

110   
1913 - 2023



*MAGAZINE*



PASQUALE BRUNI

ACT I.

GIARDINI SEGRETI



*Valer* DEPUIS 1975

Créateur • Joaillerie • Horlogerie • Diamantaire

## EDITO

---

Cher(e)s ami(e)s,

Lors de la dernière édition de notre magazine « Madame », j'évoquais notre détermination à ancrer Le Negresco dans son temps pour rester la référence hôtelière de la Côte d'Azur. Un an est passé depuis, avec des résultats indéniables et couronnés de très beaux succès. 2023 sera un moment charnière sur la route de cette ascension et très représentatif de notre signature Un héritage Une légende.

En effet, nous fêtons le 110<sup>e</sup> anniversaire de notre belle Maison avec des célébrations tout au long de cette année : un Grand Bal dans la tradition viennoise, une série limitée d'un sac de voyage Le Negresco-Nice avec la maison Longchamp, un dîner gastronomique avec tous les chefs qui ont fait du Chantecler une adresse étoilée depuis 45 ans. Et enfin une exposition avec Paris Match au sein de l'hôtel, sur nos terrasses ainsi que sur la Promenade des Anglais, qui vient nourrir la légende du Negresco. Par la diversité des lieux d'exposition, j'ai voulu partager et vous faire découvrir notre sélection des célébrités du monde entier qui ont séjourné chez nous. Ancrer notre Maison dans son temps et dans l'excellence à la française, c'est aussi la continuité des rénovations de nos chambres et suites, la réouverture de notre plage privée et son restaurant, un jardin sur la mer qui offre un moment d'exception à tous nos hôtes et à nos clients. Le grand moment de l'année sera la consécration de 18 mois de travaux avec l'ouverture de notre spa et de sa piscine intérieure prévue cet automne. Un spa de 700 m<sup>2</sup> qui sera j'en suis certain une adresse incontournable et une référence de l'Art du bien-être pour tous nos hôtes ainsi que pour tous les Niçoises et Niçois.

A chacun de vous, je laisse le soin de découvrir cette édition collector de « Madame ».

A chacun de nos hôtes, je souhaite la bienvenue et lui assure tout notre engagement à l'enchanter.

A chacun de mes collaborateurs, j'adresse un grand merci pour leur dévouement.

A chacun des Niçois, je redis ma fierté à faire rayonner l'emblème de notre ville en France et à l'international.

Dear friends,

*In the last issue of Madame magazine I talked about our determination to anchor Le Negresco in the 21<sup>st</sup> century and maintain its status as the absolute hospitality benchmark for the Côte d'Azur. The year since then has been an undeniable success for us. 2023 will be a pivotal one on our upward journey and will exemplify our motto A legacy A legend.*

*Because this year is Le Negresco's 110<sup>th</sup> anniversary, with celebrations all year long: a grand ball in the Viennese tradition, a limited issue of 'Le Negresco – Nice' bags by Longchamp, a gastronomic dinner with all the chefs who have brought Le Chantecler its Michelin stars over the past 45 years, and an exhibition in partnership with Paris Match. The exhibition spreads from the hotel to its terraces and the Promenade des Anglais, so that as many people as possible can see some of the world celebrities who have stayed at Le Negresco.*

*Keeping Le Negresco in tune with its time and with French excellence also means continuing to renovate rooms and suites and reopening our private beach and its restaurant a garden by the sea to offer guests and customers a moment of special pleasure.*

*The year's peak event will be the opening of our spa and indoor pool in the autumn, after 18 months of building work. The 700m<sup>2</sup> spa is bound to become a yardstick for wellbeing and a must-go for guests and local visitors alike.*

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

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

*To our staff: many, many thanks 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



© KabaH



*Mes Demoiselles*  
PARIS



8 RUE PARADIS, 06000 NICE

[mesdemoisellesparis.com](http://mesdemoisellesparis.com)

V  
EDITO  
Edito

XV  
PATRIMOINE  
Heritage

XXXIX  
CULTURE  
Culture

XLVII  
GASTRONOMIE  
Gastronomy

### 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

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

DIRECTRICE ADJOINTE DE LA PUBLICATION  
Marie Menu - m.menu@cotemagazine.com

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

RÉDACTEURS  
Tanja Stojanov - tanja-stojanov@hotmail.fr  
Lionel Leoty - lionel.leoty@lepetitlugourmand.com

TRADUCTRICE  
Harriet Coleman - hcoleman@wanadoo.fr

DIRECTEUR DE LA FABRICATION  
Philippe Flautat - flautat@cotemagazine.com

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

Imprimé en France.

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

MAROQUINERIE  
& ACCESSOIRES

# corso collector

@CAP3000



Retrouvez Corso Collector,  
votre boutique de seconde main de luxe  
dédiée à la maroquinerie et aux accessoires.

Une sélection minutieuse sans cesse renouvelée  
de petits trésors du temps authentifiés  
rendue possible grâce à Gros & Delettrez,  
l'un des plus grand commissaire priseur français.  
Sur site, L'atelier 23111 artisan maroquinier  
expert des pièces de luxe :  
réparation, rénovation, personnalisation.

📍 Corso, CAP3000

3CAP  
CÔTE D'AZUR

## CHRISTIAN ESTROSI

« *Le Negresco, c'est à la fois du rêve et de la fierté* »

“Le Negresco is both a reverie and a source of pride”

A l'occasion des 110 ans du palace, nous sommes partis à la rencontre du Maire de Nice et Président de la Métropole Nice Côte d'Azur pour parler de la Riviera d'hier et demain.

*To mark the hotel's 110th year, we met Christian Estrosi, Mayor of Nice and President of the Nice Côte d'Azur Metropolitan Council, to talk about the Riviera of yesterday and tomorrow.*

### **Qu'évoque pour vous l'anniversaire du Negresco ?**

Il évoque un fait : quand une entreprise a 110 ans, ce n'est plus seulement une entreprise, c'est un élément du patrimoine. A fortiori, quand c'est Le Negresco, c'est-à-dire un bâtiment qui a d'emblée été conçu comme un édifice patrimonial, on est dans un registre où l'importance économique est presque effacée par rapport à la beauté et à la magie. Je souligne un autre fait : Le Negresco est un des rares grands hôtels qui a survécu à leur âge d'or, cette période qui commence au début des années 1880 et s'achève avec la guerre de 14. La plupart de ces établissements extraordinaires, comme le Regina à Cimiez ou l'hôtel Impérial au Piol, ont fermé après le conflit. Ils sont souvent devenus des résidences divisées en appartements. Certains ont même été détruits, et je ne peux pas ne pas évoquer le Ruhl, plus vieux d'un an que Le Negresco et dont la destruction, dans les années 1970, est un véritable sacrilège. Le Negresco, lui, a échappé à tout ça. A ce titre, il faut lui souhaiter un très bon anniversaire.

### **Quelle image avez-vous du Negresco dans son territoire niçois ?**

Le Negresco, ce sont deux images inextricablement mêlées. Pour moi comme pour le peuple niçois, c'est un lieu mythique mais auquel on n'accède pas. Dans notre mémoire collective, il a un symbole, qui garde la frontière entre notre monde et celui du luxe et du rêve : le portier, avec sa tenue XVIIIe siècle, son haut-de-forme et son plumet. C'est tout ce que les Niçois connaissent vraiment du Negresco. Et en même temps pour nous tous, voir que Nice, partout dans le monde, est connue et reconnue par la carte postale de la Promenade des Anglais avec Le Negresco en son centre, c'est un motif de grande fierté.

Alors voilà, Le Negresco c'est à la fois du rêve et de la fierté.

### **Comment interprétez-vous le lien entre l'Unesco et cette maison labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, actrice de son héritage et portant les couleurs françaises ?**

Quand, en décembre 2012, j'ai lancé l'idée de la candidature de Nice à l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco, l'objectif était d'obtenir cette inscription pour la seule Promenade des Anglais, dont Le Negresco est le centre. C'est dire s'il a été important dès le début de cette aventure. Par la suite, l'Unesco nous a encouragés à élargir le périmètre à plus de 500 hectares, à savoir tout le centre urbain de la ville du XIXe siècle, et le premier rang de collines, justement pour inclure tous les autres grands hôtels et palaces, même ceux qui n'ont plus ce statut aujourd'hui. De ce point de vue, on peut dire que Le Negresco a été le navire-amiral de notre candidature. Quant à son statut d'Entreprise du Patrimoine vivant, il rejoint ce que j'évoquais précédemment : la France est universellement reconnue comme le pays du luxe. Or, ce qui participe à cette image ce n'est pas seulement un patrimoine de châteaux, d'églises et de paysages, c'est aussi un monde économique de haute qualité, des artisans uniques, des lieux emblématiques de l'art de vivre. Le Negresco y a toute sa place, évidemment. Il a démontré qu'en contribuant au classement de Nice au patrimoine mondial de l'Unesco, il était possible de s'inscrire dans l'Histoire, préserver son patrimoine et être résolument tourné vers l'avenir en se remettant en permanence en question. Je tiens à saluer les efforts et l'esprit qu'a insufflé son formidable Directeur, Monsieur Lionel Servant, entouré de son Conseil d'administration et



© Serge-Henri

comité de Direction. Grâce au projet qu'il porte, à la qualité du personnel et de l'accueil, à l'inventivité et au talent de la cheffe, Virginie Basselot, récompensée d'une étoile par le guide MICHELIN, Le Negresco a de magnifiques jours devant lui.

**Quelle sera l'image de Nice dans le futur, sa place au niveau international, comment inscrivez-vous Le Negresco dans cet avenir ?**

Je travaille à faire de Nice une ville où la vie sera la plus belle possible pour tous, pour les Niçois et pour nos visiteurs. Cela signifie que notre ville est plus végétalisée et donc plus fraîche. Que l'eau où l'on se baigne ou que l'on boit est de meilleure qualité et qu'elle est gérée avec précaution. Que nos jardins sont nombreux, parfumés et fleuris, que nos rues sont sûres, que nos universités et nos entreprises sont innovantes, que notre patrimoine bâti est rénové et valorisé et enfin que notre vie culturelle et sportive foisonne. A l'évidence, Le Negresco a sa place dans cet avenir, parce que c'est un lieu qui a été conçu pour que la vie soit belle et douce.

