinterpreted. Art remains central in the Suite, with works from Jeanne Augier's personal collection continuing the dialogue between styles and eras that defines Le Negresco, alongside contemporary furniture designed by Nuel. In the circular living room, curved sofas by Ligne Roset were custom-made to fit the geometry of the space. Armchairs (Ligne Roset), entrance seating (Duvivier), and bespoke carpets (Edition 1.6.9 and Stepevi) complete the ensemble, creating a bold yet coherent expression of the hotel's spirit.

The art of hospitality: Salon Baie des Anges

The renovation of the Salon Baie des Anges continues this dynamic. Entirely redesigned by Jean-Philippe Nuel, this iconic



© Gregoire Gardette

reception space now hosts meetings, seminars, conventions, and cocktails. Located on the first floor above the restaurant La Rotonde, it opens generously onto the Mediterranean through arched windows enhanced with mirrors.

Soft tones of white and gold, classical plaster decorations with cherubs and Médicis vases, and a traditional carpet pattern fading at its center bring together elegance and subtle modernity. “This project integrated all the technical flexibility required for a multifunctional space while maintaining a strong decorative identity rooted in the hotel's history,” concludes Nuel. A final demonstration of his approach across all three projects within Le Negresco: revealing the soul of the place while firmly anchoring it in its time.



© Gregoire Gardette



Maison joaillière familiale · Créations faites main à Nice depuis 1978
Family jewelry house · Handmade creations in Nice since 1978



BABYLONE
JOAILLIER CREATEUR

10 Rue Maréchal Joffre, Nice | +33 (0)493 881 816
contact@bijouterie-babylone.fr | Bijouterie-babylone.fr

Par Tanja Stojanov

RÉGIS GOLDBERG

Sculpter les décors du Negresco

Sculpting Le Negresco's décor

Parce que l'hôtel soutient les Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV), il a confié à Régis Goldberg, à la tête de l'Atelier Staff Passion à Cagnes-sur-Mer, la mission précieuse de créer et de restaurer également une partie des décors en staff de ses murs et plafonds.

« Cette matière naturelle, composée de plâtre et de filasse, est venue agrémenter les espaces intérieurs des plus belles demeures de la Riviera », raconte l'artisan d'art, qui a commencé à œuvrer pour Le Negresco, l'un des derniers palaces de la Belle Époque de la Côte d'Azur, avant même de devenir Meilleur Ouvrier (MOF) de France en 2019. À partir des croquis de l'architecte Jean-Philippe Nuel, il a contribué, pour la campagne de travaux 2024-2025, à l'ornementation de la prestigieuse Suite d'exception Jeanne & Paul au 6^e étage de l'hôtel. Des réalisations qui ne sont pas de simples décors mais des pièces célébrant la beauté, l'harmonie et l'histoire, tout en lui insufflant une fascinante modernité.

Une continuité dans l'identité de l'hôtel

« Dans le hall d'entrée commun aux deux suites, nous avons façonné une corniche circulaire à éclairage indirect. Les décors des murs reprennent également ceux du Spa du Negresco, et sont une évocation de rideaux. » Ces habillages en staff reprennent avec intelligence l'irrégularité du plissé des



© Twinlight-Guestmoui

tissus, et donnent à cet espace d'accueil une atmosphère intime et douce. La Suite Paul est une apothéose, lorsqu'on lève les yeux dans la chambre principale. « Nous avons recréé le pourtour du plafond comme il l'était à l'époque, en l'agrémentant de rinceaux. Cela nous a pris des mois en atelier et plusieurs semaines sur site afin de tout mettre en place ». Dans la salle de bains, le bas-relief de trois angelots, surmonté d'un médaillon, est un chef-d'œuvre de détails. « Ce sont des figures joufflues, en hommage à l'art de vivre à la française qu'incarne Le Negresco, et nous avons repris ce même motif dans le Salon Baie des Anges au rez-de-chaussée ». Tout au long du couloir de la Suite Jeanne qui dessert la terrasse se déploient de magnifiques panneautages muraux de style victorien.

Ciels de lit et chambres sublimes

Régis Goldberg a développé avec le palace une relation de confiance sur le long terme. S'appuyant sur les croquis tracés par le Studio Jean-Philippe Nuel, le staffeur et son équipe avaient déjà contribué lors de la campagne de travaux 2023-2024 à la création d'une rosace dans le Concept Store de N Le Spa. Un sommet de finesse, reprenant des motifs historiques avec une grande contemporanéité. Ensuite Le Negresco lui avait confié la réalisation des reliefs Art déco de la Suite 516 et celle des Cariatides de style Empire des Suites 414 et 415.

En coulisses, le MOF réhabilite les staffs historiques du palace, recrée des ciels de lit et corniches des chambres afin que chaque plafond devienne un espace de contemplation : « Les campagnes impulsées par Lionel Servant, Directeur Général du Negresco, contribuent à valoriser notre maîtrise artisanale et notre capacité à préserver et transmettre nos traditions, ceci au cœur du XXI^e siècle ».

As the hotel supports the Living Heritage Companies it entrusted Régis Goldberg, head of the Atelier Staff Passion in Cagnes-sur-Mer, with the valuable task of creating and restoring some of the stucco decorations on its walls and ceilings. "This natural material, made of plaster and hemp fibre, has been used to embellish the interiors of the Riviera's



© Grégoire Gardette

most beautiful residences," explains the master craftsman, who began working for Le Negresco—one of the last Belle Époque palaces on the Côte d'Azur—even before being awarded the title of Best Craftsman of France in 2019. Working from sketches by architect Jean-Philippe Nuel, he has contributed, as part of the 2024–2025 renovation programme, to the decoration of the prestigious Jeanne & Paul Penthouse Suite on the 6th floor of the hotel. These creations are not mere decorations but pieces that celebrate beauty, harmony and history, whilst infusing them with a fascinating modernity.

Continuity in the hotel's identity

"In the entrance hall shared by the two suites, we have created a circular cornice with indirect lighting. The wall decorations also echo those of Le Negresco's Spa, evoking the look of curtains." These plasterwork finishes replicate the irregular folds of fabric, lending this reception area an intimate and gentle atmosphere.

des Anges meeting room on the ground floor." Along the corridor of the Jeanne Suite leading to the terrace, magnificent Victorian-style wall panelling unfolds.

Canopies and exquisite bedrooms

Régis Goldberg has built a long-standing relationship of trust with the hotel. Drawing on sketches produced by Studio Jean-Philippe Nuel, the stucco artist and his team had already contributed, during the 2023–2024 renovation programme, to the creation of a rose window in the N Le Spa Boutique. A masterpiece of finesse, it reinterprets historical motifs with a distinctly contemporary flair. Le Negresco then commissioned him to create the Art Deco reliefs for Suite 516 and the Empire-style caryatids for Suites 414 and 415. Behind the scenes, the Best Craftsman of France is restoring the palace's historic stucco work, recreating the canopy heads and cornices in the rooms so that every ceiling becomes a space for contemplation: "The projects spearheaded by Lionel Servant, General Manager of Le Negresco, help to showcase our craftsmanship and our ability to preserve and pass on our traditions, right at the heart of the 21st century."



© Grégoire Gardette

Par Tanja Stojanov

LES ALLÉGORIES DU NEGRESCO

Quatre gardiennes de retour en façade

The allegories of Le Negresco. Four guardians return to the façade

Rich of its cultural heritage, Le Negresco is committed to preserving and restoring over time the legacy that contributed to Nice's recognition by UNESCO as a "Riviera Winter Resort Town." During the winter of 2025-2026, the hotel undertook a campaign to restore its historic sculpted décor, marked by the return of its four original façade statues. These allegorical figures echo those admired by visitors in the first half of the 20th century, when the French Riviera became a must-visit destination for the global elite. "This initiative reflects our desire to create a dialogue between artistic heritage and contemporary techniques, in order to restore the iconic façade to its original expression," explains Lionel Servant, the hotel's General Manager.

Les maquettes d'origine retrouvées à la Villa Masséna

Building emblematic of the Promenade des Anglais, inaugurated in 1913, the hotel imagined by architect Edouard-Jean Niermans (1859-1928) had to display, from the outside, an unprecedented level of artistic ambition and luxury. The four statues created by sculptor Michel de Tarnowsky (1870-1946) formed its main visible decoration, offering a unique testament to Belle Époque aesthetics. Although they disappeared during the 1950s, these allegories have endured through time thanks to the plaster models preserved nearby in the "Architecture and Society" section of the Villa Masséna, a museum of art and history in Nice. Each of these works personifies an essential dimension of the spirit of Le Negresco, celebrating festivity, the arts, and the urban radiance of the Riviera capital. While the allegories of Music and Dance embody the atmosphere of grand palaces, Intoxication celebrates joie de vivre, and the City pays tribute to the hospitality of Nice.

Chacune de ces œuvres personnifie une dimension essentielle de l'esprit du Negresco, célébrant à la fois la fête, les arts et le rayonnement urbain de la capitale azurée. Tandis que les allégories de la Musique et de la Danse incarnent l'ambiance des grands palaces, celle de l'Ivresse célèbre la joie de vivre et celle de la Cité rend hommage à l'hospitalité de Nice.

La Genèse : processus de réalisation des statues

The rebirth of these emblematic figures was entrusted to SOCRA, a company recognized as an "Living Heritage Company" and an international reference in restoration and sculptural creation.

The new statues, made of resin and bronze, stand nearly four meters tall and are mounted on specially designed bases, offering a faithful yet contemporary reinterpretation of the original allegories. To recreate them, the company relied on the original models preserved at Villa Masséna, which were fully 3D-scanned to produce sculptures at the desired final scale. This project was made possible through close collaboration with Antoine Madelénat, Chief Architect of Historic Monuments, and with the contribution of Jean-Pierre Barbero, Director of Villa Masséna. His in-depth research and work on the miniature statues helped inform the historical and artistic approach. Through this initiative, Le Negresco reaffirms its role as an ambassador of heritage and a champion of French craftsmanship. In doing so, the hotel reinstates in the landscape of Nice works that fully contribute to the city's cultural and architectural identity.

Rich in cultural heritage, Le Negresco is committed to preserving and restoring, over time, the legacy that contributed to Nice's recognition by UNESCO as a "Riviera Winter Resort Town." During the winter of 2025-2026, the hotel undertook a campaign to restore its historic sculpted décor, marked by the return of its four original façade statues. These allegorical figures echo those admired by visitors in the first half of the 20th century, when the French Riviera became a must-visit destination for the global elite. "This initiative reflects our desire to create a dialogue between artistic heritage and contemporary techniques, in order to restore the iconic façade to its original expression," explains Lionel Servant, the hotel's General Manager.

The original models rediscovered at Villa Masséna

An emblematic building on the Promenade des Anglais, inaugurated in 1913, the hotel designed by architect Édouard-Jean Niermans (1859-1928) was intended to display, from the



© Gregoire Gardette

outside, an unprecedented level of artistic ambition and luxury. The four statues created by sculptor Michel de Tarnowsky (1870-1946) formed its main visible decoration, offering a unique testament to Belle Époque aesthetics. Although they disappeared during the 1950s, these allegories have endured through time thanks to the plaster models preserved nearby in the "Architecture and Society" section of the Villa Masséna, a museum of art and history in Nice. Each of these works personifies an essential dimension of the spirit of Le Negresco, celebrating festivity, the arts, and the urban radiance of the Riviera capital. While the allegories of Music and Dance embody the atmosphere of grand palaces, Intoxication celebrates joie de vivre, and the City pays tribute to the hospitality of Nice.

Genesis: the process behind the statues' creation

The rebirth of these emblematic figures was entrusted to SOCRA, a company recognized as an "Living Heritage Company" and an

international reference in restoration and sculptural creation. The new statues, made of resin and bronze, stand nearly four meters tall and are mounted on specially designed bases, offering a faithful yet contemporary reinterpretation of the original allegories. To recreate them, the company relied on the original models preserved at Villa Masséna, which were fully 3D-scanned to produce sculptures at the desired final scale. This project was made possible through close collaboration with Antoine Madelénat, Chief Architect of Historic Monuments, and with the contribution of Jean-Pierre Barbero, Director of Villa Masséna. His in-depth research and work on the miniature statues helped inform the historical and artistic approach. Through this initiative, Le Negresco reaffirms its role as an ambassador of heritage and a champion of French craftsmanship. In doing so, the hotel reinstates in the landscape of Nice works that fully contribute to the city's cultural and architectural identity.



