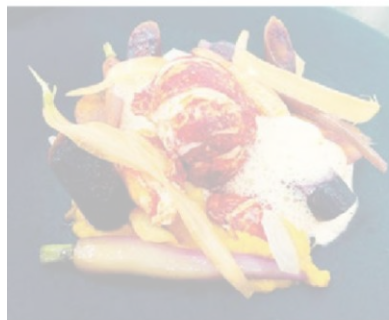


STREET  
POWER



**LE MAQUIS**  
La Corse autrement

Bien connus des Niçois, Jean-Charles Cesari et Anthony Filippi viennent de reprendre l'ancien restaurant La Villa afin d'insuffler une nouvelle dynamique à leur table familiale. Le Maquis à l'abri du tumulte de la vieille ville, dans un décor cosu bien dans l'air du temps, dégustez une cuisine du Sud inspirée par l'île de Beauté. Tout juste récompensés du titre Maître Restaurateur, ces deux épiciers – formés aux plaisirs de la gastronomie par leur grand-mère corse – rivalisent d'inventivité pour livrer des assiettes créatives et pleines de fraîcheur : poupe tiède aux herbes du maquis et rates confites, dos de cabillaud rôti piqué au figatelli artichauts barigoule et jus de cresson, risotto noisette et pancetta. Du côté des vins, la cave – l'une des plus belles de la ville – présente pas moins de 130 références, des petites pépites aux domaines incontournables, à déguster (avec modération) au coin du feu ou dans le patio verdoyant !

Nice,  
7 rue de l'Abbaye  
Tél. 04 93 01 27 05

**LE NEGRESKO**  
L'aile Rivoli fait peau neuve !

La rénovation du mythique hôtel niçois continue avec la livraison, en décembre dernier, de 7 nouvelles chambres dans l'aile Rivoli. Desservi par un long couloir à l'effigie de l'emblématique chat Carmen, ces nouveaux espaces ont été imaginés par le studio Marc Hertrich & Nicolas Adnet. Fidèle à l'ADN de l'établissement légendaire conceptualisé par Madame Augier, le décor mêle habilement le style classique à des touches plus contemporaines (dames de soie, bronzes revisités...). Une complémentarité qui s'inscrit jusque sur les têtes de lits, symbole de la dualité entre l'astre lunaire et l'astre solaire.

**The Rivoli wing revamped!**  
This mythic hotel's renovation continues, with the completion last December of seven new guestrooms in its Rivoli wing. Served by a long corridor immortalising Carmen, the hotel's emblematic cat, these have been designed by the Marc Hertrich & Nicolas Adnet practice. Right in synch with the heritage of this hotel conceptualised by owner Jeanne Augier, the decor skilfully melds classical style with contemporary touches, a complementary approach applied right down to bedheads symbolising the duality of Sun and Moon.



Nice, 37 promenade  
des Anglais  
Tél. 04 93 16 64 00

**+**  
Pour fêter ses 100 ans, De Castelnaud a lancé, en série limitée, une nouvelle cuvée baptisée Hors Catégorie. Cet assemblage de millésimes remarquables se distingue par ses effluves briochés de noisette, d'amande douce, de fumé et de cacao.

To celebrate its centenary De Castelnaud has launched a new limited-edition bottling christened Hors Catégorie. The assemblage of remarkable vintages features toasty aromas of baking bread, hazelnut, sweet almond, smoke and cacao.

DOMAINE SAINTE MARIE  
CUVÉE TRADITION

Médaille d'or au Concours général agricole de Paris en 2014 et 2015, la nouvelle cuvée Tradition Blanc 2016 dévoile une grande intensité aromatique. Ce vin atypique et festif accompagnera idéalement un poulet à l'estragon ou un plateau de fruits de mer !

**Tradition bottling.**  
After winning the gold medal at both the 2014 and 2015 Concours Général Agricole in Paris, the 2016 Tradition Blanc bottling delivers a wonderful aromatic intensity. This unusual festive wine accompanies chicken with tarragon or a seafood platter to perfection.