**What does Le Negresco's anniversary mean to you?**

*It reminds me that when an enterprise has been going for 110 years, it's more than an enterprise – it's part of our heritage. And when it's Le Negresco, a hotel designed from the start to be a heritage building, the economic side of it is almost incidental to the beauty and magic. Another thing: Le Negresco is one of the few grand hotels to have survived beyond that golden age between the early 1880s and the start of World War I. Most of those extraordinary places closed after the war; the Regina on Cimiez hill and the Hôtel Impérial in the Piol area, for example. Many of them were converted into flats. Some have been demolished, and of course there was the Ruhl, which opened a year before Le Negresco and whose demolition in the 1970s was frankly sacrilegious. Le Negresco lives on, and we wish it a very happy birthday indeed.*

**How do you see Le Negresco in relation to Nice?**

*Le Negresco evokes two closely interlinked images. For me and the people of Nice, it is a mythical place, but one we never go into. The doorman in his 18th-century uniform, stovepipe hat and plume is like a sentinel guarding the boundary between our world and the world of luxury and dream. That's all that Nice people really know of Le Negresco. But we know*

*that Nice is recognised worldwide from postcards of the Promenade des Anglais with Le Negresco in the middle. That's a cause for great pride. So there you are: Le Negresco inspires both reverie and pride.*

**How do you see the link between Unesco and Le Negresco as a Living Heritage Company, an agent of its own heritage and a flag-bearer for France?**

*In 2012, when I launched the idea of applying for Nice to be listed as Unesco world heritage, the idea was to get that status just for the Promenade des Anglais, which has Le Negresco at about its midpoint. So Le Negresco was important from the start. But Unesco encouraged us to enlarge the area concerned to more than 500 hectares – the whole 19th-century town centre and the first range of hills. That area includes all the other grand hotels, even if they no longer function as such. From that standpoint you could say Le Negresco was the flagship of our candidature. As to its Living Heritage Company status, France is known throughout the world as the land of luxury, and its name evokes not just châteaux, churches and landscapes but also excellence in business, unique crafts, and places emblematic of the luxury lifestyle. Le Negresco obviously has its place in that. Helping to earn Nice its Unesco World Heritage status has enabled it to affirm its place in history, protect its heritage and look confidently to the future. But one of Le Negresco's great strengths is that it never rests on its laurels. I have to applaud the efforts and attitude of Le Negresco's brilliant general manager, Lionel Servant, its governing board and its management committee. Thanks to the project he's leading, the quality of the hospitality staff and the inventiveness and talent of the MICHELIN-starred chef Virginie Basselot, Le Negresco has a bright future ahead of it.*

**What will be the image of Nice in the future, its place on the world stage? How will Le Negresco fit into it?**

*I am working to make Nice a town where it's good to be, as good as possible, for residents and visitors. That means more vegetation, so less urban heat effect. It means seawater and drinking water of better quality and managed with care. It means many gardens with scented flowers, safe streets, innovative universities and businesses, the built heritage renovated and made the most of, and a wealth of culture and sports. Obviously, Le Negresco has its place in that future because it was designed for beauty and the good life.*

**A-K-R-I-S-**  
**100 years**



COMING SOON

*Ouverture prochaine fin 2023*



LE NEGRESCO

37, Promenade des Anglais Nice, France · +33 (0)4 93 16 64 00 · [www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com)

PATRIMOINE

XV

---

*Heritage*

# LE NEGRESCO DE 1913 À 2023 UN HÔTEL HISTORIQUE

*Le Negresco, from 1913 to 2023. A historic hotel*



Si aujourd'hui Le Negresco est encore l'un des derniers palaces français indépendants, son histoire remonte au début du siècle dernier. A l'époque, la Côte d'Azur voit affluer une clientèle d'élite européenne et américaine durant l'hiver. C'est dans ce contexte que le maître d'hôtel roumain Henri Negrescu inaugure le 4 janvier 1913 son palace, sur la Promenade des Anglais, entouré de têtes couronnées. L'édifice fait alors partie des hôtels les plus modernes, avec notamment les premières salles de bains individuelles. Mais, dès septembre 1914, le bâtiment est réquisitionné et transformé en hôpital militaire. Au sortir de la Première Guerre mondiale, les réparations nécessaires et le manque de clients ont contribué à ruiner Henri Negrescu. Une page se tourne et l'établissement est racheté en 1920 par une société hôtelière belge.

## **Une femme de tête, habillée en Courrèges**

En 1928, Le Negresco fait partie des membres fondateurs européens d'un consortium hôtelier, aujourd'hui dénommé The Leading Hotels of the World. Pourtant, il peine à retrouver son prestige de la Belle Epoque et c'est alors que la Seconde Guerre mondiale éclate. Il faudra attendre 1957 pour que le palace s'ouvre à un nouveau destin. A cette date, Jean-Baptiste Mesnage, un Breton reconverti dans l'immobilier et dont l'épouse venait de subir un accident, cherche un hôtel avec ascenseur pour chaise roulante. Le Negresco en a un et il rachète l'établissement en confiant la gestion à sa fille Jeanne et son époux, l'avocat niçois Paul Augier. Incarnant le renouveau, Jeanne Augier va alors révolutionner les codes de l'hôtellerie. Alors que les décors des hôtels étaient jusqu'ici plutôt sombres, pour ne pas faire concurrence aux robes des dames, elle mise à l'inverse sur la couleur !



## **Une identité forte et singulière se dessine**

Portée par l'énergie des Trente glorieuses, elle fait du Negresco le fleuron de l'hôtellerie niçoise et promeut cet art de vivre à l'international. Passionnée, elle écume les salles de vente pour trouver des œuvres et du mobilier design. Amie des artistes, de Léger, Cocteau, Dali, Niki de Saint-Phalle, elle fait dialoguer les pièces historiques avec l'art de son temps, et c'est ainsi que les sept tapis colorés de Raymond Moretti jouent de contraste avec le marbre de Carrare. Amoureuse des animaux, Madame Augier s'est battue pour la protection animale et c'est l'un des objectifs du Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco (FDMAN) qu'elle a créé en 2009, actif aussi dans l'aide aux personnes souffrant de handicap et dans la valorisation de la culture hexagonale. Aujourd'hui, l'hôtel appartient à ce fonds auquel elle a légué à sa disparition toute sa fortune, et dont Nicole Spitz et Lionel Servant sont respectivement Présidente et Directeur Général. Labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, Le Negresco continue de défendre l'excellence à la française.



© Gregoire Garbette

*L*e Negresco is one of the last remaining independent luxury hotels in France, but its story goes back to the start of the 20<sup>th</sup> century. In those days the elite of Europe and America flocked to the Riviera for the winter months. And on 4 January 1913, the Romanian maître d'hôtel Henri Negrescu, surrounded by royalty, opened his luxury hotel on the Promenade des Anglais. It featured the most modern amenities such as private bathrooms. But in September 1914 the building was requisitioned as a military hospital. After the Great War, the need for repairs and a lack of customers combined to ruin Henri Negrescu. It was the end of an era. In 1920 Le Negresco was bought by a Belgian hotel chain.

**A capable woman, clad in Courrèges**

In 1928 Le Negresco was one of the founding members of the hotel consortium now known as The Leading Hotels of the World. But it struggled to recover its past prestige – and then World War II broke out. It was not until 1957 that a new future opened up for the hotel. Jean-Baptiste Mesnage, a Breton property magnate whose wife had recently had an accident, was looking for a hotel with a lift for her wheelchair. Le Negresco fitted the bill. He bought it and entrusted the running of it to his daughter Jeanne and her Niçois husband, Paul Augier. Jeanne

Augier, with great prescience, set out to revolutionise the codes of the hotel trade. Until then, hotel interiors had been on the dark side so as not to compete with women's dresses. She reversed that and went for colour.

**A strong identity takes shape**

In the post-war boom years, she made Le Negresco the flagship of the Nice hotel trade and promoted its lifestyle internationally. An enthusiastic aesthete, she scoured the salerooms for artworks and designer furniture. She made friends with Léger, Cocteau, Dalí and Niki de Saint-Phalle. She hung Old Masters alongside contemporary works and placed seven colourful rugs by Raymond Moretti on the hotel's Carrara marble floors. Madame Augier was also an animal lover. Protecting our furry friends is one of the missions of a fund, the Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco (FDMAN), which she founded in 2009. She also worked to help the disabled and to promote French art and culture. Today, Le Negresco is owned by the fund, to which she bequeathed all her fortune when she died. It is chaired by Nicole Spitz and its Director General is Lionel Servant. Officially approved as a "Living Heritage Company" (Entreprise du Patrimoine Vivant), Le Negresco pursues its destiny as a defender of French excellence.

# CLUB AIRPORT PREMIER

*Fly, shop, earn. Your Club membership.*

**JE VOYAGE, J'ACHÈTE, JE SUIS. MEMBRE DU CLUB AIRPORT PREMIER.**



Rejoignez le club des passagers de l'Aéroport Nice Côte d'Azur. Inscription simple et gratuite en quelques clics



#AEROPORTNICE



**AEROPORT  
NICE CÔTE D'AZUR**



© Grégoire Gardette

## L'ARCHITECTURE DU NEGRESCO UN ÉDIFICE D'EDOUARD-JEAN NIERMANS

*Edouard-Jean Niermans. Architect of Le Negresco*

Ce célèbre architecte néerlandais naturalisé français est intervenu dans des lieux phares de la Belle Époque à Paris, mais aussi sur la Riviera. Avant de concevoir des projets sur la Côte d'Azur, Edouard-Jean Niermans avait déjà contribué à la rénovation de l'Hôtel du Palais à Biarritz et à la reconstruction du Moulin Rouge. Installé dans la capitale azurée à partir de 1909, il a imaginé la façade de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo et modernisé l'ancien Casino municipal de Nice sur la Place Massena. Pour Le Negresco, il a choisi une architecture à la fois exubérante et féminine. Tout habillé de blanc, ce gigantesque vaisseau au bord de l'eau est coiffé d'une coupole, évocation du sein de la maîtresse d'Henri Negrescu.

*This celebrated Dutch-born French architect worked on a number of key Belle Époque buildings in Paris and on the Riviera. Before he designed anything on the Côte d'Azur, Edouard-Jean Niermans had already worked on the renovation of the Hôtel du Palais in Biarritz and the rebuilding of the Moulin Rouge. After settling in Nice in 1909 he designed the façade of the Hôtel de Paris in Monte-Carlo and modernised the old municipal casino on Place Massena in Nice. For Le Negresco he chose an exuberantly feminine design. The building, standing like a huge white ship by the seashore, is topped by a pink dome said to represent a breast of Henri Negrescu's mistress.*



© Grégoire Gardette

Son esprit est typique du style « Beaux-Arts » qui s'imposa dans les grands bâtiments au tournant des XIXe et XXe siècles, combinant les styles anciens en les harmonisant. Rénovés il y a peu, les pots-à-feu qui surmontent sa façade sont ainsi typiquement baroques. On retrouve également dans cet ensemble des colonnes néoclassiques et guirlandes résolument rococo. A l'origine, l'hôtel comptait quatre cents chambres, puis ses ailes ouest et nord ont été converties en logements sous l'appellation Résidence Negresco. La mode étant autrefois aux villégiatures d'hiver, Niermans avait dessiné l'entrée principale du bâtiment à l'opposé de la mer et c'est donc désormais par l'ancienne entrée secondaire, sur la Promenade qu'on entre dans le palace ! Aujourd'hui, 80 % des chambres de l'hôtel offrent une vue sur la célèbre Baie des Anges. A l'intérieur, les alcôves Belle Epoque des terrasses produisent un effet tout particulier : elles forment comme un cadre délicat, presque surréaliste, autour du bleu de l'eau et du ciel. Doté des dernières fonctionnalités modernes, l'hôtel a ouvert la voie aux palaces contemporains. Depuis 2003, les façades et toitures de l'ensemble du bâtiment ainsi que le salon Royal sont classés à l'inventaire des Monuments historiques. Si l'on a pu à tort attribuer cette verrière à Gustave Eiffel, elle est pourtant bien l'œuvre de Edouard-Jean Niermans. Décorateur d'intérieur devenu architecte, il avait une vision globale de l'architecture. Inspirée du style Louis XVI, avec sa forme d'ellipse et ses ornements, la structure de cette verrière est d'une grande finesse grâce au fer puddlé, utilisé au XIXe pour le Grand Palais à Paris.