DON'T
do business
WITHOUT ITSM



Les solutions de paiement
American Express permettent
aux entreprises d'optimiser leur
trésorerie en intégrant
**UN DIFFÉRÉ DE PAIEMENT
JUSQU'À 58 JOURS.**



Plus d'informations sur :
www.americanexpress.fr
ou scannez le QR code

* Amex, toujours à vos côtés

CULTURE

XXV

Par Tanja Stojanov

LES EXPOSITIONS À NE PAS MANQUER

Exhibitions not to be missed



Yves Saint Laurent, *Croquis original d'un ensemble de soir*, collection Saint Laurent rive gauche printemps-été 1988, Musée Yves Saint Laurent Paris.

Leurs pratiques dialoguent étroitement. Les imprimés décoratifs se sont diffusés dans les œuvres de Matisse, lui-même collectionneur d'étoffes. De même, la peinture a libéré les créations du couturier, jouant sur la ligne, la couleur et les volumes. Vêtements haute couture ou de tradition populaire, peintures, dessins, textiles et

Musée Matisse Henri Matisse– Yves Saint Laurent : Le beau, la mode et le bonheur

Qu'ont en commun le maître fauve et le grand couturier ? Les tissus à l'évidence, quand on pense aux décorations murales, nappes et autres robes peintes par Henri Matisse (1869-1954), ainsi qu'à celles taillées par Yves Saint Laurent (1936-2008). Leurs pratiques dialoguent étroitement. Les

accessoires composent ici un échange entre beaux-arts et arts appliqués.

What do the Fauvist master and the great fashion designer have in common? Fabrics, of course, when one considers the wall hangings, tablecloths and other dresses painted by Henri Matisse, as well as those designed by Yves Saint Laurent. Their artistic practices are closely intertwined. Decorative prints feature prominently in the works of Matisse, himself a collector of fabrics. Similarly, painting has liberated the couturier's creations, playing with line, colour and volume. Haute couture and traditional folk garments, paintings, drawings, textiles and accessories come together here to form an exchange between fine art and the applied arts.



Henri Matisse, *La robe rayée*, 1938, The Albertina Museum, Vienne.

Jusqu'au 28 septembre 2026
164 avenue des Arènes de Cimiez, Nice

Musée Chagall Chagall à l'œuvre à l'Opéra Garnier

La fresque du plafond de l'Opéra parisien fut l'une des commandes publiques majeures de Marc Chagall (1887-1985). Grâce à la donation de 114 œuvres par les filles de l'artiste biélorusse au Centre Pompidou, l'exposition accueille de superbes esquisses pour ce plafond et des croquis de décors et costumes comme ceux de L'Oiseau de feu. Une profusion d'êtres aériens.

Chagall's work at the Opéra Garnier. *The fresco on the ceiling of the Paris Opera was one of Chagall's major public commissions. Thanks to the donation of 114 works by the Belarusian artist's daughters to the Centre Pompidou, the exhibition displays superb sketches for this ceiling and sketches of sets and costumes, such as those for The Firebird. A profusion of ethereal beings.*

Jusqu'au 21 septembre 2026
Avenue du Dr Ménard, Nice

Marc Chagall, *Maquette pour le plafond de l'Opéra Garnier : esquisse pour l'ange rouge*, 1963.



© Centre Pompidou, MNAM-CCJ-Hélène Maun/Dist. GrandPalasGm © Akiapp, Paris, 2026



© Peter Knapp / Courrèges

Peter Knapp, Collection Courrèges haute couture printemps-été 1965. Elle n°1002, mars 1965.

Fondation Maeght Peter Knapp, le temps de Courrèges

En 1965, André Courrèges présentait sa collection haute couture printemps-été. Blanchueur, rayures et formes structurées... Le créateur s'inspirait directement de l'architecture pour sculpter des silhouettes radicales. La femme moderne était née avec ces

tenues, symbole d'un nouveau style de vie. Cette effervescence, Peter Knapp l'a photographiée en studio, dans la rue et même à la Fondation Maeght. Le photographe a découvert le lieu en 1978, lors d'un shooting pour une brochure Courrèges, et se lia d'amitié avec Adrien Maeght. Au centre de ce parcours : quatre grands tirages, où

Palais de Monaco Le Mariage du siècle, Monaco 12-19 avril 1956

Il y a 70 ans, le couple captivait la planète. Pour assister à la retransmission en direct de l'union de l'actrice hollywoodienne Grace Kelly avec le prince héritier des Grimaldi, la foule se pressait dans la rue devant les téléviseurs en vitrine. Le Prince Rainier III avait très tôt eu l'intuition des enjeux du petit écran, ce mariage fut donc un mariage d'image, tourné vers l'Amérique. Photos, vidéos et documents, dont certains inédits, retracent ces huit jours de festivités grandioses.

The Wedding of the Century. *Seventy years ago, the couple captivated the world. To watch the live broadcast of the wedding of Hollywood actress Grace Kelly to the Crown Prince of the Grimaldi*



© Archives du Palais de Monaco - IAM

family, crowds gathered in the street in front of shop-front televisions. Prince Rainier III had recognised the potential of the small screen at a very early stage, so this wedding was a publicity event,

Knapp fait voler ses modèles dans l'esprit Space Age, et d'autres séries, archives et tenues prêtées par la maison de couture.

Peter Knapp, the Era of Courrèges. *In 1965, André Courrèges presented his spring-summer haute couture collection. White, stripes and structured shapes... the designer drew direct inspiration from architecture to sculpt radical silhouettes. The modern woman was born with these outfits, symbols of a new lifestyle. Peter Knapp captured this buzz in the studio, on the street and even at the Maeght Foundation. The photographer discovered the venue in 1978, during a shoot for a Courrèges brochure, and became friends with Adrien Maeght. At the heart of this exhibition: four large prints, in which Knapp makes his models seem to float in a Space Age spirit, alongside other series, archives and outfits on loan from the fashion house.*

Jusqu'au 1^{er} novembre 2026
623 chemin des Gardettes
Saint-Paul de Vence

aimed squarely at America. Photos, videos and documents retrace these eight days of grandiose festivities.

Jusqu'au 15 octobre 2026

La Citadelle – Centre d’art & Musée

L’Absurde et le rêve

Connu pour ses accumulations de bois monumentales, le plasticien belge Arne Quinze a convié pour ce projet en bord de mer Joana Vasconcelos, spécialiste du détournement des objets domestiques. Inspiré par le surréalisme de Jean Cocteau – qui a longtemps séjourné sur la Riviera – le duo croise réalité et imaginaire dans ce site historique. Les installations, sculptures, œuvres vidéos et sonores font irruption dans la citadelle, jouant sur les télescopes et métamorphoses.

Known for his monumental wood installations, the Belgian visual artist Arne Quinze has invited Joana Vasconcelos, a specialist in the repurposing of domestic objects, to collaborate on this seaside project. Inspired by the surrealism of Jean Cocteau – who spent many years on the Riviera – the duo blends reality and imagination within this historic site. Installations, sculptures,



© Studio Joana Vasconcelos, 2026

Du surréalisme avec Arne Quinze et Joana Vasconcelos.

video and sound works burst into the citadel, playing on collisions and metamorphoses.

Jusqu’au 31 octobre 2026. Villefranche-sur-Mer

Musée Fernand Léger

Léger et La Création du monde

A l’avant-garde de l’aventure artistique et chorégraphique des années 1920, les Ballets Suédois ont fait appel pour leur spectacle *La Création du monde* au compositeur Darius Milhaud et à Blaise Cendrars. Le poète s’est inspiré de la mythologie africaine pour relater cette genèse, entre faune, flore et êtres humains. La troupe parisienne, installée au Théâtre des Champs-Élysées, a confié à Fernand Léger le soin d’imaginer les costumes et décors. Cet univers visuel incroyable, aux formes géométriques et teintes franches, porte l’élan d’un ballet qui unit de façon inextricable la peinture, la poésie, la musique et la danse.



© Jorgis Verolymbos

Costume de Nissim et Gnoul pour le ballet *La Création du monde*, présenté en décembre 2000 au Grand Théâtre de Genève, Fluxum Foundation.

Léger and The Creation of the World

At the forefront of the artistic and choreographic avant-garde of the 1920s, the Ballets Suédois commissioned the composer Darius Milhaud and Blaise Cendrars for Création of the World. The poet drew inspiration from African mythology, recounting this genesis, intertwining fauna, flora and human beings. The Parisian company entrusted Fernand Léger with the task of designing the costumes and sets. This incredible visual world, with its geometric shapes and bold colours, embodies the spirit of a ballet that inextricably unites painting, poetry, music and dance.

Jusqu’au 12 octobre 2026
255 chemin du Val de Pôme, Biot

La Malmaison

Hervé Di Rosa

Il cultive un univers libre et joyeusement subversif, à la rencontre de la bande dessinée, du graffiti, de l’art brut et des arts populaires. Depuis les années 1960, Hervé di Rosa construit ses personnages hybrides, objets insolites et motifs exubérants via une pluralité de techniques : la peinture évidemment, le dessin, la sculpture, la céramique ou la tapisserie.

He cultivates a free-spirited and joyfully subversive world, blending elements of comic books, graffiti, art brut and folk art. Since the 1960s, Hervé di Rosa has been creating his hybrid characters, unusual objects and exuberant motifs using a variety of techniques: painting, of course, as well as drawing, sculpture, ceramics and tapestry

Du 17 juillet 2026 au 7 novembre. 47 boulevard de La Croisette, Cannes



© ADAGP, Paris, 2026

Hervé Di Rosa, *Di Rosaworld*, 2020, Collection privée.

Musée de la Photographie Charles Nègre

Mathieu Forget, L’évitation

Danseur, chorégraphe et acrobate, il défie les lois de la gravité dans ses photographies, où les corps, saisis sur l’instant, semblent suspendus dans les airs. Mathieu Forget joue dans cette exposition avec les architectures et des paysages soigneusement choisis, de la lumière dorée de Turquie aux falaises de Normandie, en passant par les ruelles parisiennes et les rues animées du Japon. Des prises de vue réalisées sans trucage.

A dancer, choreographer and acrobat, he defies the laws of gravity in his photographs, where bodies, captured in the moment, appear suspended in mid-air. Mathieu Forget plays with carefully chosen architecture and landscapes, from the golden light of Turkey to the cliffs of Normandy; via the narrow streets of Paris and the bustling streets of Japan. Shots taken without any special effects.



© Mathieu Forget

Mathieu Forget, *Inception*, Tuz Gölü, Turquie, 2021.

Jusqu’au 27 septembre 2026 - 1 place Pierre Gautier, Nice

Musée Bonnard

Bonnard intime, les toilettes de Marthe

C’est l’un des thèmes les plus sensoriels de l’œuvre de Pierre Bonnard (1867-1947). En peignant sa muse et compagne Marthe dans l’espace domestique, l’artiste a transformé ces moments de vie commune en expérience picturale. La lumière et les couleurs s’y diffusent sur le corps de son aimée, dans la chambre et la salle de bains, pour susciter autant d’atmosphères et de sensations. Bonnard mobilise un jeu subtil de cadrages, de miroirs apparaissant au regard.

This is one of the most sensory themes in Pierre Bonnard’s work. By painting his muse and partner Marthe in domestic settings, the artist transformed these moments of shared life into a pictorial experience. Light and colour wash over his beloved’s body, in the bedroom and the bathroom, evoking a wealth of atmospheres and sensations. Bonnard employs a subtle interplay of framing and mirrors that catch the eye.



© Musée d’Orsay, dist. RMN-Grand Palais / Patrice Schmitt

Jusqu’au
31 octobre 2026
16 boulevard
Sadi Carnot, Le Cannet

Pierre Bonnard
Nu accroupi au tub, 1918.

Musée Fragonard

Fragonard, l’Enfant chéri de Grasse



Jean-Honoré Fragonard, *Le Repos pendant la fuite en Egypte*, Musée des Beaux-Arts et d’Archéologie, Troyes.

Born in the Grasse region, the painter Jean-Honoré Fragonard became emblematic of his era through his gallant scenes, landscapes and fantastical portraits. He cast a gaze upon the earliest years of life, its delicacy and vulnerabilities, one that highlights infinite nuances of tenderness. Around thirty of the master’s paintings depicting early childhood are brought together here.

Jusqu’au 18 octobre 2026
18 rue Jean Ossola, Grasse

Par Eve Chatelet

VILLA & JARDINS EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

Il se passe toujours quelque chose à la Villa !

There's always something going on at the Villa!