*The building is in the Beaux-Arts style typical of many grand buildings of the late 19<sup>th</sup> and early 20<sup>th</sup> centuries. It is a harmonious blend of earlier styles. The stone flaming urns perched on the roof (and recently renovated) are typical Baroque features, but there are also Neo-Classical columns and resolutely Rococo garlands. The hotel originally had 400 guest rooms, but the north and west wings were later converted into flats, using the name Résidence Negresco. Nice was a winter holiday resort in those days, and Niermans placed the main entrance on the north side, facing away from the sea. Today's main entrance, on the Promenade, was then the back door. Today, 80% of the guest rooms look out to the famous Baie des Anges. Inside, the Belle Epoque terrace windows give a striking effect, forming a delicate, almost surrealistic frame around the blue of sea and sky. Featuring the most advanced modern amenities, Le Negresco led the way for the luxury hotels of its time. The Royal ballroom and all the façades and roofs have been listed as historic monuments since 2003. Although the glass roof has sometimes been attributed to Gustave Eiffel, it is in fact Niermans' work. Having started as an interior decorator before he became an architect, he saw both those aspects of the building. The ornamentation and elliptical shape of the glass roof are in Louis XVI style. Its grilles owe their delicate appearance to the use of puddled iron, also employed in the roof of the Grand Palais in Paris in the late 1890s.*



## A L'HÔTEL, COMME DANS UNE GALERIE D'ART

*Like an art gallery with guest rooms*

À la tête du Negresco de 1957 jusqu'à sa disparition en 2019, Jeanne Augier a donné à ce palace Belle Epoque une forte identité artistique. Collectionneuse de mobilier, objets décoratifs et œuvres d'art, elle a réuni près de 6 000 pièces, afin de mettre en avant la création et l'excellence des savoir-faire français de Louis XIII à nos jours. Eclectique, la décoration de l'hôtel 5 étoiles mêle ainsi les époques et les styles. Petit tour d'horizon de sept pièces emblématiques de sa collection, à travers trois périodes marquantes : les XVIIe et XVIIIe, le XIXe et la Belle Epoque, ainsi que la création moderne.

### **Portrait de Louis XIV en costume de sacre.**

Orné d'un plafond à caissons et d'une cheminée monumentale, le salon Versailles abrite l'un des trois portraits officiels de Louis XIV en majesté peints par Hyacinthe Rigaud. Habillé d'un manteau bleu à fleurs de lys, Louis XIV pose avec son sceptre et son épée, renvoyant à la justice et la force. Ce portrait, dont les deux autres versions sont conservées au Louvre et au Château de Versailles, a été acheté et amené à Nice par Madame Augier pour donner à voir la virtuosité des arts du Grand Siècle.

### **Tapiserie Le Temps enchaîné par l'Amour.**

Dans l'ambiance feutrée des boiseries du Bar du Negresco, cette pièce réalisée d'après un carton de David Teniers daté de 1683, est un remarquable trompe-l'œil fait de laine et de soie. Sous les traits d'un ange, le dieu Amour ligote un vieillard qui représente le Temps avec sa faux et son sablier. Cette tapiserie a été offerte en cadeau de mariage à la princesse d'Alcarnetto et au prince d'Arenberg. Une façon de dire que grâce à l'amour, le temps n'existe plus !

### **Lit col-de-cygne de style Empire.**

Napoléon était aussi l'un des personnages favoris de Madame Augier, et il est évident que le N de l'écusson du

Negresco n'est pas sans rappeler cette lettre représentant l'empereur. Dans l'hôtel, la Junior Suite Impériale n° 415 était donc l'une de celles qu'elle affectionnait le plus. Surmontée d'aigles et de griffons, cette suite abrite un lit et des fauteuils de style Empire à col-de-cygne, animal fétiche de l'Impératrice Joséphine.

### **Grand lustre Baccarat.**

Au centre de la verrière du salon Royal, classée aux Monuments historiques, on peut observer une pièce magistrale de la Manufacture de Baccarat. Haut de 4,60 mètres et formé de 16 800 cristaux, ce lustre avait au départ été commandé par le Tsar Nicolas II en deux exemplaires pour le Kremlin. Mais avec la Révolution russe, l'un d'eux ne put être livré et c'est celui que l'on retrouve aujourd'hui dans le palace.



### **Buste de Mme Renoir:**

Si la Côte d'Azur a attiré nombre d'artistes entre la fin du XIXe et le début du XXe siècle, Auguste Renoir fait partie de ceux-là et c'est d'ailleurs au Domaine des Collettes, qu'il acheta à Cagnes-sur-Mer, que se trouve aujourd'hui son musée. Au Negresco, un buste en bronze représentant Aline Charigot, épouse de l'artiste, se trouve face à l'ascenseur proche du lobby. Une sculpture que Renoir a fait fondre en plusieurs exemplaires et à laquelle il a insufflé un grand naturel.

### **Miles Davis de Niki de Saint Phalle.**

Cette sculpture présentée côté mer, à l'avant de l'hôtel, est devenue l'un des repères visuels du Negresco. Imaginée par Niki de Saint Phalle, l'une des rares femmes appartenant au mouvement des Nouveaux-Réalistes et qui passa à Nice près d'une année en 1953, cette œuvre marque aussi l'engagement de l'artiste contre le racisme envers les Afro-américains. En dehors de La Nana Jaune en voyage, que l'on retrouve dans les collections du Negresco, cette pièce donne ainsi à voir un autre aspect du travail de cette plasticienne.

### **Le tapis d'Yvaral, sur les cinq étages.**

Amoureuse d'histoire, Jeanne Augier a aussi mis en avant les artistes de son temps. Elle qui admirait Victor Vasarely, fondateur de l'Op Art et dont Le Negresco possède notamment des gouaches, a également demandé à son fils Yvaral, de créer des moquettes sur-mesure pour les étages de l'hôtel en 1974. Défenseur d'un art accessible à tous, interactif et ludique, l'artiste joue ainsi sur les lignes et couleurs pour accompagner les hôtes à leur chambre.



### ***Tapestry of Time enchained by Love***

*This wool and silk tapestry based on a 1683 cartoon by David Teniers hangs in the Bar of Le Negresco, amid wood panelling and muted atmosphere. It is a remarkable trompe-l'oeil achievement. In it, the angel-winged god of Love is chaining up Time, an old man with scythe and hour glass. The tapestry was a wedding gift to the Princess of Alcaretto and the Prince of Arenberg. The message? Love abolishes time.*

### ***Empire style swan's neck bed***

*Napoleon was another of Madame Augier's favourite historical characters. The N in Le Negresco's logo bears a clear similarity to Napoleon's monogram. In the hotel, the Imperial Junior Suite (n° 415) was one of her favourite rooms. It features eagles, griffons and an Empire-style swan's neck bed and armchairs, the swan having been the Empress Joséphine's mascot.*

**A**s the owner of the 5-star Le Negresco from 1957 until her death in 2019, Jeanne Augier gave the hotel a strong artistic identity. Over those years she collected furniture, decorative objects and artworks – nearly 6000 items in all – to spotlight French creativity and craft excellence from the time of Louis XIII to her own. Her choices for this Belle Epoque luxury hotel were eclectic, a whole mix of styles and periods. Here we look at seven emblematic items from the collection, from different periods: the 17<sup>th</sup>, 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> centuries, the Belle Epoque and our own time.

### ***Portrait of Louis XIV in coronation robes***

*In the salon Versailles with its huge fireplace and coffered ceiling hangs one of three official portraits of Louis XIV in coronation robes painted by Hyacinthe Rigaud. The other two are in the Louvre and at Versailles. Wearing an ermine-lined blue cloak dotted with fleurs-de-lys, the king poses with sword and sceptre, representing power and justice. Madame Augier bought the painting and brought it to Nice to highlight the virtuosity of 17th-century French art.*



### ***Baccarat chandelier***

*From the centre of the salon Royal ceiling hangs a magnificent chandelier made by the Baccarat glassworks. It is 4.6 metres tall and boasts 16,800 glass parts. Originally, two of these chandeliers were ordered for Tsar Nicolas II, for the Kremlin. But the Russian Revolution intervened and only one could be delivered. Le Negresco is proud owner of the one that never reached Russia.*



© Christophe Bletsa



© Gregoire Gardette

**Bust of Madame Renoir**

Auguste Renoir was among the many artists who settled on the French Riviera between the late 19th and early 20th centuries. The home he bought in Cagnes-sur-Mer, the *Domaine des Collettes*, is today a museum in his honour. At *Le Negresco*, a delightfully naturalistic bust of Aline Charigot, Renoir's wife, stands facing the lifts near the lobby. Renoir had several bronze copies cast.

**Miles Davis by Niki de Saint Phalle**

This sculpture stand in front of the hotel, across from the beach. It is one of *Le Negresco's* landmarks. Niki de Saint-Phalle, one of the few women in the *Nouveau-Réaliste* art movement, spent nearly a year in Nice in 1953. This piece reflects her committed opposition to racism against African-Americans. It contrasts nicely with the buxom *Nana Jaune*, also at *Le Negresco*, which shows another side of her work.

**Yvaral rugs in the upstairs corridors.**

Although she loved history, Jeanne Augier also liked to promote artists of the own time. She admired Victor Vasarely, founder of *Op Art*, and bought some of his gouaches for *Le Negresco* where they now hang. In 1974 she commissioned Vasarely's son Yvaral to create made-to-measure carpets for the upstairs floors. Yvaral, who means his playful, interactive art to be easily accessible, has played with line and colour to offer guests enjoyment on their way to their rooms.



## L'AURA DU PALACE ET SES CÉLÉBRITÉS

*A luxury hotel and its celebrities*

Coiffé de son dôme rose, Le Negresco a séduit dès la Belle Epoque l'aristocratie européenne et les chefs d'Etat, suivis par les artistes et la jet-set internationale. « J'ai deux amours ! trois je crois, pour la prochaine de mes chansons ; car votre pays si tiède, si bleu, si accueillant m'a conquise tout de suite », expliquait Joséphine Baker aux journalistes du Petit-Niçois en 1931 dans les salons du palace, dont le livre d'or est émaillé de noms de célébrités. Certaines ont durablement marqué l'histoire de la Côte d'Azur comme Louis Armstrong, venu pour le premier Festival de Jazz de Nice en 1948. Après avoir entendu *C'est si bon* lors d'une jam-session au Negresco, le jazzman décida de l'adapter en anglais, et c'est ainsi qu'est né l'un de ses plus grands succès.

Incarnant l'art de vivre à la française, Le Negresco avec à sa tête Jeanne Augier voit affluer dans les années 1960-1970 les sommités du monde des arts et de la mode venues faire la fête ou séjourner quelques nuits. Parmi les anecdotes, il y a ce fameux collier de diamant oublié par Richard Burton sur une chaise du Bar Américain, destiné à Elisabeth Taylor qui l'attendait dans sa suite. Faisant partie des artistes appréciés par Jeanne Augier, Salvador Dalí était un habitué, et l'on se souvient de lui se promenant dans les couloirs avec son guépard en laisse ou dînant avec la Princesse Grace et le Prince Rainier III. En 1965, les fans s'attroupent devant l'hôtel pour apercevoir Sir Paul McCartney, qui pose avec les Beatles à la fenêtre et note à cette occasion les paroles de la future chanson *Fool on the Hill*. Tandis que Mickael Jackson fera entièrement refaire le parquet de sa chambre pour pouvoir répéter, Elton John tournera une partie de son clip *I'm Still Standing* dans le salon Royal, entouré de sa troupe de danseurs et danseuses. Et au-delà des stars de cinéma de la Nouvelle Vague, Jeanne Moreau, Brigitte Bardot, Jean-Paul Belmondo ou Catherine Deneuve, les décors du Negresco ont séduit les cinéastes les



© Charles Bébert  
Miss New York 1966

plus renommés. Francis Veber avait choisi le palace pour son film *Les Compères* en 1983, avec Gérard Depardieu et Pierre Richard et, plus récemment en 2022, Nicolas Bedos y a tourné *Mascarade* avec Isabelle Adjani, Marine Vacth et Pierre Niney. Si Le Negresco a très tôt accueilli le Festival du Cinéma italien, de nouveaux événements ont été accueillis depuis comme le festival Cinéroman, alliant cinéma et littérature. Une histoire qui continue ainsi de s'écrire et se réinventer, et qui contribue au glamour azuréen.



© Charles Bébert  
Gina Lollobrigida

In the Belle Epoque years, Europe's aristocrats and heads of State flocked to Le Negresco and its fetching pink dome. They were soon followed by artists and the international jet set. "I have two loves! Three, I think, for my next song I'm working on; because your country is so warm, so blue and so welcoming that it won me over at once," said Josephine Baker when interviewed by the Petit Niçois newspaper in the hotel's lounge in 1931. Le Negresco's visitors' book has famous names on almost every page. Some celebrities have left a lasting mark on the hotel. Louis Armstrong, for example, who came for the first Nice Jazz Festival in 1948. On hearing 'C'est si bon' at a jam session at Le Negresco he created the English version that became one of his top hits. Le Negresco embodies the French art of living. In Jeanne Augier's time, in the 1960s and '70s, the leading lights of the arts world and fashion came to party or to stay a few nights. Anecdotes of those days abound. Like the time Richard Burton left behind on a chair in the Bar a diamond necklace intended for Elisabeth Taylor who was waiting in her room. And stories of Salvador Dalí, a regular guest, strolling along the corridors

with a cheetah on a leash or dining with Princess Grace and Prince Rainier III. Dalí was a favourite with Jeanne Augier. In 1965, fans gathered outside the hotel for a glimpse of the Beatles at the window of their room. It was while they were there that Paul McCartney wrote 'Fool on the Hill'. Michael Jackson had the floor of his room completely redone so that he could rehearse. Elton John filmed part of the video for 'I'm Still Standing' in the salon Royal, with his dancers around him. The stars of French New Wave cinema – Jeanne Moreau, Brigitte Bardot, Jean-Paul Belmondo and Catherine Deneuve – stayed here, and the hotel's interiors have attracted many filmmakers. Francis Veber chose it for his film *Les Compères* with Gérard Depardieu and Pierre Richard in 1983, and Nicolas Bedos used it for *Mascarade* with Isabelle Adjani, Marine Vacth and Pierre Niney. Le Negresco hosted the Festival of Italian Cinema early on and has since hosted many such events, most recently the Cinéroman Festival of films based on novels. And the story continues, ever new and fresh, adding to the glamour of the French Riviera.

# CHARLES BÉBERT

## PROFESSION : CHASSEUR D'IMAGES

*Charles Bébert. Profession: image hunter*

Paul McCartney, Anthony Quinn, Gina Lollobrigida, Pierre Richard... tous ont croisé l'objectif du photographe niçois lors de leur séjour au Negresco. Des clichés iconiques exposés pour les 110 ans de l'hôtel.

*Paul McCartney, Anthony Quinn, Gina Lollobrigida and Pierre Richard were among the many celebrities Charles Bébert photographed when they were staying at Le Negresco. His iconic photos are on show at the hotel for its 110<sup>th</sup> anniversary.*



*Johnny Hallyday*

Dans ses archives, sommeillent des trésors, instantanés pris sur le vif ou portraits consentis de bon cœur à Charles Bébert. À 86 ans, il n'a rien oublié de sa carrière marquée au sceau des amitiés nouées avec les stars. Il la débute à 14 ans en Algérie. Une vocation ? Pas vraiment. Lui rêve plutôt de ballon rond mais son père, photographe à Oran, le voit prendre sa suite. Le jeune Charles apprend le métier, puis photographie pour le journal local les artistes de passage : Charles Aznavour, Jacques Brel, Gilbert Bécaud et bien d'autres. Une époque heureuse qui s'achève en 1962 avec le rapatriement d'Algérie : « J'ai tout abandonné du jour au lendemain, avec pour seuls bagages un sac et mes appareils photo ». Un exode qui le mène avec sa femme à Marseille puis à Nice. Il a 26 ans et reprend peu à peu le fil de son histoire. Il retrouve en France des artistes connus en Algérie et en rencontre de nouveaux. Charles Bébert a le contact facile, simple, jovial. Et il ose. « Je familiarise vite avec les vedettes », confie-t-il. Ses

photos en témoignent. « On les approchait plus facilement qu'aujourd'hui. Le photographe était un trait d'union entre l'artiste et le public. » Il travaille pour Le Provençal ou des agences, Sipa Press notamment. Photographe de plateau, il tisse des liens complices avec de grands acteurs comme Belmondo. Et devient ami avec Johnny Hallyday ou encore Claude François dont il sera l'attaché de presse sur le Sud-Est pendant dix ans. Fidèle en amitié, jusqu'au bout... En 1978, il refusera de prendre en photo le chanteur dans son cercueil. Pas question non plus de faire de l'argent sur la mort tragique de la Princesse Grace : « Elle m'a fait beaucoup travailler. Pendant vingt ans, j'ai suivi la famille ». Il garde aussi un souvenir ému de Jeanne Augier qui l'invitait à s'asseoir à ses côtés quand il venait au Negresco : « J'ai toujours été le bienvenu. Madame Augier a même offert une nuit de noces dans la suite des Beatles à un couple que j'ai marié, lorsque j'étais conseiller municipal ! » Mais ça, c'est une autre histoire...

*A*mong his archives, we can find hidden treasures, snapshots and portraits heartily agreed with Charles Bébert. Now aged 86, the photographer has forgotten nothing of his career and his friendships with celebrities. He started taking photos as a 14-year-old in Algeria. It wasn't really a vocation. He wanted to be a professional footballer, but his father, a photographer in Oran, wanted him to carry on the trade. So young Charles learned the craft and then photographed artists passing through (Charles Aznavour, Jacques Brel, Gilbert Bécaud and many more) for the local paper. Those happy days ended in 1962 when Algeria became independent and he was repatriated to France. "I left everything behind, bringing just one bag and my cameras," he says. He and his wife came first to Marseille, then to Nice. The 26-year-old gradually picked up the thread of his life. In France, Charles Bébert found artists he has known in Algeria and met new ones. He is a jovial, straightforward man

and makes friends easily. And he's daring. "I'm quick to treat stars as familiar acquaintances," he says. And it shows in his photos. "It was easier to approach them in those days. The photographer was a star's link with the public." He worked for the Le Provençal newspaper and agencies such as Sipa Press. As a film set photographer, he got to know great actors like Belmondo. He became friends with Johnny Hallyday and Claude François, working for ten years as François' press attaché for Southwest France. He was a faithful friend right to the end: in 1978 he refused to photograph the singer in his coffin. Nor would he make money from the death of Princess Grace of Monaco: "She gave me a lot of work. I followed the family for 20 years," he says. He also has fond memories of Jeanne Augier, who invited him to sit beside her when he came to Le Negresco. "I was always welcome. Madame Augier even gave a wedding night in the Beatles' suite to a couple I married when I was a town councillor." But that's another story.

# 110 ANS DU NEGRESCO CHRONIQUE D'UN HÔTEL PAS COMME LES AUTRES

*110 Years at Le Negresco. Chronicle of a hotel in a class of its own*

Une exposition photographique du 1<sup>er</sup> juin au 3 décembre 2023

*A photo exhibition, 1 June to 3 December 2023*

S'il rivalise avec une poignée d'établissements d'exception, nul n'égale la renommée, le luxe et l'inimitable ambiance du Negresco. Au-delà du confort et de la beauté du lieu, c'est par plaisir que stars du spectacle ou des arts, champions sportifs, puissants hommes d'affaires, chefs d'État, milliardaires excentriques et membres de la gentry y séjournent depuis 1913.

Franchir les portes du Negresco, c'est mettre, à leurs côtés, un pied dans la légende. Car ce havre paradisiaque pour clients privilégiés est, plus qu'un hôtel d'exception, un mythe.

Commencée il y a 110 ans, son histoire est un témoignage unique en son genre. De combien de projets fous, d'affaires colossales, de tournages de films célèbres (plus d'une trentaine), d'accords aux retombées universelles ses salons cosy ont-ils été le théâtre ?

Comme les ruelles du vieux Nice, la cathédrale Sainte-Réparate ou les Studios de la Victorine, Le Negresco fait partie du patrimoine niçois. Aussi est-ce la ville entière qui, à l'unisson de tous ses visiteurs, français ou étrangers, célèbre son 110<sup>e</sup> anniversaire à travers cette exposition. Volontiers puisées dans les riches archives de Paris Match, gardiennes de notre mémoire collective, les photos présentées sont réparties entre le hall d'entrée, le salon Royal, les terrasses et, pour finir en apothéose, la pergola de la promenade des Anglais.