Des nocturnes estivales sous les étoiles aux rencontres gastronomiques de l'hiver, en passant par des focus patrimoniaux, ce sont autant de séquences à partager.

From summer evenings under the stars to winter gastronomic events, not to mention heritage-themed events, there are so many experiences to share.



Une villa d'inspiration Renaissance aux neuf jardins.



© C. Recoura

Découvrir la Villa, c'est faire un bond à la Belle Époque, à la découverte d'un somptueux palais de la Riviera. Sur ce terrain de 7 hectares surplombant la Méditerranée, Béatrice Ephrussi de Rothschild a fait construire entre 1907 et 1912 une résidence de villégiature aristocratique aux neuf jardins, à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Elle a constitué une collection de près de 5 300 pièces de porcelaines, tableaux de maître et de mobilier. Aujourd'hui propriété de l'Académie des beaux-arts, ce lieu typique du style Rothschild, qui réunit l'excellence de l'art et l'artisanat de chaque époque, se visite à l'année. « La richesse des collections de la Villa

Ephrussi de Rothschild, fruit du regard passionné d'une collectionneuse d'exception, en fait l'un des plus remarquables musées classiques de la Côte d'Azur », raconte Muriel Mayette-Holtz, sa directrice. A la découverte de nouveaux salons, la demeure et ses jardins ajoutent des rendez-vous au gré des saisons.

L'été entre farniente et culture

Les mois de juillet et d'août annoncent les *Nocturnes de la Villa*. Tandis que le soleil couchant embrase la chambre de Béatrice, les bougies se mettent à éclairer les jardins, et la Villa ouvre ses portes pour quatorze soirées performatives avec des artistes de

la scène contemporaine à retrouver chaque lundi et mardi. Après une flânerie à la découverte des pièces de la collection, on s'installe les pieds dans l'herbe pour pique-niquer et pour un spectacle la tête dans les étoiles. La musique résonne dans le ciel, et il y a là aussi de la danse ou du théâtre.

Valoriser le patrimoine et sa restauration

Le cycle se prolonge à l'automne, les 19 et 20 septembre, avec les Journées européennes du Patrimoine. Une manifestation qui célèbre la richesse de notre patrimoine, et d'autant plus importante que la Villa mène un vaste chantier d'étude, de restauration et de

dynamisation de ses collections, depuis 2025. Puis le 26 septembre, place à un gala caritatif sur le thème des Années Folles. Donnée pour la restauration de la salle de bains de Béatrice Ephrussi de Rothschild – un écrin intime rarement accessible, dont les secrets seront dévoilés – cette soirée sera ponctuée d'un dîner imaginé par le chef Denis Fétisson et d'une programmation artistique festive.

Des soirées d'hiver pour fins gourmets

Fidèles à la volonté de la baronne Béatrice de garder vivant l'esprit de salon, les *Jeudis de la Villa* reviennent fin 2026 pour leur quatrième saison, de novembre à avril, avec plus d'une quinzaine de rencontres. Chaque jeudi, un invité de renom partage son expertise dans le domaine de la culture, du sport, de la littérature, la gastronomie, les sciences, l'art, l'écologie... La Cheffe maison du Restaurant Béatrice dévoile alors un dîner, imaginé pour une trentaine de convives maximum. De quoi croiser réflexion et proposition culinaire.

Discovering the Villa is like stepping back into the Belle Époque, exploring a sumptuous Riviera palace. On this 7-hectare site overlooking the Mediterranean, Baroness Ephrussi had an aristocratic holiday residence with nine gardens built between 1907 and 1912 in Saint-Jean-Cap-Ferrat. She amassed a collection of nearly 5,300 pieces of porcelain, master paintings and furniture. Now owned by the Académie des Beaux-Arts, this quintessential Rothschild-style venue, which brings together the finest art and craftsmanship of every era, is open to visitors all year round. "The richness



©Sophiel Loyd

La chambre de Béatrice Ephrussi de Rothschild.

of the Villa Ephrussi de Rothschild's collections, the result of the passionate eye of an exceptional collector, makes it one of the most remarkable classical museums on the Côte d'Azur," says Muriel Mayette-Holtz, its director. As visitors discover new rooms, the house and its gardens offer new experiences throughout the seasons.

Summer: a blend of relaxation and culture

July and August herald the Villa's Nocturnes. As the setting sun sets Béatrice's bedroom ablaze, candles begin to light up the gardens, and the Villa opens its doors for fourteen evenings of performances by contemporary artists, taking place every Monday and Tuesday. After a leisurely stroll to discover the pieces in the collection, we settle down with our feet in the grass for a picnic and a show with our heads in the stars. Music echoes through the sky, and there is also dance and theatre.

Promoting heritage and its restoration

The series continues into the autumn, on 19 and 20 September, with European Heritage Days. An event celebrating

the richness of our heritage, and all the more significant as the Villa has been undertaking a major project to study, restore and revitalise its collections since 2025. Then, on 26 September, it's time for a charity gala themed around the Roaring Twenties. Held to raise funds for the restoration of Béatrice Ephrussi de Rothschild's bathroom – an intimate sanctuary whose secrets will be revealed – this evening will feature a dinner created by chef Denis Fétisson and a festive programme of entertainment.

Winter evenings for connoisseurs

True to Baroness Béatrice's wish to keep the spirit of the salon alive, Les Jeudis de la Villa returns in late 2026 for its fourth season, running from November to April, with over fifteen events. Every Thursday, a renowned guest shares their expertise in the fields of culture, sport, literature, gastronomy, science, art, ecology... The head chef of Restaurant Béatrice will then unveil a dinner, designed for a maximum of thirty guests. A perfect blend of intellectual exchange and culinary creativity.

Informations pratiques et horaires de visite sur www.villa-ephrussi.com

« MONACO ET L'AUTOMOBILE »

Des premiers véhicules jusqu'à demain sur la Lune

Monaco and the automobile. From the earliest vehicles to tomorrow on the Moon



© Photo Toyota Gazoo Racing World Rally Team

Sébastien Ogier et Julien Ingrassia à bord de la Toyota Yaris WRC lors du Rallye Monte Carlo 2021.

Objet de design, outil de progrès technologique, marqueur social et culturel... les voitures n'en finissent pas de faire rêver et de dépasser leurs limites. Mêlant patrimoine, histoire et sport automobile, la grande exposition estivale du Grimaldi Forum traverse plus de 130 années d'aventure, de 1893 à nos jours. Un parcours entre voitures princières, bolides de course, véhicules de collection et pièces rares, rassemblées sur 4 000 m², qui s'accompagne de films d'archives et d'un poste de pilotage virtuel. Sont présentées plus de vingt voitures ayant terminé premières du rallye ou du Grand Prix, avec à leur volant des pilotes de légende tels que Röhr, Vatanen, Loeb, Ogier, ainsi que Lauda, Prost, Senna, Schumacher, Alonso et, plus récemment, Charles Leclerc.

Alliance d'élégance et d'endurance

« On trouve dans cette histoire des gens fortunés ou des pionniers comme Hippolyte Panhard, venu à Monaco en 1893 avec sa voiture, ce qui n'était pas du tout évident », raconte Rodolphe Rapetti, commissaire de l'exposition. Lors du Rallye

Monte-Carlo, les véhicules portaient déjà de différents pays d'Europe pour rejoindre la Principauté, et l'on pouvait alors estimer leur résistance. « Leur allure était aussi essentielle et le Rallye Monte-Carlo était un véritable concours d'élégance dès sa première édition en 1911. Nous exposerons dans cet esprit l'une des voitures que je préfère, la Delahaye Type 58 Double Berline, avec sa carrosserie dite Obus ».

Grâce aux images exhumées des archives de l'Automobile Club de Monaco et de l'Institut audiovisuel de Monaco, le public replongera dans les années 1920-1930 à travers les véhicules et les codes vestimentaires de ces grands rassemblements.

Grand Prix de F1, l'épreuve monégasque

Beaucoup de pilotes ont attaché leur nom à celui de la Monaco lors de l'épreuve reine de Formule 1. Souvenez-vous de Jean-Pierre Beltoise, qui a dominé le Grand Prix en 1972, sous une pluie battante. Il y aura ici la Ferrari 640, pilotée par Mansell et issue de la collection du prince Albert II, et la McLaren M14A, avec laquelle Ayrton Senna est entré dans la légende

en s'imposant en 1993 face à Alain Prost. « Ce sera l'occasion de montrer des épisodes formidables comme le Grand Prix de 1952, qui n'a pas été couru par des monoplaces mais des véhicules dans la catégorie sport. Nous aurons donc une Ferrari 225 F et une Pegaso Z-102 prêtée par un collectionneur espagnol », se réjouit Rodolphe Rapetti. Des débuts du circuit en 1929 jusqu'à aujourd'hui, une salle immersive permettra de réjouissantes comparaisons.

L'aventure ne serait pas complète sans une ouverture sur l'avenir, avec la team Venturi de Gildo Pastor. L'exposition se termine sur le Rover FLEX, prévu pour rouler sur la Lune.

As objects of design, tools of technological progress, and social and cultural symbols... cars never cease to inspire dreams and push the boundaries. Blending heritage, history and motor sport, the Grimaldi Forum's major summer exhibition spans over 130 years of adventure, from 1893 to the present day. A journey through princely cars, racing cars, classic cars and rare pieces, gathered across 4,000 m², accompanied by archive films and a virtual cockpit. On display are more than twenty cars that have finished first in rallies or Grand Prix races, driven by legendary drivers such as Röhr, Vatanen, Loeb and Ogier, as well as Lauda, Prost, Senna, Schumacher, Alonso and, more recently, Charles Leclerc.

A blend of elegance and endurance

“This history features wealthy individuals and pioneers such as Hippolyte Panhard, who came to Monaco in 1893 with his car, which was by no means a straightforward feat,” explains Rodolphe Rapetti, curator of the exhibition. During the Monte Carlo Rally, vehicles would already set off from various European countries

to reach the Principality, allowing their endurance to be put to the test. “Their appearance was also key, and the Monte Carlo Rally was a true concours d'élégance right from its first edition in 1911. In keeping with this spirit, we will be exhibiting one of my favourite cars, the Delahaye Type 58 Double Berline, with its so-called ‘Obus’ bodywork.”

Thanks to images unearthed from the archives of the Automobile Club de Monaco and the Institut audiovisuel de Monaco, the public will be transported back to the 1920s and 1930s through the vehicles and dress codes of these major gatherings.

F1 Grand Prix, the Monaco race

Many drivers have linked their names to Monaco during the Formula 1 race. Remember Jean-Pierre Beltoise, who dominated the Grand Prix in 1972, in the pouring rain. On display here will be the Ferrari 640, driven by Mansell and from Prince Albert II's collection, and the McLaren M14A, in which Ayrton Senna became a legend by beating Alain Prost in 1993. “This will be an opportunity to showcase some fantastic events, such as the 1952 Grand Prix, which wasn't contested by single-seaters but by sports cars. We will therefore have a Ferrari 225F and a Pegaso Z-102 on loan from a Spanish collector,” says Rodolphe Rapetti. From the circuit's beginnings in 1929 to the present day, an immersive room will allow for fascinating comparisons.

The adventure would not be complete without a glimpse into the future, featuring Gildo Pastor's Venturi team. The exhibition concludes with the Rover FLEX, designed to drive on the Moon.

Grimaldi Forum Monaco.

Du 1^{er} juillet au 6 septembre 2026 / From 1 July to 6 September 2026



Rolls-Royce Silver Wraith : 1953 . Anne Brockinton Lee, Robert M. Lee Automobile Collection

© 2026 Robert M. Lee Trust. All rights reserved



Boutique FRED – 8, avenue de Verdun, 06000 Nice

STYLE DE VIE

XXXV

Héritage

Par Julie de los Rios

HORLOGERIE ET MÉTIERS D'ART

Entre maestria et créativité

Watchmaking and artistic crafts. A blend of mastery and creativity



Audemars Piguet
Etablisseurs Peacock.

Dans les ateliers d'horlogerie suisses, les Métiers d'art se transmettent comme de précieux secrets. Emailleurs, guillocheurs, graveurs ou sertisseurs dépoussièrent les savoir-faire pour créer des pièces d'exception. Nécessitant minutie, rigueur et patience, ces garde-temps hors du commun sont l'équivalent de la haute couture au pays des montres. Le tout nouveau concept d'Audemars Piguet, L'Atelier des Etablisseurs, suit cette ligne de conduite. Sa vocation : créer des chefs-d'œuvre, encourager la créativité, préserver des savoir-faire rares et mettre en lumière l'esprit collaboratif qui anime l'industrie horlogère depuis des générations. Même élan chez Jaeger-LeCoultre qui présente la Reverso Tribute Enamel Hokusai, décorée d'une miniature des *Cascades* de l'artiste japonais.