Paris Match



© Georges Méliès - André Sarrin / Paris Match

Ça roule pour l'idole. Johnny Hallyday dont le permis de conduire est suspendu arrive à vélo devant Le Negresco, en 1967.



© Charles Bihert / Collection « Chasseur d'images »

Paul McCartney... La bal(l)ade de Paul

Although a handful of exceptional establishments are on an equal footing with Le Negresco, none other can claim the same renown, luxury, and inimitable atmosphere. Its legacy reaches beyond the opulence and beauty of the building: stars of the visual and performing arts, sports champions, powerful businessmen, heads of state, eccentric billionaires and members of the gentry have been staying here since 1913. To enter Le Negresco is a walk in their footsteps. This little haven for privileged clients is more than an exclusive hotel: it is a legend. Its history began 110 years ago, and it stands as a one-of-a-kind testament to its times. How many unlikely projects, colossal deals, and globally impactful

agreements were settled in these cosy salons, not to mention the more than thirty famous films shot on location here?

Like the Old Town of Nice, Nice Cathedral, or the Victorine Studios, Le Negresco is a beloved fixture of the city's heritage. The entire city joins in with visitors from France and abroad to celebrate its 110<sup>th</sup> anniversary through this exhibition. Cheerfully plucked from the guardians of our collective memory which are the extensive archives of Paris Match, these photos are presented in the entrance hall, in the salon Royal, on the terraces, and – for the grand finale – under the pergola on the Promenade des Anglais.

Paris Match

## MURIEL MAYETTE-HOLTZ

« *La Villa Ephrussi de Rothschild est un des plus beaux lieux pour l'art et la création* »

“The Villa Ephrussi de Rothschild is one of the most beautiful places for the arts and creativity.”



© Sophie Boulet

A la tête du Théâtre National de Nice, elle défend les plus grands textes et a multiplié les rendez-vous informels, temps de rencontre, d'échange et de transmission avec les publics. C'est en tant que membre libre de l'Académie des beaux-arts que Muriel Mayette-Holtz a également été élue, à l'unanimité, directrice de la Villa Ephrussi de Rothschild pour cinq ans. « Le risque de ces beautés de notre patrimoine, c'est de s'endormir. Je souhaite redonner à cette villa une dimension internationale et je me sens en cela très inspirée par Béatrice de Rothschild, qui a cultivé ici à Saint-Jean-Cap-Ferrat l'art de vivre, le sens de la fête et l'amour des artistes », s'enthousiasme celle qui a été la première femme à avoir dirigé la Comédie-française et l'Académie de France à Rome – Villa Médicis, et qui est la première femme également depuis la baronne à gérer la Villa et ses jardins. Sous sa direction, l'Académie des beaux-arts poursuivra les travaux de restauration de l'édifice et des autres bâtiments qui se trouvent sur la propriété. « Pour la Villa, qui est assez en souffrance, nous allons réorganiser la présentation des collections du XVIII<sup>e</sup> siècle de façon plus pédagogique,

remettre la cuisine là où elle était à l'origine mais également protéger les sols, la toiture et repeindre la façade dans sa couleur ocre jaune, poursuit Muriel Mayette-Holtz. Par ailleurs la Villa Marchand, qui se trouve à l'ouest sur le terrain, abritera trois chambres et ateliers qui pourront recevoir des artistes, écrivains ou paysagistes en résidence, et nous voulons transférer dans la Villa Accossato certains bureaux qui sont actuellement dans la Villa Ephrussi, pour rendre au public les chambres historiques des enfants et leurs salles de bains, précédemment occupées et que l'on ne pouvait donc pas voir ». Il faut savoir que les jardins de la Villa, comprenant une roseraie et de multiples essences rares d'Espagne ou encore du Japon, pourront accueillir durant l'année des expositions de photographie et d'art contemporain. Ayant aussi pour mission de développer les activités culturelles sur place, la nouvelle directrice a imaginé toute une programmation pour les Nocturnes de la Villa à l'été 2023, les lundis et mardis, avec à l'affiche la très piquante Catherine Ringer, le rappeur franco-malien Oxmo Puccino, l'actrice Brigitte Fossey, et bien d'autres.



© Châteaux & Histoire - Pierre Holley

*As director of the Théâtre National de Nice, she has championed some of the great texts and increased the number of informal gatherings where audiences can meet, exchange ideas, and learn from her. As an open member of the Académie des beaux-arts, Muriel Mayette-Holtz was also unanimously elected Director of the Villa Ephrussi de Rothschild for five years. “The risk with these heritage beauties is that they fall asleep. I want to restore the Villa’s international dimension, and I feel very inspired by Béatrice de Rothschild, who cultivated “l’art de vivre”, a sense of festivity and the love of artists here in Saint-Jean-Cap-Ferrat”, enthuses the first woman to direct the Comédie-Française and Villa Médicis, the Académie de France in Rome. She is also the first woman since the Baroness to manage the Villa and its gardens. Under her direction, the Académie des beaux-arts will continue its restoration work on the palace and other buildings on the property. “The Villa is in a state of some disrepair, so we’re going to reorganise the presentation of the 18th-century collections*

*more educationally, put the kitchen back where it was originally, protect the floors and roof, and repaint the façade in its original yellow ochre colour,” continues Muriel Mayette-Holtz. In addition, the Villa Marchand, lying to the west of the site, will house three rooms and studios that can accommodate artists, writers, or landscape architects in residence. We want to transfer some of the offices currently in the Villa Ephrussi to the Villa Accossato to appreciate the original children’s rooms and their bathrooms, which were previously occupied and could not be visited.” The Villa’s gardens, which include a rose garden and many rare species from Spain and Japan, will host photography and contemporary art exhibitions throughout the year. The new director has also been tasked with developing the cultural activities onsite and has come up with a whole program of events for the Summer 2023 Nocturnes at the Villa, scheduled to take place on Mondays and Tuesdays, featuring the spicy Catherine Ringer, French-Malian rapper Oxmo Puccino, actress Brigitte Fossey and many others.*

GRIMALDI FORUM MONACO

# MONET

## EN PLEINE LUMIÈRE

EXPOSITION 8 JUILLET | 3 SEPTEMBRE 2023

GRIMALDI FORUM MONACO

Avec le soutien exceptionnel de  
Musée Marmottan Monet

Ville à Bordighera, 1884 - Huile sur toile, 81 x 74 cm - Hasso Plattner Collection

CULTURE

# XXXIX

Culture



GRIMALDI FORUM MONACO  
« MONET EN PLEINE LUMIÈRE »

Grimaldi Forum Monaco. "Monet in full Light"



Monet et la Riviera : « Si je peins ce que je vois les gens n'en croiront pas leurs yeux. (...) Je pars rempli d'ardeur, je sens que je vais faire des choses merveilleuses ». Claude Monet, Villas à Bordighera, 1884. Huile sur toile, 61 x 74 cm. Hasso Plattner Collection.

Riviera, entre 1883 et 1888, c'est la maturité, Monet se découvre le peintre des séries, c'est aussi le point de départ de ses campagnes », précise Marianne Mathieu, commissaire de l'exposition. Après avoir visité Monaco et cessé son compagnonnage en 1883, Monet travaillera en effet seul et voyagera de région en région, peignant ainsi les Villas à Bordighera en 1884 – dont l'architecture entre en dialogue profond avec le ciel vaporeux et une végétation semblable à un eden – mais aussi Dolceacqua en Italie, Roquebrune-Cap-Martin et Antibes en France. Cette dernière destination marquera d'ailleurs un cap dans son œuvre, celui du passage aux séries. Monet représentera désormais ses sujets autant de fois que les variations atmosphériques l'imposent, dans une singulière et fascinante vibration de couleurs.

Claude Monet (1840-1926) fait partie de ces grands peintres séduits à la fin du XIXe siècle par le climat et la lumière azurée, et c'est d'ailleurs à la faveur du 140e anniversaire de sa première escale à Monte-Carlo que cette exposition est présentée. Rassemblant des œuvres de 1870 à 1925 sur près de 2 500 m<sup>2</sup>, elle donne à voir en particulier une vingtaine de toiles peintes par l'artiste dans le Sud – sur les quatre-vingt-dix qu'il a réalisées sur la Riviera – ce qui permet au public de redécouvrir ces paysages à travers la « palette de diamants et de pierreries » de l'artiste. « L'œuvre de Monet est d'une grande cohérence, de sa jeunesse havraise aux derniers tableaux de Giverny, il ne cherche pas à peindre un motif mais plutôt un moment ; Monet ne peint pas un paysage mais une atmosphère. Sur la



Monet et le sujet . « Je veux peindre l'air dans lequel se trouve le pont, la maison, le bateau. La beauté de l'air où ils sont et ce n'est rien d'autre que l'impossible. (...) Le motif est quelque chose de secondaire, ce que je veux reproduire, c'est ce qu'il y a entre le motif et moi. » Claude Monet Canotiers à Argenteuil, 1874. Huile sur toile, 61,9 x 80 cm, Nahmad Claude Collection.



Monet et les éléments : « J'ai mis du temps à comprendre mes nymphéas. Je les cultivais sans songer à les peindre. Un paysage ne vous imprègne pas en un jour... Et puis, tout d'un coup, j'ai eu la révélation des féeries de mon étang. J'ai pris ma palette. Depuis ce temps je n'ai guère eu de modèle. » Huile sur toile, 200 x 200 cm, musée Marmottan Monet, Paris.

Claude Monet (1840-1926) is one of the great painters who in the late 19th century were mesmerized by the climate and light of France's Côte d'Azur. This exhibition marks the 140<sup>th</sup> anniversary of his first stopover in Monte-Carlo. Bringing together works from 1870 to 1925 in almost 2,500 m<sup>2</sup> of exhibition space, it showcases some 20 or so paintings of the 98 the artist painted in the French Riviera, offering the public the chance to rediscover the landscapes through the artist's "palette of diamonds and jewels". "There is a great coherence in Monet's work. From his youth in Le Havre to the last of his Giverny paintings, he does not seek to paint an object but rather a moment; Monet does not paint a landscape, he captures an atmosphere. His painting came of age on the Riviera between 1883 and 1888 when he discovered series painting. This was

also where he started painting rural landscapes," said Marianne Mathieu, exhibition curator. Having visited Monaco and ceased his collaboration with other artists in 1883, Monet would go on to work alone and travel from region to region, painting the Villas in Bordighera (1884) – with a deep connection between their architecture and the misty sky and almost paradisiacal vegetation – and also Dolceacqua in Italy and Roquebrune-Cap-Martin and Antibes in France. It was Antibes which marked a turning point in his work as he moved on to series, painting his subjects as many times as necessary to capture the changing ambiance and in a singular and fascinating vibration of colours.

Du 8 juillet au 3 septembre 2023 -  
8 July to 3 September 2023  
10 avenue Princesse Grace, Monaco

# MUSÉE NATIONAL MARC CHAGALL

## LES RENDEZ-VOUS DES 50 ANS

Musée national Marc Chagall. Marking its 50<sup>th</sup> anniversary



© DR / musées nationaux du Xe siècle des Alpes-Maritimes, 2023. © ADAGP, Paris, 2023.