Chez Roger Dubuis, l'Excalibur Brocéliande, inspirée par la forêt arthurienne, dévoile un mouvement squelette orné d'un feuillage de lierre dont les tiges en or sont parées de nacre finement découpée et gravée. Chez Cartier, la montre Tortue Panthère Métiers d'Art a nécessité la maîtrise de l'émail



Roger Dubuis Excalibur Brocéliande.

champlevé pour créer un motif sur deux niveaux, avec des jeux de profondeur entre le félin et le rideau de pluie. Pour réaliser les gouttes, les artisans ont creusé des micro-cavités dans lesquelles déposer de la poudre d'émail translucide, des paillons d'or ou d'argent. Chez Van Cleef & Arpels, un duo de créations Cadrans Extraordinaires raconte l'histoire d'un couple légendaire, Vega et Altaïr – aussi connus sous les noms de Niulang et Zhinu. Au cœur de la montre Lady Rencontre Céleste, leur silhouette en or blanc se dessine derrière des nuages en émail pailleté, émail plique-à-jour et diamants sertis dans l'émail.

Enfin, Gucci dévoile 4 nouvelles pièces de haute horlogerie au sein de la collection G-Timeless Métiers d'Art, reprenant les imprimés de foulards de soie issus des archives.

In Swiss watchmaking workshops, the arts and crafts are passed down like precious secrets. Enamellers, guillocheurs, engravers and gem-setters dust off traditional techniques to create exceptional pieces. Requiring meticulousness, rigour and patience, these extraordinary timepieces are the equivalent of



Gucci G-Timeless Métiers d'Art.



Van Cleef & Arpels
Lady Rencontre Céleste.

haute couture in the world of watches. Audemars Piguet's brand-new concept, L'Atelier des Etablisseurs, follows this philosophy. Its mission: to create masterpieces, encourage creativity, preserve rare skills and highlight the collaborative spirit that has driven the watchmaking industry for generations. The same spirit is evident at Jaeger-LeCoultre, which presents the Reverso Tribute Enamel Hokusai, embellished with a miniature of the Japanese artist's Waterfalls.

At Roger Dubuis, the Excalibur Brocéliande, inspired by the Arthurian forest, reveals a skeletonised movement adorned with ivy foliage, whose gold stems are decorated with finely cut and engraved mother-of-pearl. At Cartier,



Cartier Tortue Panthère Métiers d'Art.

the Tortue Panthère Métiers d'Art watch required mastery of champlevé enamel to create a two-level motif, with a play of depth between the feline and the curtain of rain. To create the raindrops, the artisans carved micro-cavities into which they placed translucent enamel powder, gold or silver flakes. At Van Cleef & Arpels, a pair of Cadrans Extraordinaires creations tells the story of a legendary couple, Vega and Altaïr – also known as Niulang and Zhinu. At the heart of the Lady Rencontre Céleste watch, their white gold silhouettes emerge from behind clouds of glittering enamel, openwork enamel and diamonds set within the enamel. Finally, Gucci unveils four new haute horlogerie pieces within the G-Timeless Métiers d'Art collection, featuring silk scarf prints from the archives.



Jaeger-LeCoultre Reverso
Tribute Enamel Hokusai Waterfalls.

FRED

90 ans de joaillerie solaire

90 years of solar jewellery

« En septembre 1933 je fus présenté à Thérèse Halphen. Alors reconnaissant tous les hasards de la terre comme nôtres, nous ne pensâmes plus qu'à célébrer nos fiançailles et bientôt nos épousailles : le 7 janvier 1934. Dès la fin de la cérémonie, nous partîmes en voyage de noces. Le mois de janvier était glacial, les routes verglacées. J'avais du mal à contrôler mon cabriolet Citroën bleu de France et noir. Mais j'étais si heureux d'emmener ma femme sur la Côte d'Azur, à l'hôtel Negresco. Puis, ce fut l'Italie, Avignon, la route Napoléon et déjà toute la beauté paisible de cette région à laquelle nous fûmes toujours fidèles, en souvenir peut-être de ce premier voyage à deux. » Mémoires d'un Joaillier, 1992.



Amoureux de la French Riviera, Fred Samuel devant Le Negresco dans les années trente.

FRED. 4 lettres pour un prénom. Celui de Samuel Fred, né en 1908 à Buenos Aires, dans une famille de joailliers partie d'Alsace-Lorraine pour fuir la guerre en 1870. De ses souvenirs d'enfance, il gardera une audace et une joie de vivre qui ne le quitteront jamais. Sa philosophie ? Oser, saisir sa chance et voir la vie du côté lumineux. Il fallait, en effet, une certaine hardiesse pour ouvrir sa première boutique en 1936 dans une France encore marquée par la crise économique mondiale, au 6 rue Royale, en marge de la

Place Vendôme de surcroît ! « Moderne Joaillier Créateur » fait-il graver sur ses cartes de visite. Très vite, il impose sa vision avant-gardiste du bijou : ancré dans la vie, au style mixte, chic et décontracté, il doit accompagner tous les instants. Il imagine des pièces qui se métamorphosent dès les années trente. La versatilité de ses créations devient l'une de ses grandes signatures. En prouve la collection Pain de Sucre, auréolée d'un cabochon à la pointe renversée.

Des bijoux porte-bonheur

Chez Fred, chaque bijou a ce petit supplément d'âme qui le rend irrésistible. La maison distille les porte-bonheurs : trèfle à quatre feuilles, tortue, éléphant, ruban d'or noué à la manière d'un vœu secret, nœud d'inspiration marine rappelant la lemniscate... Clin d'œil du destin, cette dernière, symbole universel de l'infini, possède la forme renversée d'un chiffre précieux pour la Maison : le 8. Il a émaillé la vie de Fred Samuel : mois et année de sa naissance (08 1908), âge où il ouvrit sa première boutique, 28 ans, quartier qu'il choisit pour celle-ci, le 8^e arrondissement de Paris. Ce motif est l'emblème et le talisman naturel de la collection Chance Infinie. Dans les pas de son fondateur, la 3^e génération de la famille interprète toujours cette joaillerie en mouvement. Valérie Samuel, actuelle directrice artistique, perpétue, avec brio, cette tradition. Le plus bel exemple ? La Fred Hero Cut, une taille de pierre exclusive dont les 36 facettes évoquent la voile d'un bateau. Car rappelons-le : grand sportif, Monsieur Fred s'adonne, entre autres, à la voile. En 1966, son fils Henri Samuel bouleverse les codes en créant le premier bijou sportif, fait de câbles marins tressés en acier et de rivets d'or jaune. La collection Force 10 est désormais déclinée à l'infini dans de multiples câbles et manilles interchangeables.

Collaborations artistiques

Homme rayonnant, Fred Samuel fut tout naturellement surnommé joaillier solaire. Inspiré par ses souvenirs d'enfance mais aussi son amour pour la Côte d'Azur, il esquisse une haute joaillerie colorée, à la fois technique et joyeuse, qui séduit les plus grandes stars du cinéma avec lesquelles il se lie d'amitié, Marlene Dietrich et Grace Kelly en tête. La maison apparaît aussi sur grand écran, à l'instar du collier de rubis et diamants porté par Vivian (Julia Roberts) dans le film Pretty Woman, qui inspirera la collection du même nom. Sa sensibilité artistique, nourrie par ses rencontres, le conduit

Parmi les nouveautés de la collection Soleil d'or Sunrise, ce collier radieux.



à collaborer avec Jean Cocteau, mais aussi Bernard Buffet, Georges Braque... Une ligne de conduite perpétuée par les nouvelles générations.

Derrière chaque perle, chaque diamant ou chaque pierre se cache, aujourd'hui encore, l'aura d'un créateur unique. En prouvent les collections Monsieur Fred ou encore 1936. Cette dernière met à l'honneur des pierres d'exception, dans un style Art déco soufflé par la façade de la boutique originale.

“In September 1933, I was introduced to Thérèse Halphen. ... All we could think of was celebrating our engagement and soon our wedding : 7 January 1934. As soon as the ceremony was over, we set off on our honeymoon. January was freezing, the roads icy. I struggled to control my blue and black Citroën Cabriolet. But I was so happy to take my wife to the Côte d'Azur, to the Hôtel Negresco. Then came Italy, Avignon, the Route Napoléon, and already all the peaceful beauty of this region to which we remained ever faithful, perhaps in memory of that first trip together.” Memoirs of a Jeweller, 1992.

FRED. Four letters for a first name. That of Samuel Fred, born in 1908 in Buenos Aires, into a family of jewellers who had left Alsace-Lorraine to flee the war in 1870. From his childhood memories, he retained a boldness and a joie de vivre that would never leave him. His philosophy? To dare, to seize opportunities and to see the bright side of life. It took a certain boldness to open his first boutique in 1936 in a France still reeling from the global economic crisis, at 6 Rue Royale, on the edge of the Place Vendôme! ‘Modern Jeweller and Designer’ he had engraved on his business cards. Very quickly, he established his avant-garde vision of jewellery:

rooted in everyday life, with a style that blends chic and casual, it should accompany every moment. He designed pieces that transformed from the 1930s onwards. The versatility of his creations became one of his defining hallmarks. The Pain de Sucre collection, crowned with a cabochon featuring an inverted tip, is proof of this.

Lucky charm jewellery

At Fred, every piece of jewellery has that little extra touch of soul that makes it irresistible. The brand crafts lucky charms: four-leaf clovers, turtles, elephants, a golden ribbon tied like a secret wish, and a nautical-inspired knot reminiscent of the lemniscate... In a twist of fate, the latter—a universal symbol of infinity—takes the inverted form of a number dear to the House: the 8. It has been a constant in Fred Samuel's life: the month and year of his birth (August 1908), the age at which he opened his first boutique (28), and the district he chose for it—the 8th arrondissement of Paris. This motif is the emblem and natural talisman of the Chance Infinie collection. Following in the footsteps of its founder, the 3rd generation of the family continues to interpret this jewellery in motion. Valérie Samuel, the current artistic director, brilliantly carries on this tradition. The finest example? The Fred Hero Cut, an exclusive gemstone cut whose 36 facets evoke a boat's sail. For let us not forget: a keen sportsman, Monsieur Fred devoted himself, amongst other things, to sailing. In 1966, his son Henri Samuel broke with convention by creating the first sports-



Issue des archives, cette broche fleur en or jaune, platine et diamants, datant de 1969. FRED Heritage Collection.

inspired piece of jewellery, made from braided steel marine cables and yellow gold rivets. The Force 10 collection is now available in an endless variety of interchangeable cables and shackles.

Artistic collaborations

A radiant man, Fred Samuel was nicknamed the 'solar jeweller'. Inspired by his childhood memories and his love for the Côte d'Azur, he designed colourful fine jewellery, both technically sophisticated and joyful, which captivated the biggest film stars with whom he became friends, notably Marlene Dietrich and Grace Kelly. The house also made an appearance on the big screen, notably with the ruby and diamond necklace worn by Vivian (Julia Roberts) in the film Pretty Woman, which inspired the collection of the same name. His artistic sensibility, nurtured by the people he met, led him to collaborate with Jean Cocteau, Bernard Buffet, Georges Braque... A tradition carried on by new generations.

Behind every pearl, every diamond or every gemstone lies, even today, the aura of a unique creator. The Monsieur Fred and 1936 collections are proof of this. The latter showcases exceptional gemstones in an Art Deco style inspired by the façade of the original boutique.



Or et acier pour l'emblématique bracelet sport chic Force 10 dans les années 1970. FRED Heritage Collection.

GASTRONOMIE XLI

Gastronomy



© Stéphane de Bourgies

Par Lionel Leoty

LE CHANTECLER

La gastronomie fait depuis toujours partie intégrante de l'âme du Negresco. Visionnaire, Madame Augier comprend très tôt que la table doit dépasser le simple appareil, là où d'autres palaces demeurent attachés à un classicisme hérité des grandes salles à manger d'autrefois. Après plusieurs mois de transformation naît ainsi Le Chantecler, écrin d'une nouvelle ambition culinaire. En 1978, elle en confie les cuisines à un jeune chef prometteur, un certain Jacques Maximin : en à peine deux ans, deux étoiles au Guide MICHELIN viennent consacrer son talent. Le Chantecler s'impose alors comme une table majeure et fait entrer l'hôtel dans l'ère de la grande gastronomie azurée moderne.