Ilia Osokin jouant Wave Creation face au vitrail de Marc Chagall, La Création du monde (détail, 1971-1972), dans l'auditorium du musée national Marc Chagall, Nice.

Après Paris et New York, l'artiste biélorusse Marc Chagall (1887-1985) a passé les 35 dernières années de sa vie sur la Côte d'Azur, à Vence puis à Saint-Paul de Vence. Dans son travail, on retrouve une série d'affiches sur la Baie des Anges ainsi que des productions monumentales comme la mosaïque « Les Amoureux » à l'entrée de la Fondation Maeght ou celle du « Message d'Ulysse » au sein de la Faculté de Droit et Sciences Politiques de Nice. C'est d'ailleurs dans la capitale azurienne que Chagall inaugurerait son musée en 1973, avec le soutien du ministre de la Culture André Malraux.

Un lieu sobre, élégant et jouant sur la lumière, choisi pour abriter son cycle du Message biblique. Si l'artiste a d'abord voulu développer son art dans une chapelle, comme Picasso à Vallauris et Matisse à Vence, c'est en réalité dans ce musée niçois qu'il transposera son projet. Un espace plus vaste pour valoriser son œuvre, imaginé en dialogue avec l'architecte André Hermant, et dont la sobriété extérieure contraste avec la force des couleurs des œuvres du peintre au-dedans. Lorsqu'on observe le bâtiment avec attention, on s'aperçoit d'ailleurs que ses formes hexagonales se réunissent en une nef centrale, dédiée ici à l'art. Né dans une famille juive pratiquante à Vitebsk et ayant vécu l'exil, Chagall considérait la France comme une terre d'accueil et il fit donation de cet ensemble de toiles pour le lieu. Cinquante ans après son inauguration, le musée continue d'enrichir ses collections afin d'offrir une vision plus vaste du travail du peintre. Pour cet anniversaire, c'est un ensemble d'artistes contemporains, plasticiens, danseurs et auteurs qui ont été invités à poser leur regard sur ces œuvres. « J'ai rêvé la Bible pour en faire ressortir des messages », expliquait Chagall, qui a puisé dans ses gouaches de 1931, où il s'était rendu en Palestine, des sujets majeurs pour son message biblique. Entre les douze tableaux de la Genèse et de l'Exode, et les cinq toiles du Cantique des Cantiques, il a souhaité délivrer une vision humaniste universelle, au-delà des religions. A retrouver cet été 2023 autour de ces cinq tableaux : l'installation olfactive imaginée par Jean-Claude Ellena, ancien parfumeur chez Hermès, en écho aux bouquets peints par Chagall. Tandis que l'illustratrice Keong-A Song a travaillé sur la vie du peintre avec son style mêlant figuration et humour, le musicien Ilia Osokin a lui composé une œuvre sonore autour du vitrail de l'auditorium, La création du monde. A partir du 16 septembre et jusqu'au 8 janvier 2024, ce sont d'autres participants et regards qui sont attendus. Autant de propositions originales qui réactualisent l'œuvre de Chagall, passé maître à la fin de sa vie dans l'art du vitrail.



Keong-A Song, série Main à main, 2023 « Esprit errant. 1923 – 1952 les voyages en Europe et en Palestine ». Dessin à l'encre de Chine et aquarelle, 70 x 50 cm. Courtesy de l'artiste. Production musées nationaux du XX<sup>e</sup> siècle des Alpes-Maritimes, 2023.



Serge Bloch, Un ange court, 2023. Vitrophanie, création digitale pour le musée national Marc Chagall. Courtesy de l'artiste, 2023.



Serge Bloch, Un ange court, 2023. Vitrophanie, création digitale pour le musée national Marc Chagall. Courtesy de l'artiste, 2023.

Belarusian-born Marc Chagall (1887-1985) lived in Paris and New York before spending the last 35 years of his life on the Côte d'Azur, first in Vence and then Saint-Paul-de-Vence. Among his works are a series of posters showing the Baie des Anges and monumental works like the Les Amoureux mosaic at the entrance to the Fondation Maeght and the Message d'Ulysse in Nice University's Law and Politics faculty. Also in Nice, Chagall opened his museum in 1973, with support from culture minister André Malraux. It is a quietly elegant place that makes clever use of light. It mainly houses the painter's biblical series. Chagall wanted to do these paintings in a chapel as Picasso had done in Vallauris and Matisse in Vence, but in the end decided on a new museum for his project. This building, designed in collaboration with architect André Hermant, would give him more space. Its plain exterior contrasts with the powerfully colourful paintings inside. Looking closely, we see that the building is composed of hexagonal shapes around a central exhibition hall. Chagall was born into a practising Jewish family in Vitebsk. As an exile, Chagall considered France a welcoming country and donated this series of paintings for the museum. Fifty years after it first opened, the museum is still adding

to its collection so as to offer a broader view of the artist's work. For this 50<sup>th</sup> anniversary, a number of contemporary artists, dancers and writers have been invited to take inspiration from the paintings. "I dreamed the Bible to bring out its messages," said Chagall. He turned to the gouache paintings he had done on a trip to Palestine in 1931 to find the main subjects for his Biblical message. In the resulting 12 paintings on themes from Genesis and Exodus and five on The Song of Songs, he sought to express a universal humanist vision beyond religions. Around these five great paintings, this summer you'll find a scent installation by former Hermès perfumer Jean-Claude Ellena, inspired by Chagall's flower bunches. Illustrator Keong-A Song has worked on the painter's life in a humorously figurative style, and musician Ilia Osokin has composed a piece based on the splendid Création du Monde stained glass window in the auditorium. From 16 September to 8 January 2024 other creatives step in to give us their take on Chagall.

**Musée national Marc Chagall**  
Avenue du Dr Ménard, 06000 Nice  
musees-nationaux-alpesmaritimes.fr

## AOP BELLET – VIN DE NICE

À la découverte du Château de Crémat, où culture et vin  
cohabitent en parfaite symbiose

Créée en 1941, l'appellation des vins de Bellet est la seule AOP entièrement implantée au sein même d'une grande agglomération. Enraciné sur les collines niçoises, le vignoble de Bellet, dont la plantation remonte à l'époque des Romains, est l'un des plus anciens de France. Son identité, liée à la vie des familles niçoises, se caractérise par l'exemplarité de ses cépages niçois et la qualité de ses arômes.

### Un cadre idyllique prestigieux

Situé sur les collines Niçoises, le Château de Crémat offre une vue imprenable sur la grande bleue. Depuis l'époque romaine, il demeure un lieu de viticulture et d'histoire extraordinaire, qui a engendré un vin d'exception.

Appartenant à la prestigieuse appellation de Bellet, plus petite exploitation de France (60 hectares), le Château de Crémat utilise actuellement 13 hectares de vignes, entre 100 et 350 mètres d'altitude,

réparties sur les collines de Crémat, St Sauveur et Saquier. Entre mer et montagne, ce domaine est également le lieu culturel incontournable de la Côte d'Azur avec son architecture néo-toscane. Le Château surplombe la colline avec sa façade vive ornée d'un rouge ocre, à l'instar de la renommée place Masséna, style traditionnel niçois. À l'ombre des cèdres centenaires et des pins parasols, les jardins et les différents espaces privatisables offrent un véritable havre de paix.

### L'art et la culture : l'emblème du Château

Dernièrement, le Château de Crémat s'est doté d'une Galerie d'art qui rassemble une dizaine d'artistes aux différents styles et allures, créant ainsi une harmonie artistique parfaite, en symbiose avec la lignée prestigieuse



Château de Crémat  
442, Chemin de Crémat, 06200 Nice  
www.chateaucremat.com



de ce lieu. La programmation événementielle du Château de Crémat s'articule autour de l'art, du patrimoine culturel local et de son vignoble. Une synergie que l'on qualifiera d'œnotourisme artistique. Le Château de Crémat vous accueille toute l'année pour vos réceptions, soirées de gala, journées d'études, et des concerts en plein air tout l'été au coucher du soleil. Avec cette année un magnifique Festival de musique classique, des spectacles de variétés autour de Pink Floyd, The Voice, Lulu Gainsbourg, sans oublier « Les Musicales dans les Vignes » qui vont animer nos soirées estivales (swing, jazz manouche, salsa cubaine...). Avec une programmation éclectique, à en ravir les jeunes de 7 à 77 ans, le Château de Crémat est une véritable ode à l'art de vivre. Un subtil mélange apaisant, ravissant, époustoufflant et émouvant, avec une vue dégagée sur la Baie des Anges.



La fresque de César Malfi orne les murs du Château de Crémat et romance, par une note visuelle élégante et légendaire, l'histoire de Nice avec un portrait de la déesse Nikaïa, fondatrice de la ville. Le portrait de Bacchus, Dieu de la vigne, met en lumière la quintessence du vignoble. Par son aspect hybride, le Château de Crémat demeure une expérience mémorable, à marquer d'une pierre blanche. Venez découvrir ce haut-lieu de la Côte d'Azur.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## PDO BELLET – WINE OF NICE

Discover the « Château de Crémat », where culture and wine  
come together in perfect harmony

Created in 1941, the Bellet wine appellation is the only PDO entirely located within a large urban area. Rooted in the hills of Nice, the Bellet vineyard, whose plantation dates to the Romans, is one of the oldest in France. Its identity, linked to the life of Nice families, is characterized by the exemplary quality of its grape varieties and the quality of its flavours.

### An idyllic and prestigious place

Located on the hills of Nice, the « Château de Crémat » offers a breathtaking view of the sea. Since Roman times, it has been a place of extraordinary viticulture and history, which has produced an exceptional wine.

Belonging to the prestigious Bellet appellation, the smallest estate in France (60 hectares), the « Château de Crémat » currently uses 13 hectares of vines, between 100 and 350 meters above

sea level, spread over the hills of Crémat, St Sauveur and Saquier. Between sea and mountain, this domain is also an important cultural place of the French Riviera with its neo-tuscan architecture. The castle overlooks the hill with its bright red ochre facade, just like the renowned Masséna square, a traditional Nice style. In the shade of hundred-year-old cedars and umbrella pines, the gardens and the various privatized spaces offer a true haven of peace.

### Art and culture: the emblem of the castle

Lately, the « Château de Crémat » has lounged a new art gallery that brings together about ten artists with different styles and looks, creating a perfect artistic harmony, in symbiosis with the prestigious line of this place.



The events program of the « Château de Crémat » is articulated around art, local cultural heritage and its vineyard. A synergy that can be described as artistic wine tourism. Château de Crémat welcomes you all year round for receptions, gala evenings, study days, and open-air concerts all summer long at sunset. With this year's magnificent Classical Music Festival, variety shows featuring Pink Floyd, The Voice, Lulu Gainsbourg, not forgetting « Les Musicales dans les Vignes » which will liven up our summer evenings (swing, gypsy jazz, Cuban salsa...). With an eclectic program, to delight all generations of people, the « Château de Crémat » is an anthem to the art of living. A subtle blend of soothing, delightful, breathtaking and moving, with an unobstructed view of the « Baie des Anges ».