Audace et passion d'une cheffe d'aujourd'hui

Aujourd'hui, Le Chantecler n'est pas seulement un extraordinaire restaurant étoilé, c'est une légende de la haute gastronomie française qui cultive avec finesse et intelligence un dialogue rare entre patrimoine et création, entre la mémoire d'un lieu d'exception et l'élan d'une cuisine résolument contemporaine.

Depuis 2018, c'est Virginie Basselot, Meilleure Ouvrière de France, qui emporte Le Chantecler dans une modernité affirmée, portée par une identité profondément méditerranéenne, entre justesse, sincérité et audace. Première femme cheffe de l'histoire de l'hôtel Le Negresco, elle incarne un tournant dans ce lieu où la tradition règne en héritage. Son parcours fait écho à celui de Jeanne Augier, figure libre et inspirée, qui façonna l'âme singulière de la Maison. Aujourd'hui, cet esprit s'exprime plus que jamais au féminin, jusque dans les cuisines, porté par une véritable sororité. Entourée de sa brigade dynamique, la cheffe compose une partition culinaire de l'instant, vivante et audacieuse. Ici, la transmission ne se résume pas à un mot : elle s'incarne dans chaque geste du quotidien, tissant un lien profond entre expérience et jeunesse. Au Chantecler, la moyenne d'âge, toutes équipes confondues, est de 27 ans, insufflant une énergie nouvelle, vibrante, portée par un élan d'excellence.

La cheffe Virginie Basselot raconte avec sincérité une histoire, celle d'un terroir et de ses trésors, façonnés par



© Jordan Sapally

des producteurs, artisans et pêcheurs locaux, cadencée au rythme des saisons de cette Riviera si généreuse : l'artichaut violet est de Cagnes-sur-Mer, l'oursin de Villefranche-sur-Mer, et la langouste, bien évidemment, de Méditerranée. Au cœur de cette écriture culinaire affleure, avec une délicatesse maîtrisée, l'héritage niçois, trésor vivant inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. La cheffe s'en empare avec respect et sensibilité, laissant dialoguer mémoire et



© Jordan Sapally

création : « Je souhaite puiser dans les saveurs emblématiques de la cuisine niçoise, les sublimer sans jamais les trahir, en leur insufflant une lecture et un visuel contemporains et gastronomiques, à l'image de l'emblématique soupe au pistou. » L'expérience, au restaurant Le Chantecler, se ponctue alors de clins d'œil gourmands, autant d'évocations poétiques du territoire : des amuse-bouche inspirés des étals colorés du Cours Saleya, ou encore un rouget de roche à la niçoise escorté d'anchois marinés, d'un délicat condiment de blettes et de fèves, le tout relevé par une sauce liée au foie du rouget, profonde et enveloppante.

L'Art du Chantecler dans toute sa fibre

Au Negresco, et au Chantecler, l'art omniprésent suscite l'émotion, porté par le décor et les œuvres qui l'habitent. « Véritables écrins, ils sont une source d'inspiration constante pour mes créations. Sculpture, peinture et musique nourrissent mon imaginaire, et j'aime que les clients du restaurant évoluent dans cet univers artistique », confie la cheffe. En effet, chaque soir, Luc Escolano, au piano, accompagne ce ballet culinaire d'une mélodie feutrée, apportant une harmonie subtile qui dialogue en parfaite résonance avec l'art de la table et la salle, si majestueuse.

Saveurs et Dialogue : Les Saisons du Chantecler

Comme l'année précédente, Le Chantecler inscrit les saisons dans une série de rendez-vous, ponctués de dîners à quatre mains d'exception. En avril, Emmanuel Renaut, chef MOF 2004 du restaurant triplement étoilé Flocon de Sel, et Virginie Basselot ont lié leurs inspirations lors d'une rencontre entre mer et montagne, dans une harmonie subtile de saveurs. Le deuxième volet s'ouvrira en novembre avec Christophe Hay, chef du restaurant éponyme doublement étoilé au Guide MICHELIN, qui viendra couronner cette séquence de rencontres culinaires uniques. En parallèle, les Wine Dinners ponctuent l'année avec les vins de Thibault Liger-Belair en juin et les cuvées de Champagne F. Savart en octobre, pour un parfait accord entre cuisine et terroir.

Fine dining has always been an integral part of Le Negresco's soul. A visionary, Madame Augier realised very early on that dining must transcend mere pomp. After several months of renovation, Le Chantecler was born, a showcase for a new culinary ambition. In 1978, she entrusted the kitchens to a promising young chef, Jacques Maximin: in barely two years, two stars in the Guide MICHELIN recognised his talent. Le Chantecler ushered the hotel into the era of modern haute cuisine on the French Riviera.

The boldness and passion of a contemporary chef

Today, Le Chantecler is not just an extraordinary MICHELIN-starred restaurant; it is a legend of French haute cuisine that cultivates a rare dialogue between heritage and creativity, between the memory of an exceptional setting and the dynamism of resolutely contemporary cuisine. Since 2018, Virginie Basselot, Best Craftsman of France, has been steering Le Chantecler towards a bold modernity, driven by a deeply Mediterranean identity, blending precision, sincerity and audacity. As the first female chef in the history of Le Negresco hotel, she embodies a turning point in this establishment where tradition reigns as a legacy. Her career echoes that of Jeanne Augier, a free-spirited and inspired figure who shaped the unique soul of the establishment. Today, this spirit is expressed more than ever through a feminine lens, even in the kitchens, driven by a genuine sense of sisterhood. Surrounded by her dynamic team, the chef composes a culinary score of the moment, vibrant and daring. Here, the passing on of tradition is not merely a word: it is embodied in every daily gesture, weaving a deep bond between experience and youth. At Le Chantecler, the average age across all teams is



© Jordan Sapally

27, infusing a new energy, driven by a passion for excellence. Chef Virginie Basselot tells a story with sincerity: the story of a region and its treasures, shaped by local producers, artisans and fishermen, set to the rhythm of the seasons of this bountiful Riviera: the purple artichoke comes from Cagnes-sur-Mer, the sea urchin from Villefranche-sur-Mer, and the lobster, of course, from the Mediterranean. At the heart of this culinary narrative lies the heritage of Nice, a living treasure listed as part of UNESCO's Intangible Cultural Heritage. The chef embraces it with respect and sensitivity, allowing memory and creativity to interact: "I wish to draw on the iconic flavours of Niçoise cuisine, to elevate them without ever betraying them, by infusing them with a contemporary and gastronomic interpretation and presentation, much like the iconic pistou soup." The experience at Le Chantecler is punctuated with gourmet touches—poetic evocations of the region: amuse-bouche inspired by the colourful stalls of Cours Saleya, or red mullet prepared in Niçoise style, accompanied by marinated anchovies, a chard and broad bean condiment, all enhanced by a sauce made from the fish's liver.

The Art of Le Chantecler in all its glory

At Le Negresco, and at Le Chantecler, the ever-present art stirs the emotions, carried by the décor and the works that

inhabit it. "True showcases, they are a constant source of inspiration for my creations. Sculpture, painting and music fuel my imagination, and I love that the restaurant's guests move through this artistic world," says the chef. Indeed, every evening, Luc Escolano, at the piano, accompanies this culinary ballet with a soft melody, that resonates perfectly with the art of the table and the majestic dining room.

Flavours and Dialogue: The Seasons at Le Chantecler

As in the previous year, Le Chantecler marks the seasons with a series of events, punctuated by exceptional four-handed dinners. In April, Emmanuel Renaut, 2004 Best Craftsman of France chef at the three-MICHELIN-starred restaurant Flocon de Sel, and Virginie Basselot combined their inspirations in a meeting of sea and mountain, in a subtle harmony of flavours. The second instalment opens in November with Christophe Hay, chef at the eponymous restaurant holding two MICHELIN stars, bringing this series of unique culinary encounters to a close. Meanwhile, Wine Dinners punctuate the year with wines from Thibault Liger-Belair in June and from Champagne F. Savart in October, in a perfect marriage of cuisine and terroir.



© Jordan Sapally

Par Lionel Leoty

LA PÂTISSERIE EN MOUVEMENT

L'univers inspiré de Yann Le Douaron

Pastry in motion. The inspired world of Yann Le Douaron

Au Negresco, la pâtisserie trouve une nouvelle voix sous l'impulsion de Yann Le Douaron. Depuis presque un an, ce brillant jeune chef de 35 ans transforme chaque dessert en véritable récit d'émotion. Ses créations captivent d'abord le regard, puis éveillent les sens, offrant une expérience complète à chaque dégustation. Chocolat puissant mais équilibré, agrumes de l'arrière-pays en déclinaisons de textures au fizz enivrant, fruits de Provence à la pureté d'eux-mêmes, praliné de sarrasin croustillant et peu sucré, sans oublier sa version aérienne et florale de l'emblématique dessert du Chantecler : Huile d'Olive de Champ Soleil. « Approcher les producteurs, échanger avec eux, connaître leurs histoires façonne ainsi ma créativité, qui se transforme en desserts », confie-t-il.

La saisonnalité et le terroir sont au cœur de sa démarche. Simplicité, légèreté, réconfort et pureté des saveurs restent ses mots d'ordre : « Un dessert gastronomique doit garder une certaine simplicité, rester lisible, parler aux clients, marquer par deux ou trois parfums seulement. »

À La Rotonde, Yann Le Douaron réinvente avec générosité et modernité les desserts des souvenirs gourmands de l'enfance : l'île flottante rend hommage à sa grand-mère, la profiterole s'offre une interprétation suavement contemporaine, tandis que la salade de fruits devient aussi irrésistible visuellement que gustativement. Quant au bar Le Versailles, il y réinvente l'esprit du goûter des grandes maisons en un véritable rituel gourmand contemporain, en proposant un chariot de pâtisseries à savourer tout au long de la journée. Quatre créations, pensées comme de véritables bijoux, accompagnées d'un cake, invitent amateurs et becs sucrés à une expérience



© Jordan Sapally

douce et continue. Dès la fin de l'année, un nouveau laboratoire de pâtisserie permettra au jeune chef pâtissier et à son équipe de repousser encore plus loin leur créativité et leur inventivité gourmande.

At Le Negresco, pastry has found a new voice under the direction of Yann Le Douaron. For nearly a year, this brilliant 35-year-old chef has transformed each dessert into a true emotional narrative. His creations captivate the eye before awakening the senses, offering a complete experience with every tasting. Bold yet balanced chocolate, citrus fruits from the hinterland expressed through a variety of textures with an intoxicating fizz, pure Provence fruits, lightly sweetened crispy buckwheat praline—without forgetting his airy, floral interpretation of the iconic Chantecler dessert: Champ Soleil olive oil. “Getting close to producers, exchanging with them, and understanding their stories shapes my creativity, finds expression in my desserts,” he explains.

Seasonality and terroir lie at the heart of his approach. Simplicity, lightness, comfort, and purity of flavour remain his guiding principles: “A gastronomic dessert must retain a certain simplicity, remain clear, speak to guests, and leave an impression with just two or three flavours.” At La Rotonde, he revisits childhood classics with generosity and modernity: floating island as a tribute to his grandmother, profiteroles in a contemporary interpretation, and fruit salad that is as visually irresistible as it is delicious. At Le Versailles Bar, he reinvents the spirit of traditional afternoon tea into a contemporary ritual, offering a pastry trolley available throughout the day.

By the end of the year, a new pastry laboratory will allow him and his team to push their creativity even further.

© Jordan Sapally



Par Lionel Leoty

SERVICE, GESTE ET RAFFINEMENT À LA FRANÇAISE

Julien Freulon, l'âme de la salle



© Jordan Sapally

Dans l'univers exigeant de la haute gastronomie, tout commence bien avant l'assiette. « Un restaurant gastronomique est avant tout une expérience, une émotion », explique Julien Freulon, directeur de salle du Chantecler. « Elle naît dès le premier appel, se prolonge dans l'accueil, et se révèle pleinement dans la cuisine et le service, qui se doivent d'être un véritable enchantement. »

Pour lui, le cœur du Chantecler réside dans le service. « On juge un grand restaurant à sa cuisine, mais on le reconnaît à l'attention portée à chaque détail. » Il imagine alors un service en mouvement, presque chorégraphié : « Avec la cheffe et les équipes, nous avons travaillé à le rendre plus fluide, plus rythmé, avec une vraie dimension scénique et une osmose entre la cuisine et la salle. » Chaque geste, chaque intervention des chefs devant les convives, est pensé pour créer une expérience harmonieuse, où le cérémonial à la française retrouve toute sa place : chariots de pains, de champagnes, de vins de dessert, d'infusions...