Cesar Malfi's fresco adorns the walls of the « Château de Crémat » and, with an elegant and a legendary visual note, romanticizes the history of Nice with a picture of the deity Nikaïa, founder of the city. The face of Bacchus, God of the wine, highlights the epitome of the vineyard. By its hybrid aspect, the « Château de Crémat » remains a memorable and amazing experience. Come and discover this high place of the French Riviera.



Château de Crémat  
442, Chemin de Crémat, 06200 Nice  
www.chateaucremat.com



The abuse of alcohol can harm your health, consume in moderation.

# Pascal Lac

ET L'HOMME CRÉA LE CHOCOLAT !



LAC, trois lettres qui résonnent aux oreilles des gourmands et des gourmets. Passionné de chocolat depuis sa plus tendre enfance, Pascal Lac régale Azuréens et vacanciers des quatre coins du monde depuis près de 30 ans. Pâtisseries, macarons, confiseries, ses boutiques donnent tout son sens au mot « lèche-vitrine ». Et du chocolat, en veux-tu en voilà ! Celui qui fut sacré à 4 reprises « Meilleur des Meilleurs », puis « Incontournable » parmi les 20 meilleurs chocolatiers de France, aime le décliner sous toutes ses formes : à croquer, à tartiner, à saupoudrer, le tout pour notre plus grand plaisir.

Véritable maître en la matière, Pascal Lac a su s'adapter aux goûts et envies de ses fidèles clients. Très attaché à sa région, il ne cesse de rendre hommage à Nice et la Côte d'Azur à travers des créations originales qui sont devenues les produits phares de la maison. Parmi les plus emblématiques, les Pavés Masséna. Pour ces délicieux pralinés à l'ancienne aux notes d'amande et de noisette grillée, le chocolatier s'est inspiré du dallage noir et blanc de la Place Masséna. La Chaise de SAB en chocolat est quant à elle une œuvre d'art à croquer, imaginée en 2017 en collaboration avec l'artiste Sabine Géraudie. L'an dernier, Pascal Lac a ajouté à sa collection gourmande les Calissons de Nice au goût unique de fruits, de miel et d'amande. Un subtil dosage acidulé et fruité à déguster sans modération. Aujourd'hui, la Maison LAC compte trois boutiques à Nice (Barla, Vieux Nice, Gioffredo), une au cœur du centre

CAP3000 et une dernière à La Trinité. Cette dernière, attenante au laboratoire de confection, possède une salle de cours où Pascal Lac partage régulièrement sa passion avec les amateurs de chocolats.



Nice : 18 rue Barla, Tél. 04 93 55 37 74  
12 rue de la Préfecture, Tél. 04 93 53 60 69  
49 rue Gioffredo - Tél. 04 93 82 57 78  
Saint Laurent du Var : CAP 3000 - 07 85 51 97 94  
La Trinité : 113, route de Laghet - Tél 04 93 85 44 56  
[www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)

## AND MAN CREATED CHOCOLATE

*Pascal Lac has been mad about chocolate since his tenderest years. And for nearly 30 years, his pastries, macarons and sweets have been delighting locals and visitors from all over the world. His window displays will have you drooling. Chocolates galore! He has won a Meilleur des Meilleurs award four times and has been voted one of the top 20 chocolatiers in France. He makes chocolate spread and chocolate to sprinkle as well as chocolates to munch.*

*A true master of his craft, Pascal Lac is well attuned to his faithful customers' desires. He loves his home region, and many of his original creations and showcase products pay homage to Nice and the Côte d'Azur. His Pavés Masséna, for example. The inspiration for these delicious old-fashioned chocolates filled with toasted hazelnut and almond praline came from the black and white paving in Place Masséna. His chocolate SAB Chair is a real work of art, dreamed up in 2017 in collaboration with the chair's designer. Last year Pascal Lac added Calissons de Nice to his collection; they are unique, with a subtly sharp fruity taste along with the honey and almonds.*

*Pascal Lac has three shops in Nice (Rue Barla, Vieux Nice, Rue Gioffredo), one in Cap 3000 and one in La Trinité. Next door to the La Trinité shop are his production premises, and there he has a 'classroom' where he shares his enthusiasm with other chocoholics.*

GASTRONOMIE

# XLVII

Gastronomy

# LE NEGRESCO, 110 ANS DE LÉGENDE ... DES EXPÉRIENCES, DES LIEUX DE VIE ET DE DÉLICIES D'AUJOURD'HUI

*Le Negresco, 110 years a legend... Experiences, living spaces, and modern-day delights*



© Grégoire Gardette

Vivant et cœur battant, Le Negresco n'est pas uniquement Un héritage Une légende, un hôtel d'art mythique et historique doté d'une collection d'œuvres d'art et de mobilier d'époque comptant plus de 6 000 références majeures... il est un hôtel de luxe unique et solaire qui, tout en gardant son incroyable ADN, raconte une histoire contemporaine bien ancrée dans son temps.

Le Negresco d'aujourd'hui se vit de mille façons à travers ses différents espaces et lieux de vie, pour toutes les envies et occasions et à tout moment de la journée. Que vous séjourniez à l'hôtel ou venez pour un déjeuner convivial, savoureux et gorgé de soleil niçois, en famille ou entre amis,

en terrasse ou sous un plafond changeant aux couleurs du temps, pour un cocktail chic et créatif d'une vue sur la mer ou dans l'intimité feutrée entouré de boiseries authentiques début XXe, pour une incroyable journée plage à l'allure grand siècle de jardin sur la mer, ou encore pour un mémorable dîner étoilé exécuté au firmament de l'art de la haute gastronomie. Le Negresco s'ouvre à vous pour un instant ou pour toute une vie.

Le Negresco, ce sont également ces femmes et ces hommes qui excellent dans tous les domaines pour vous faire vivre Le Negresco dans toute sa splendeur et sa dimension chaleureuse et humaine, cela dès votre arrivée et jusqu'à votre départ. Du voiturier à l'accueil et à la conciergerie, des gouvernantes, du service en salle et au bar, en passant par les cuisines, tous vous reçoivent avec élégance et bienveillance pour que Le Negresco soit votre et inoubliable.

C'est la cheffe étoilée et MOF Virginie Basselot qui, accompagnée de ses belles brigades, orchestre avec sincérité, engagement et passion toutes les gastronomies de La Maison – Le Chantecler, La Rotonde, Les Bars, La Plage, Le Spa, Le Room-Service et les Banquets et Evénements.

*Le Negresco is in fine fettle. Not only is it a legacy A legend, a historic and iconic art hotel endowed with a collection of works of art and period furniture comprising more than 6,000 important references... but also a unique, solar-powered luxury hotel which, while retaining its incredible DNA, tells a contemporary story firmly rooted in the times.*

*Today's Le Negresco can be experienced in myriad ways in its various living areas and spaces to suit all tastes and occasions and at any time of the day or night. Whether you are a guest at the hotel or just coming for a convivial, delicious, sun-drenched lunch*

*in Nice, with family or friends, on the terrace or sitting beneath a ceiling changing with the colours of time, for a chic creative cocktail with a view of the sea or in cosy intimacy surrounded by authentic early 20th-century woodwork, for an unforgettable day at the beach in the Grand Siècle-inspired gardens by the sea, or a memorable MICHELIN-starred dinner executed at the pinnacle of Haute Gastronomie. Le Negresco is open to you for a moment or a lifetime.*

*Le Negresco is also a place where people excel in all areas to ensure that you experience Le Negresco in all its splendour and warm, human dimension from the moment you arrive to the moment you leave. Valet parking, reception, concierge, housekeeping, kitchen, room or bar service, everyone welcomes you with elegance and kindness to make Le Negresco yours and unforgettable. Together with her talented brigades, MICHELIN-star chef and MOF Virginie Basselot orchestrate all La Maison's gastronomic offerings with sincerity, commitment, and passion – Le Chantecler, La Rotonde, Les Bars, La Plage, Le Spa, Le Room-Service, Banquets and Events.*



© Grégoire Gardette



LE NOUVEL ESPRIT DU CHANTECLER.  
UN MONUMENT DE LA GASTRONOMIE  
FRANÇAISE EN MODERNITÉ

*The new Le Chantecler spirit. A monument to French gastronomy with a modern twist*

Depuis 2018, la cheffe étoilée et MOF Virginie Basselot continue la légende du mythique Chantecler en l'enracinant avec authenticité et respect dans une modernité parfaitement dans son temps. Elle a pris avec intensité et inspiration les cuisines de ce lieu de la haute gastronomie française qui a vu passer de grands noms, comme Jacques Maximin, Dominique le Stanc, Alain Llorca, Michel Del Burgo, Jean-Denis Rieubland. La cheffe travaille en brillante synergie de sa brigade et des équipes de salle pour offrir un instant d'excellence suspendu dans les étoiles de l'art du bien recevoir. Le Chantecler d'aujourd'hui se vit profondément de son identité engagée et respectueuse clamant la quintessence de la Méditerranée. Virginie Basselot, qui est à la constante recherche des meilleurs produits et artisans de la région, crée des assiettes ciselées et multidimensionnelles, vibrantes de sincérité, qui délivrent de fortes émotions. Tout en gardant son faste historique des somptueuses boiseries et portraits XVIIIe, Le Chantecler ne cesse d'innover chaque année : après une nouvelle mise en lumière et de nouveaux arts de la table, un décor changeant au rythme des saisons par l'art floral du MOF Hervé Frezal, l'accès direct depuis la Promenade des Anglais et surtout la terrasse, aménagée en un salon privé sur la mer, au mobilier tendance, idéal pour un apéritif ou un digestif estival, cosy et glamour, cette année les équipes de salle arboreront de nouvelles tenues aux lignes pures et teintes or et rouge, et les plafonds des deux salles ont été uniformisés de dorures pour une parfaite harmonisation de l'ensemble. C'est un Chantecler vivant de son nouvel esprit qui se découvre au coeur vibrant du Negresco.