Sous les ors du somptueux décor



© Jordan Sapally

XVIII^e siècle, les dîners deviennent une expérience sensorielle totale, entre héritage et émotion contemporaine, bercée par les notes du pianiste Luc Escolano et sublimée par les compositions florales d'Hervé Frezal (Meilleur Ouvrier de France). Aux beaux jours, l'expérience se prolonge sur le lounge, véritable extension du Chantecler face à la Méditerranée, où l'on savoure apéritifs et digestifs dans une atmosphère suspendue.

Les récentes évolutions traduisent cette volonté d'équilibre. Depuis le printemps, les tables, aux lignes arrondies en cuir et bois, cadencent la salle d'une élégance conviviale, les nappes et serviettes signées Garnier Thibault (labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant),

brodées d'un coq jaune, rendent hommage au Chantecler, tandis qu'à l'extérieur, l'iconique marquise dévoile une nouvelle signature et accueille les convives depuis la célèbre Promenade des Anglais. La transformation se poursuivra en fin d'année avec la rénovation des cuisines, étape clé pour soutenir les ambitions du restaurant et offrir une expérience gastronomique exceptionnelle.

In the demanding world of haute cuisine, everything begins long before the food is served. "A gourmet restaurant is, above all, an experience, an emotion," explains Julien Freulon, Restaurant Director at Le Chantecler. "It begins with the very first phone call, continues through the welcome, and is fully realised in the kitchen and the service. A great restaurant is judged by its cuisine, but recognised by the attention paid to every detail." He therefore envisions a service that is dynamic, almost choreographed: "Together with the head chef and the teams, we have worked to make it more fluid, more rhythmic, with a real theatrical dimension and a seamless connection between the kitchen and the dining room." Every gesture, every interaction by the chefs in front of the guests, is designed to create harmony, where French-style ceremony takes its rightful place: trolleys laden with bread, champagne, dessert wines, herbal teas... Amidst the splendour of the 18th-century décor, dining becomes a complete sensory experience, blending heritage with contemporary emotion, accompanied by the music of pianist Luc Escolano and enhanced by the floral arrangements of Hervé Frezal (Best Craftsman of France). On



© Jordan Sapally

fine days, the experience continues in the lounge, a true extension of Le Chantecler overlooking the Mediterranean, where guests can enjoy aperitifs and digestifs.

Since spring, the tables, with their rounded lines in leather and wood, have lent the dining room a warm, elegant atmosphere; the tablecloths and napkins by Garnier Thibault (labelled Living Heritage Company), embroidered with a yellow rooster, pay homage to Le Chantecler, whilst outside, the iconic awning unveils a new signature and welcomes guests from the Promenade des Anglais. The transformation will continue at the end of the year with the renovation of the kitchens, a key step in supporting the restaurant's ambitions and offering an exceptional gastronomic experience

LE LIVRE DE CAVE

Voyage Sensoriel de Jean-Gabriel Sivrigo

The Cellar Book. A Sensory Journey by Jean-Gabriel Sivrigo

Au Chantecler, la sommellerie s'écrit comme une partition vivante, portée par la vision précise et habitée de Jean-Gabriel Sivrigo. Depuis son arrivée, il insuffle à la cave une dynamique nouvelle, profondément ancrée dans son territoire. « J'ai principalement travaillé sur le repositionnement des vins régionaux », confie-t-il, redonnant toute leur place aux domaines de Bellet, à Nice, tout en élargissant la sélection à l'ensemble de la Provence. Au-delà de l'ancrage local, c'est une ouverture assumée qui guide son approche : « Je crois en une sélection ouverte, à la fois sur les régions françaises et sur le vin international. » La cave se déploie ainsi avec des références méditerranéennes et internationales, tout en initiant un projet de vieillissement : « Nous avons lancé un début de projet de garde, soutenu par la direction, avec un espace dédié dans la cave historique. » Pensé comme un outil et une invitation au voyage, le grand livre de cave de plus de 1 500 références organise magnums, vins français et étrangers pour guider avec fluidité les équipes et convives. Les accords mets et vins deviennent alors de véritables récits sensoriels : Mare Nostrum est un voyage le long des rivages méditerranéens et Cellarium Visita, quant à lui, une véritable promenade au cœur du patrimoine viticole français. « L'idée est de proposer des vins prêts à boire, tout en donnant des clés de compréhension au client », souligne le sommelier.

La carte s'est rapidement distinguée : finaliste de la Star Wine List dans plusieurs catégories (effervescents, rosés et vins italiens), elle illustre la justesse de sa trajectoire. Mais au fond, la véritable singularité tient en un mot : « Diversité », dans les terroirs comme dans l'équipe. « Cela nous pousse à nous remettre en question et à proposer sans cesse de nouvelles idées », ajoute-t-il.

À La Rotonde, à N Les Bars, à N La Plage, cette philosophie se prolonge : une carte accessible,

évolutive selon les saisons, ouverte sur la richesse des vignobles français et internationaux. Ici, le vin dépasse l'accompagnement : il devient trait d'union, mémoire et promesse. « Le vin est une histoire à raconter, conclut Jean-Gabriel Sivrigo, à savourer à chaque verre avec justesse et générosité. »

At Le Chantecler, the wine cellar is guided by Jean-Gabriel Sivrigo's clear and passionate vision. Since his arrival, he has breathed new life into the cellar, deeply rooted in its local area. "I've been working on repositioning regional wines," he explains, restoring the rightful place of the Bellet estates in Nice and expanding the selection to encompass the whole of Provence. The cellar features Mediterranean and international wines, whilst also launching an ageing programme. Designed as both a tool and an invitation to travel, the extensive wine list featuring over 1,500 entries organises magnums, French and international wines to guide staff and guests seamlessly. Food and wine pairings become sensory narratives: Mare Nostrum is a journey along the Mediterranean coast, whilst Cellarium Visita is a journey through the heart of France's wine heritage. "The idea is to offer wines ready to drink, whilst providing the customer with the keys to understanding them."

The wine list quickly made a name for itself: recognized as a finalist in the Star Wine List in several categories (sparkling wines, rosés and Italian wines), it illustrates the accuracy of its approach. But its true uniqueness lies in one word: "diversity", both in the terroirs and within the team. This philosophy extends to La Rotonde, N Les Bars and N La Plage, with an accessible wine list that evolves with the seasons and embraces the richness of French and international vineyards. Here, wine becomes a link, a memory and a promise. "Wine is a story to be told," concludes Jean-Gabriel Sivrigo, "to be savoured with every glass, with precision and generosity."



© Majo Simona Simonetti

Par Lionel Leoty

LA ROTONDE DU NEGRESCO

Ballet gourmand entre tradition et modernité

A gourmet ballet between tradition and modernity



© Gregoire Gardette

La Rotonde du Negresco, lieu des plaisirs gourmands, se vit comme un véritable espace de vie élégant, de l'aube au soir. Du petit-déjeuner au déjeuner, jusqu'au dîner, les hôtes se laissent séduire par l'atmosphère onirique et lumineuse de la salle intérieure, sous le regard bienveillant des chevaux de bois, ou choisissent la terrasse face à la Méditerranée, à l'ombre des palmiers. Avec la cheffe Michèle Gibon, et sous l'œil avisé de Virginie Basselot, la cuisine s'exprime généreuse, libre et gourmande. On vient ici pour le plaisir des sens ou pour célébrer un moment de vie. La tradition culinaire se réinvente au fil des saisons et des inspirations, toujours enrichie de la



© Gregoire Gardette

fraîcheur et des saveurs de la Riviera. On se presse pour les emblématiques spaghettis au homard, pour les moules marinières revisitées, ou encore pour

les déjà mythiques profiteroles au chocolat signées par le chef pâtissier Yann Le Douaron et ses équipes, qui apportent à chaque dessert un éclat de modernité et de gourmandise.

La Rotonde devient ainsi un théâtre où chaque instant se savoure, entre plaisir, tradition et audace contemporaine.

A haven for culinary delights, La Rotonde is a truly elegant space to relax and enjoy life, from dawn until dusk. Whether for breakfast, lunch or dinner, guests are charmed by the dreamlike, light-filled atmosphere of the dining room, under the watchful gaze of the wooden horses, or by the terrace overlooking the Mediterranean, in the shade of the palm trees. Under the guidance of Head Chef Michèle Gibon and the watchful eye of Chef Virginie Basselot, the cuisine is generous, free-spirited and indulgent. People come here to delight the senses or celebrate a special occasion. Culinary tradition is reinvented with the changing seasons and new inspirations, enriched by the freshness and flavours of the Riviera. Guests flock for the lobster spaghetti, the reimagined moules marinières, or the chocolate profiteroles by Pastry Chef Yann Le Douaron and his team, who bring a touch of modernity and indulgence to every dessert. La Rotonde thus becomes a stage where every moment is savoured, blending pleasure, tradition and contemporary daring.



A new standard in yacht charter, driven by excellence at Abys Yachting.



NEW BOATS | BROKERAGE | CHARTER | MOORINGS

ANTIBES • MONACO • SAINT-TROPEZ | +33 (0)4 93 34 70 45 | contact@abys-yachting.com

WWW.ABYS-YACHTING.COM



Par Lionel Leoty

N L A P L A G E

Lumière et gastronomie, l'excellence du Negresco face à la mer

Light and gastronomy: Le Negresco's excellence overlooking the sea

Face à l'envoûtante baie de Nice, N La Plage s'étire comme un jardin Grand Siècle luxuriant et suspendu, ouvert sur la Méditerranée. Entre pergolas lumineuses et transats élégants, le lieu incarne un art de vivre Riviera, à la fois chic, solaire et informel. C'est dans cet écrin inspirant que le jeune chef Kévin Pasquet, sous l'impulsion de la cheffe exécutive Virginie Basselot, déploie une gastronomie en parfaite résonance avec le lieu. Il insuffle à N La Plage une énergie contemporaine, réinventant l'assiette avec



© Majo Simona Simonetti

fluidité et spontanéité. « Une cuisine de plage doit être légère, fraîche et de saison », souligne-t-il. La carte, claire et inspirée, invite à un voyage en Méditerranée, mêlant produits locaux, crudos, tapas et mezzés à partager. Les saveurs sont franches et pertinentes, comme en témoigne le ceviche de loup aux agrumes ou les pâtes signatures, linguine aux palourdes, trofie au pesto et straciatella... travaillées avec finesse et légèreté. Poissons de la pêche du jour et pièces à partager prolongent cette cuisine ensoleillée, à l'image d'un filet de daurade aux artichauts barigoule, relevé d'agrumes et de verveine. Épurée et précise, la cuisine de Kévin Pasquet va à l'essentiel : un produit juste, sublimé par des assaisonnements nets et équilibrés. « L'idée est de partager un moment », confie-t-il. Du déjeuner au coucher du soleil, tapas au bar, carte légère sur les transats tout au long de la journée, desserts à partager dressés à table, l'expérience se veut fluide, chic et surtout conviviale. À N La Plage, la cuisine ne se contente pas d'accompagner le décor : elle en devient l'écho. Entre lumière, iode et fraîcheur, chaque assiette prolonge l'instant en une expérience gastronomique douce et vibrante. Ici, la Riviera

ne se regarde pas seulement : elle se vit, intensément, dans chaque saveur, chaque texture, chaque souffle marin.

Overlooking the Bay of Nice, N La Plage stretches out like a lush, suspended Grand Siècle garden, opening out onto the Mediterranean. With its light-filled pergolas and elegant sun loungers, the venue embodies the Riviera lifestyle: chic, sunny and relaxed. It is in this inspiring setting that young Chef Kévin Pasquet, under the guidance of executive Chef Virginie Basselot, presents a culinary experience in perfect harmony with

the surroundings. He infuses N La Plage with a contemporary energy, reinventing the plate with fluidity and spontaneity. "Beach cuisine must be light, fresh and seasonal," he emphasises. The menu, clear and inspired, invites you on a journey through the Mediterranean, combining local produce, raw dishes, tapas and mezze to share. The flavours are bold and distinctive, as evidenced by the sea bass ceviche with citrus or the signature pasta dishes (linguine with clams, trofie with pesto and straciatella) prepared with finesse and lightness. Fish caught fresh daily and dishes to share extend this sun-kissed cuisine, such as a sea bream fillet with artichokes barigoule, enhanced with citrus and verbena. Refined and precise, Kévin Pasquet's cuisine cuts to the essence: the right ingredients, elevated by clean, balanced seasoning. From lunch until sunset, tapas at the bar, a light menu on the sun loungers, desserts to share: the experience is designed to be fluid, chic and, above all, convivial. Amidst light, sea air and freshness, every dish prolongs the moment into a gentle and vibrant gastronomic experience. At N La Plage, the Riviera is experienced intensely, through every flavour, every texture, every breath of the sea.

© Majo Simona Simonetti





Par Lionel Leoty

N LES BARS

Deux univers, deux destinations d'exception entre élégance et mixologie

Two worlds, two exceptional destinations blending elegance and mixology



Au cœur de l'Hôtel Le Negresco, les bars ne sont plus de simples lieux de passage. Sous la direction de Jonathan Emeriau, responsable de N Les Bars, ils s'affirment comme des destinations à part entière. « J'ai structuré une identité forte et lisible : positionner les bars comme une signature lifestyle incontournable de la Côte d'Azur », explique-t-il. Issu du monde des palaces, il apporte rigueur, précision et subtilité aromatique, notamment autour des notes herbacées et florales, transformant chaque cocktail en expérience.

Le Versailles : lumière, élégance et Riviera

Le Versailles incarne une élégance vibrante, contemporaine et solaire. « Lumineux et ouvert sur la Méditerranée, nous avons voulu renforcer au Versailles cette expérience unique Riviera », souligne Jonathan. La rénovation récente des lieux a introduit un mobilier rétro-chic qui apporte modernité et confort au sublime décor XVII^e siècle. Ouvert à l'année (de 9h30 à minuit en été et jusqu'à 18h en hiver), le bar propose

un parcours gourmand à vivre à chaque instant : du petit-déjeuner à la française avec café, croissant et jus de fruits, aux déjeuners légers et savoureux entre classiques revisités comme la salade Caesar ou le tartare de bœuf, sans oublier les tapas servies jusqu'à minuit. La carte des cocktails suit la même philosophie : fraîcheur, légèreté et saisonnalité. À ce sujet, Jonathan précise : « Peu ou pas d'alcool, j'ai voulu créer une carte de cocktails frais, cadencés et inspirés par l'incroyable énergie du bar, comme le Purple Velvet (champagne, liqueur de fleur de sureau, infusion myrtille et vanille de Madagascar) qui en est la signature. »

Le 1913 : intimité exclusive, créativité et sensation

Le 1913, quant à lui, déploie une atmosphère feutrée, envoûtante et résolument exclusive, à l'image des clubs anglais. Pour Jonathan Emeriau, Le 1913 est un bar confidentiel, nocturne, artistique et véritablement sensoriel. La lumière s'y fait intime, presque secrète, et l'expérience immersive place la mixologie au cœur du moment. Une

programmation live, jazz et piano-chant, quatre soirs par semaine, renforce l'impression d'un lieu réservé aux initiés. L'accès, soit depuis l'hôtel, soit par la majestueuse porte tambour en bois massif donnant sur la rue de Rivoli, souligne cette sensation de secret tout en restant ouvert sur le monde, mélange subtil de discrétion et d'accueil chaleureux. Les cocktails, comme le Green Therapy (gin Hendricks, sirop de concombre, sour et aquafaba), sont conçus pour surprendre et émouvoir, chaque ingrédient ayant sa raison d'être. "Ce lieu chaleureux et envoûtant m'a inspiré ce cocktail unique.

Le bar d'hôtel doit être un véritable lieu de vie et de destination. L'ouverture à l'année des deux bars renforce leur place dans la vie niçoise », conclut Jonathan Emeriau. Toujours dans un élan créatif, Jonathan est en train de concevoir un cocktail spécialement imaginé pour Le Chantecler, qui pourra être dégusté sur la terrasse du lounge du restaurant gastronomique, en parfaite harmonie avec l'univers et l'expérience de la cheffe Virginie Basselot.

At the heart of Le Negresco hotel, the bars are no longer merely places to pass through. Under the direction of Jonathan Emeriau, they have established themselves as destinations in their own right. "I have crafted a strong, recognisable identity: positioning the bars as an essential lifestyle signature of the Côte d'Azur," he explains. With a background in the world of luxury hotels, he brings rigour, precision and aromatic subtlety, particularly with regard to herbal and floral notes, transforming every cocktail into an experience.

Le Versailles: light, elegance and the Riviera

Le Versailles embodies a contemporary, sunny elegance. The venue's recent refurbishment has introduced retro-chic furnishings that bring a touch of modernity and comfort to the 17th-century décor. Open all year round (from 9.30 am to midnight in summer and until 6 pm in winter), the bar offers a culinary journey to be enjoyed at any time of day: from a French-style breakfast with coffee, croissants and fruit juice, to



*L'adresse originelle
d'une cuisine niçoise devenue légendaire*
The original home of a now legendary Nice-style cuisine



Institution incontournable de la scène gastronomique niçoise, La Petite Maison Nice incarne avec justesse l'art de vivre méditerranéen, entre raffinement, convivialité et authenticité. Située en plein cœur de Nice, cette adresse emblématique, portée par Nicole et sa fille Anne-Laure, charme depuis près de quarante ans une clientèle fidèle, locale comme internationale, en quête d'une expérience festive à la fois chic et chaleureuse. Des produits d'exception, une fraîcheur irréprochable et une simplicité parfaitement maîtrisée donnent vie à une carte généreuse où les saveurs du Sud s'expriment avec élégance. Plats signature : beignets de fleurs de courgette, brouillade aux truffes, loup de ligne aux artichauts violets.

A staple of Nice's gastronomic scene, La Petite Maison Nice perfectly embodies the Mediterranean way of life, blending refinement, warmth and authenticity. Located in the heart of Nice, this iconic establishment, run by Nicole and her daughter Anne-Laure, has been delighting a loyal clientele—both local and international—for nearly forty years, offering a festive experience that is both chic and warm. Exceptional ingredients, impeccable freshness and perfectly mastered simplicity bring to life a generous menu where the flavours of the South are elegantly expressed. Signature dishes: courgette flower fritters, truffle scrambled eggs, line-caught sea bass with purple artichokes.



a light and tasty lunch featuring reimagined classics such as Caesar salad or beef tartare, not to mention the tapas served until midnight. The cocktail menu follows the same philosophy: freshness, lightness and seasonality. “With little or no alcohol, I wanted to create a menu of fresh cocktails inspired by the bar’s incredible energy, such as the Purple Velvet (champagne, elderflower liqueur, blueberry infusion and Madagascan vanilla), which is the signature drink,” explains Jonathan.

Le 1913: exclusive intimacy, creativity and sensation
Le 1913 exudes a cosy, exclusive atmosphere, much like an English club. For Jonathan, Le 1913 is an intimate, nocturnal, artistic and sensory bar. The lighting creates an intimate ambience, and the immersive experience places mixology at the heart of the moment. A live programme of jazz and

piano-vocal performances, four evenings a week, reinforces the impression of a venue reserved for the initiated. Access, either from the hotel or via the majestic revolving wood door on Rue de Rivoli, underscores this sense of secrecy, a subtle blend of discretion and a warm welcome. The cocktails, such as the Green Therapy (Hendricks gin, cucumber syrup, sour and aquafaba), are designed to surprise and delight, with every ingredient serving a purpose. “This warm and enchanting venue inspired me to create this unique cocktail. The hotel bar must be a true hub of life, and the year-round opening of both bars reinforces their place in Nice’s social life,” concludes Jonathan Emeriau. Continuing his creative drive, he is currently devising a cocktail dedicated to Le Chantecler, which can be enjoyed on the terrace of the gourmet restaurant’s lounge, in perfect harmony with the world of Chef Virginie Basselot.

par Christine Mahé

N L E S P A

Une vision holistique de la longévité

A holistic vision of longevity



© Gregoire Gardette

Dès les portes du Spa franchies, les notes de sa fragrance signature embaument l'air, écho subtil des fins de journées méditerranéennes. Un prélude sensoriel à la découverte de ses espaces contemporains et raffinés qui invitent à s'engager sur la voie de la longévité,

comme autant d'escaliers pour harmoniser le corps et l'esprit. Activités physiques, nouveaux soins relaxants ou énergisants, détente et récupération composent une expérience N Le Spa à 360°. Le bien-vieillir n'est plus une promesse, mais un art de vivre.



© Gregoire Gardette

Le corps en mouvement

Pilier essentiel d'une longévité harmonieuse, l'activité physique soutient la santé cardio-vasculaire, favorise l'équilibre métabolique et réduit les risques liés à l'âge. Véritable alliée de notre bien-être, elle stimule aussi les capacités cognitives, apaise les tensions et améliore la qualité du sommeil. Au N Le Spa, l'espace fitness offre un cadre privilégié pour entretenir sa forme. Avec la collection Onyx by Matrix, les équipements cardio allient confort, design et performance. Des séances de coaching sportif personnalisé adaptent les entraînements aux objectifs visés – tonification, cardio ou bien-être. Réveil musculaire, Mat Pilates, stretching, running... les séances se vivent en intérieur comme en extérieur face à la mer.

L'eau, source de jouvence

Intégré au parcours bien-être, l'espace humide amplifie les bienfaits des soins et expériences. Art, lumière et musique se mêlent pour une immersion propice à la contemplation et à la détente profonde. Au fil des installations, le corps et l'esprit récupèrent, les émotions s'apaisent. Chauffée à 28°, la piscine de nage à contre-courant prolonge la relaxation, bercée par une musique sous-marine. Le sauna, doté de briques de sel de l'Himalaya, et le hammam offrent des séquences de chaleur sèche et humide pour stimuler la circulation, libérer les tensions musculaires et détoxifier le corps. Trois douches sensorielles complètent ce parcours avec jeux de jets, variations de pression et de température pour une stimulation douce et régénérante. Idéal pour relancer l'énergie, tout comme la fontaine à neige, rafraîchissante et vivifiante. Autant d'effets bénéfiques qui

contribuent à l'équilibre du corps et à la longévité. Tout aussi immersif, l'espace détente se prête à une parenthèse gourmande imaginée par le chef pâtissier Yann Le Douaron : granola sticks, cookies aux flocons d'avoine et energy balls. Des douceurs riches en fibres, protéines végétales et bonnes graisses pour booster la vitalité sans provoquer de coup de fatigue. Des boissons légères les accompagnent.

Des soins clés pour préserver le capital jeunesse

L'expérience N Le Spa à 360° se poursuit avec un florilège de soins à la carte. Signature du lieu, L'Œuvre Unique est un massage intuitif et entièrement personnalisé dont chaque geste s'adapte aux tensions musculaires et émotionnelles du client. Dans une approche plus vibratoire, le soin énergétique Ora reconnecte les énergies physiques et mentales grâce à la méditation guidée, la respiration consciente (breathwork) et le massage sonore aux bols chantants. Essentielle à la longévité, l'harmonie intérieure s'installe... Autre moment d'exception, le soin Portrait Sublime perpétue l'art ancestral du kobido. Ce massage japonais du visage stimule des points d'acupression énergétiques, repulpe les traits et redessine l'ovale grâce à ses gestes liftants, sculptants et drainants. Cette méthode naturelle anti-âge améliore ainsi l'éclat de la peau et le bien-être. Véritable cosmétique du futur, le masque LED Nooance ralentit lui aussi les effets du vieillissement en stimulant la production de collagène. Cette technologie innovante décuple l'efficacité des soins Spa et améliore la texture et l'éclat de la peau (également disponible à la vente au concept-store).

Des routines beauté-forme « in & out »

Dans cette même vision holistique du bien-vieillir, le



© Gregoire Gardette



© Richard Cys Majo

complément alimentaire Ultra Anti-âge d'Olivier Claire prolonge les bienfaits des soins Spa et de l'activité physique. Sa formule hautement performante associe collagène marin, acide hyaluronique d'origine végétale, vitamine C... une synergie d'actifs qui agit sur les signes du temps, pour une peau éclatante et une vitalité renforcée au quotidien. Avec Élixir de la vigne de Vinésime, la beauté rayonne également de l'intérieur. Sa formule concentrée améliore la qualité de la peau, tout en renforçant cheveux et ongles. Et ce n'est pas tout : cette nutricosmétique millésimée diminue la sensation de jambes lourdes, protège les cellules contre le stress oxydatif et contribue au bon fonctionnement du système cardiovasculaire. Son secret ? Sa richesse en extrait de marc de Pinot Noir, polyphénols de pépins de raisin blanc, marc de raisin, vitamines C et E, zinc et sélénium. Ainsi, chaque moment passé à N Le Spa devient un investissement précieux pour garder le cap du bien-être, essentiel à la longévité...

From the moment you step inside N Le Spa, the notes of its signature fragrance fill the air, subtly echoing Mediterranean evenings. This sensory prelude leads into contemporary, refined spaces designed as stages along a journey toward longevity, where body and mind are brought into harmony. Physical activity, new relaxing or energizing treatments, rest and recovery come together to create a complete 360° experience. Aging well is no longer a promise, but a true art of living.

The body in motion

A key pillar of balanced longevity, physical activity supports cardiovascular health, promotes metabolic balance, and reduces age-related risks. It also enhances cognitive abilities, relieves tension, and improves sleep quality. At N Le Spa, the fitness area provides an ideal setting to maintain physical condition. Equipped with the Onyx by Matrix collection, the cardio machines combine comfort, design, and performance. Personalized coaching sessions



© Grégoire Gardette

tailor workouts to individual goals—toning, cardio, or overall wellness. Activities such as muscle awakening, Mat Pilates, stretching, and running can be practiced indoors or outdoors, facing the sea.

Water; a source of rejuvenation

Integrated into the wellness journey, the wet area enhances the benefits of treatments and experiences. Art, light, and music blend together for an immersive environment that encourages contemplation and deep relaxation. As guests move through the facilities, both body and mind recover and emotions settle. Heated to 28°C, the counter-current swimming pool extends relaxation, accompanied by underwater music. The sauna, featuring Himalayan salt bricks, and the hammam provide sequences of dry and moist heat to stimulate circulation, release muscular tension, and detoxify the body. Three sensory showers complete the experience with varying jets, pressures, and temperatures for gentle, revitalizing stimulation. The snow fountain offers a refreshing, invigorating boost of energy. Together, these elements contribute to physical balance and longevity. Equally immersive, the relaxation area offers a gourmet break imagined by Pastry Chef Yann Le Douaron: granola sticks, oatmeal cookies, and energy balls. Rich in fiber, plant-based proteins, and healthy fats, these treats boost vitality without causing fatigue, accompanied by light beverages

Key treatments to preserve youthful vitality

The N Le Spa experience continues with a wide selection of treatments. Its signature offering, L'Œuvre Unique,

is an intuitive, fully personalized massage, with each movement adapted to muscular and emotional tension. In a more vibrational approach, the Ora energy treatment reconnects physical and mental energies through guided meditation, conscious breathing (breathwork), and sound massage with singing bowls—encouraging inner harmony essential to longevity. Another highlight, the Portrait Sublime treatment, perpetuates the ancestral art of kobido. This Japanese facial massage stimulates acupuncture points, plumps the skin, and reshapes facial contours through lifting, sculpting, and draining techniques. This natural anti-aging method enhances both radiance and well-being. A true cosmetic innovation, the Nooance LED mask also slows the effects of aging by stimulating collagen production. This advanced technology enhances the effectiveness of Spa treatments and improves skin texture and glow (also available for purchase at the Concept Store).



© Grégoire Gardette

“Inside & out” beauty and wellness routines

In the same holistic approach to aging well, the Ultra Anti-Aging supplement by Olivier Claire extends the benefits of Spa treatments and physical activity. Its high-performance formula combines marine collagen, plant-based hyaluronic acid, and vitamin C—a synergy of active ingredients that acts on the signs of aging while boosting daily vitality. With Élixir de la Vigne by Vinésime, beauty also radiates from within. This concentrated formula improves skin quality while strengthening hair and nails. It also reduces the sensation of heavy legs, protects cells from oxidative stress, and supports cardiovascular health. Its secret lies in its richness in Pinot Noir grape marc extract, white grape seed polyphenols, grape marc, vitamins C and E, zinc, and selenium. Every moment spent at N Le Spa becomes a valuable investment in maintaining well-being—an essential foundation for longevity.

Par Eve Chatelet

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

Le luxe responsable

Corporate Social Responsibility. Responsible luxury

Allier performance hôtelière, responsabilité environnementale et engagement sociétal... tels sont les fondements de la démarche RSE du Negresco. Depuis 2014, l'hôtel bénéficie de l'Écolabel européen. La certification valorise son engagement en faveur de la réduction des consommations d'eau et d'énergie – l'électricité y est issue à 100 % de sources renouvelables – mais aussi sa gestion responsable des déchets, et la sensibilisation de ses équipes et clients aux écogestes. Le label international Clef Verte vient aussi renforcer la reconnaissance du Negresco en tant qu'hébergement soucieux de préserver la planète.

Côté gastronomie, la cheffe Virginie Basselot sublime les produits locaux, bio et de saison, et 90 % des matières premières utilisées en cuisine sont sourcées à moins de 100 km. Les déchets organiques sont également revalorisés en compost grâce à un partenariat avec l'entreprise Les Alchimistes, spécialisée dans la collecte et la valorisation des biodéchets. Cette collaboration contribue ainsi à la mise en place d'un circuit vertueux de régénération des sols.

Au-delà de ses murs, l'hôtel multiplie les initiatives : collecte et recyclage de bouchons de liège pour soutenir la recherche avec France Cancer; plantation d'un arbre pour chaque naissance avec la start-up EcoTree et implantation d'une colonie de coraux en Méditerranée pour chaque CDD transformé en CDI, avec l'association OceanQuest. Le Negresco inscrit son engagement dans l'espace public et sa façade se pare de rose pendant la période Octobre rose puis d'orange pour la Journée internationale de lutte contre les violences faites aux femmes. Labels, actions en faveur de la biodiversité, gestion responsable des ressources, partenariats solidaires et restauration durable traduisent une volonté concrète de réduire l'impact environnemental, tout en créant de la valeur pour le territoire et les parties prenantes.



Combining hotel performance, environmental responsibility, and social commitment—these are the foundations of the CSR approach at Le Negresco. Since 2014, the hotel has held the European Ecolabel, which highlights its commitment to reducing water and energy consumption—its electricity is sourced 100% from renewable energy—as well as its responsible waste management and efforts to raise awareness among staff and guests about eco-friendly practices. The international Green Key label further reinforces Le Negresco's recognition as an environmentally conscious establishment.

In gastronomy, Chef Virginie Basselot showcases local, organic, and seasonal products, with 90% of ingredients sourced within a 100 km radius. Organic waste is also recycled into compost through a partnership with Les Alchimistes, a company specializing in the collection and recovery of bio-waste. This collaboration contributes to a circular system that helps regenerate soils.

Beyond its walls, the hotel multiplies its initiatives: collecting and recycling cork stoppers to support research with France Cancer; planting a tree for every birth in partnership with EcoTree; and planting a coral colony in the Mediterranean for each fixed-term contract converted into a permanent one, alongside OceanQuest. Le Negresco also expresses its commitments in public space, illuminating its façade in pink during Octobre Rose and in orange for the International Day for the Elimination of Violence against Women. Certifications, biodiversity initiatives, responsible resource management, community partnerships, and sustainable gastronomy all reflect a concrete ambition: to reduce environmental impact while creating value for the local area and its stakeholders.



LE PROVENÇAL

IT'S TIME

TO CALL THE FRENCH RIVIERA HOME

Le Provençal has been transformed into 35 exceptional residences with luxury concierge and exclusive private amenities. Set within six acres of landscaped gardens on Cap d'Antibes, these magnificent homes are ready for immediate occupancy.

BOOK YOUR PRIVATE VIEWING TODAY
RESIDENCES STARTING FROM €7M

LE MOMENT EST VENU DE FAIRE DE LA CÔTE D'AZUR VOTRE DEMEURE

Le Provençal renaît en 35 résidences d'exception, offrant un service de conciergerie haut de gamme et des prestations exclusives. Nichées au cœur de six hectares de jardins paysagers sur le Cap d'Antibes, ces demeures remarquables sont prêtes à accueillir leurs futurs propriétaires.

RÉSERVEZ VOTRE VISITE PRIVÉE DÈS AUJOURD'HUI
RÉSIDENCES À PARTIR DE 7 000 000 €



Scan to enquire
Scannez pour en savoir plus

+33 (0) 4 93 33 32 22
leprovençal.com

CAUDWELL

Par Eve Chatelet

LE GRAND BAL DU NEGRESCO

Une soirée caritative féerique

A magical charity evening

Autrefois, sous les verrières des plus illustres demeures de la Riviera, on dansait au rythme des valses. Cette tradition trouve aujourd'hui un nouvel élan avec le Grand Bal du Negresco, organisé par le Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco en partenariat avec COTE Magazine, dans le majestueux cadre du Salon Royal. Bordé de délicates colonnettes et d'œuvres d'art appartenant à la collection du Negresco, cet écrin circulaire sied à merveille à la danse.

Ponctuant la saison hivernale, le Grand Bal est donné au profit de la Fondation Frédéric Gaillanne. Comme Madame Augier l'avait souhaité, Le Negresco continue de veiller au bien-être humain et animal, ainsi qu'à l'excellence à la française. Première école d'éducation de chiens guides en Europe, la fondation a une pédagogie qui vise vraiment à l'harmonie entre l'enfant aveugle ou malvoyant et son chien, au bien-être de ce tandem.

Après un cocktail de bienvenue, les convives en smoking et robe longue s'attablent pour un dîner gastronomique sur mesure signé par la cheffe Virginie Basselot. Un quatuor à cordes de musiciens issus de l'Orchestre Philharmonique de Nice ouvre le bal, invitant les hôtes à rejoindre la piste au son d'airs viennois. La vente aux enchères d'œuvres d'artistes contemporains, locaux et nationaux vient soutenir les actions de la Fondation, avant une seconde partie de soirée avec DJ, qui prolonge la fête sur la piste de danse.

Pour vivre pleinement l'expérience, Le Negresco propose de prolonger la soirée en profitant d'une nuit en Chambre Deluxe Vue mer et du petit-déjeuner le lendemain matin.

In days gone by, beneath the glass roofs of the Riviera's most illustrious mansions, people danced to the rhythm of waltzes. This tradition is now being revived with the Grand Bal du Negresco, organised by the Mesnage-Augier-Negresco Endowment Fund in partnership with COTE Magazine, in the majestic Salon Royal. Framed by delicate columns and works of art from Le Negresco collection, this circular setting is perfectly suited to dancing.

Marking the winter season, the Grand Bal is held in aid of the



Frédéric Gaillanne Foundation. As Madame Augier had wished, Le Negresco continues to champion human and animal welfare, as well as French excellence. As Europe's leading guide dog training school, the foundation's teaching approach aims to foster harmony between blind or visually impaired children and their dogs.

After a welcome cocktail, guests in tuxedos and evening gowns take their seats for a bespoke gourmet dinner created by Chef Virginie Basselot. A string quartet featuring musicians from the Nice Philharmonic Orchestra opens the ball. Guests are swept onto the dance floor to the sound of Viennese waltzes. An auction of works by contemporary, local and national artists supports the Foundation's work, before the evening's second act with a DJ keeps the party going on the dance floor.

To make the most of the experience, Le Negresco invites you to extend your stay with a night in a Deluxe Sea View Room and breakfast the following morning.

Le 27 novembre 2026

Réservations : events@lenegresco.com

CABINE BUSINESS L'ART DE SUBLIMER LE VOYAGE

Au sol, profitez d'un accès prioritaire sur l'ensemble de votre parcours et du confort de nos salons*, pour un moment suspendu. En vol, savourez des menus élaborés par de grands chefs et sommeliers et profitez du wifi très haut débit offert**. Quant à votre siège, il se plie à toutes vos envies, jusqu'à se transformer en véritable lit. Chaque détail compte pour faire de votre voyage, un grand voyage.



MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

*Hors tarif Light. **Sur certains vols.
Déploiement progressif en 2026. Réservé aux membres
Flying Blue, programme de fidélité gratuit.

POUR CONTINUER À VOYAGER DEMAIN, REPENSONS
DES MAINTENANT NOTRE FAÇON DE NOUS DÉPLACER.

Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants,
éco-pilotage sur tous nos vols, retrouvez tous
nos engagements sur airfranceact.airfrance.com

AIRFRANCE

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE



JOAILLIER SOLAIRE
DEPUIS 1936