Virginie Basselot, MICHELIN-star chef and MOF, has upheld the iconic Le Chantecler legend since 2018, rooting it with authenticity and respect in modernity perfectly in tune with the times. Home to great names such as Jacques Maximin, Dominique le Stanc, Alain Llorca, Michel Del Burgo, and Jean-Denis Rieubland, she has taken on this renowned French Haute Gastronomy restaurant's kitchens with intensity and inspiration. Working in synergy with her brigade and restaurant teams, the chef offers a suspended moment of excellence amidst the fine dining stars. Proclaiming the quintessence of the Mediterranean, today's Le Chantecler is very much alive to its committed and respectful identity. Constantly on the lookout for the region's best products and artisans, Virginie Basselot creates finely honed multi-dimensional dishes, vibrant with sincerity, which deliver strong emotions. Le Chantecler continues to innovate each year without losing the historical splendour of its sumptuous 18th-century portraits and woodwork: after a new lighting scheme and tableware, seasonally changing décor with MOF Hervé Frezal's floral art, adding direct access from the Promenade des Anglais and, more importantly, transforming the terrace into a stylishly furnished private lounge overlooking the sea, ideal for cosy, glamorous aperitifs or summer digestifs, this year the restaurant teams will be sporting new uniforms with pure lines in gold and red, and the two dining room ceilings have been uniformly gilded to harmonise the whole perfectly. A Chantecler with a new spirit emerges in the vibrant heart of Le Negresco.



UNE SAGA DE GRANDS CHEFS À REVIVRE  
LORS D'UN DÎNER D'EXCEPTION À 10 MAINS  
POUR CÉLÉBRER LES 110 ANS DU NEGRESCO.

*A Saga of Great Chefs, relived with an exceptional 10-handed dinner  
to celebrate Le Negresco's 110<sup>th</sup> anniversary.*



© LiveandShoot23 by Aline GEFARD

C'est sous la volonté de Madame que Le Chantecler voit le jour en 1978. Véritable visionnaire, Madame Augier a souhaité offrir à son Negresco une table digne des lieux, étoilée au Guide MICHELIN d'une renommée internationale qui séduira les gastronomes, happy few et esthètes : une première dans le monde de l'hôtellerie de luxe. Après d'importants travaux de restructuration, Le Chantecler ouvre ses portes avec à la tête des fourneaux un certain Jacques Maximin, chef bouillonnant et inventif qui au bout de deux années apportera deux étoiles au Guide Rouge. Le Negresco devient alors l'un des premiers Palaces étoilés. Il a propulsé, de par sa personnalité, sa cuisine méditerranéenne de haute volée et ses techniques innovantes, Le Chantecler dans le firmament de la notoriété, durant 11 années.

*Le Chantecler opened in 1978 at the behest of Madame. A true visionary, Madame Augier wanted to offer a restaurant worthy of her Negresco, MICHELIN-starred with an international reputation that would attract gourmets, the happy few and aesthetes—a first in the luxury hotel world. After extensive reconstruction, Le Chantecler opened its doors with ebullient and inventive chef Jacques Maximin in charge of the kitchen; he would earn two stars in the Red Guide after two years. Le Negresco became the very first MICHELIN-starred Palace. He propelled Le Chantecler to the height of its fame for 11 years with his personality, top-flight Mediterranean cuisine, and innovative techniques.*



© Grégoire Gardette



## LA ROTONDE. BRASSERIE CHIC, SOLAIRE ET CONTEMPORAINE

*La Rotonde. A chic, contemporary solar brasserie*

La Rotonde fait partie de ces lieux de vie et de délices incomparables d'une identité rare, où niçois, touristes en villégiature et clients de l'hôtel aiment fréquenter pour vivre Le Negresco, le temps d'un petit-déjeuner, d'un déjeuner ou d'un dîner, dans toute sa modernité et gourmandise. La cheffe Virginie Basselot signe une cuisine solaire et exemplaire, entre simplicité et véracité des produits du pays niçois et de la région. Les saveurs clament toutes les richesses de la mer et de la terre de cette belle Riviera, qui sont judicieusement twistées d'un agrume ou d'un condiment qui éveille en harmonie les sens. On goûte, on déguste, on partage dans une brillante et festive convivialité qui fait plaisir.

C'est en 1984 que Madame, transforme La Rotonde en une brasserie française à la décoration atypique, théâtralisée de son fantasque carrousel de chevaux de bois. Après plusieurs mois de travaux, elle se dévoile en 2019 dans une décoration repensée, sublimée de lumière et ouverte sur la mer. Les murs, tapissés d'or, rappellent l'intensité et la chaleur du soleil, le blanc des chevaux de bois est peut-être celui des nuages ou de la mythique façade qui fait écho au bleu profond de cette vivante coupole couleur ciel azur. Aux beaux jours (et durant toute l'année) à l'ombre des palmiers, la vaste terrasse permet de s'imprégner de cette Méditerranée si proche et hypnotisante. Depuis l'accès direct de la Belle Promenade des Anglais ou depuis l'hôtel, les équipes vous accueillent avec adresse et délicatesse pour vous faire vivre un moment enjoué célébrant les bonheurs gourmands.

La Rotonde is one of those incomparable settings with a unique identity that Niçois, holiday tourists, and hotel guests like to visit to experience Le Negresco, for breakfast, lunch, or dinner, in all its indulgence and modernity. Chef Virginie Basselot has created exemplary solar cuisine, combining simplicity and authenticity with products from Nice and the surrounding region. Flavours highlight all the riches of this beautiful Riviera's land and sea, judiciously twisted with citrus fruit or a condiment that harmoniously awakens the senses. You can taste, savour, and share the joy of sparkling festive conviviality.

In 1984, Madame transformed La Rotonde into a French brasserie with unusual décor, theatricalised with its whimsical wooden horse carousel. After several months of work, it reopened in 2019 with a new décor, bathed in natural light and open to the sea. The walls, lined with gold, recall the sun's intensity and warmth; the white of the wooden horses may be the white of the clouds or the iconic façade, echoing the deep blue of this vibrant azure sky dome. On sunny days (and all year round), you can soak up the hypnotic Mediterranean in the shade of palm trees on the terrace. The teams welcome you with care and attention, whether you enter directly from the famous Promenade des Anglais or the hotel itself, to ensure that you experience a joyful moment celebrating gourmet pleasures.





brasserie  
contemporaine



R

LA ROTONDE  
BRASSERIE CONTEMPORAINE

37, Promenade des Anglais Nice, France · +33 (0)4 93 16 64 00 · www.lenegresco.com

56 - Madame 2023 / 2021



unesco

Site du patrimoine mondial



Nice

la ville de la villégiature  
d'hiver de riviera

inscrite en 2021

Nice, située en France sur la côte méditerranéenne, au pied des Alpes, témoigne de l'évolution d'une ville consacrée à la villégiature climatique hivernale, tirant parti de la douceur du climat et de sa situation de riviera, entre mer et montagnes.

C'est à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle que le site attira de plus en plus de familles de la haute société internationale, qui prirent l'habitude d'y passer leurs hivers.

En 1832, Nice, appartenant alors au royaume de Piémont-Sardaigne, mit en place le « Consiglio d'Ornato », comité d'urbanisme qui élaborait un plan régulateur et des prescriptions architecturales visant à rendre la ville attrayante pour les étrangers. Après que la ville fut rattachée à la France en 1860, et grâce à son raccordement au réseau ferré européen, un nombre croissant d'hivernants de tous les pays a afflué dans la ville, menant ainsi aux phases successives d'aménagement de nouveaux quartiers au-delà de la vieille ville médiévale. C'est ainsi que, le modeste chemin qui avait été créé en 1824 par les hivernants britanniques le long du rivage, devint la prestigieuse Promenade des Anglais.

Les influences culturelles diverses exercées par les hivernants et le désir de tirer le meilleur parti des conditions climatiques et du paysage de riviera, ont façonné l'urbanisme, les jardins et des styles architecturaux éclectiques, contribuant à la renommée de Nice en tant que ville cosmopolite de villégiature d'hiver.

Plus d'informations sur :  
[patrimoine mondial.nice.fr](http://patrimoine mondial.nice.fr)

VILLE DE NICE

MÉTROPOLE  
NICE CÔTE D'AZUR

© Ville de Nice / Vue de la Promenade des Anglais depuis la Villa Masséna - SD - 02/2022

## DEUX BARS, DEUX UNIVERS... DEUX JOYAUX DU NEGRESCO

*Two Bars, two worlds... two Le Negresco jewels*



© Gregoire Gardette

Au Negresco, les bars se vivent en deux univers et ambiances : ouvert toute la journée, le salon Versailles reflète Le Negresco dans toute sa personnalité, entre tradition et modernité, au lumineux mélange des genres. Le salon à la grandeur d'un style XVIIe (plafond à caissons, mobilier Louis XIV) fait face à la tendance et presque anachronique terrasse-lounge d'une lumière estivale baignée du panorama de la mer. Suivant vos humeurs, vous pourrez savourer une coupe d'un Champagne finement sélectionné ou un vibrant cocktail créatif. Que vous soyez royalement installé sous le regard troublant et majestueux du roi Soleil, devant la monumentale et crépitante cheminée, ou merveilleusement lové dans les moelleux canapés au son d'un DJ ou d'un concert electro-pop-jazz, vous allez vivre intensément La Belle Riviera. Le Bar Historique, avec son atmosphère chaleureuse, feutrée et chic, avec ses boiseries authentiques en noyer de 1913 et son exceptionnelle tapisserie de 1683, ouvre ses portes le soir. Les shakers et notes de jazz-soft en live cadencent la dégustation des créations des chefs barmen qu'ils déclinent au gré des saisons, les grands classiques, quant à eux, ont cette immanquable touche Negresco. Dans les deux bars, on se délecte d'assiettes de partage et de finger food aux délicieuses notes méditerranéennes. Au Negresco, l'Art du « Chill » et du Cocktail se fait terriblement French Riviera.

The bars at Le Negresco offer two different worlds and atmospheres. Le salon Versailles, open all day, reflects Le Negresco in all its personality, combining modernity and tradition with a luminous mix of genres. With its 17<sup>th</sup>-century grandeur (coffered ceiling, Louis XIV furniture), Le Salon faces the contemporary and almost anachronistic terrace lounge with its summery light and sea view. Depending on your mood, enjoy a glass of carefully selected Champagne or a vibrant, creative cocktail. Whether you are royally seated under the Sun King's majestic and unsettling gaze, in front of the monumental crackling fireplace, or luxuriously curled up on the plush sofas to the sounds of a DJ or an electro-pop jazz concert, your Belle Riviera experience will be intense. The historic Bar, with its warm, cosy, chic atmosphere, authentic 1913 walnut woodwork, and exceptional 1683 tapestry, opens in the evening. The shakers and live soft-jazz notes set the pace for sampling the bartenders' creations, which they adapt to the seasons, while the great classics have that unmistakable Negresco touch. Both bars offer sharing plates and finger food with delicious Mediterranean notes. The art of chill and cocktails at Le Negresco is thoroughly French Riviera.



© Gregoire Gardette

## SOLAIRE ET BALNÉAIRE, UN JARDIN SUR LA MER

*A garden by the sea, seaside and solar*

Au Negresco, la plage se fait lumineuse et se démarque par son chic et son raffinement à la blancheur immaculée, cadencée d'une luxuriante verdure, tel un jardin botanique sur la mer aux essences méditerranéennes, entre jasmins, figuiers et palmiers : une incroyable mise en scène signée du fleuriste et paysagiste MOF Hervé Frezal.

La plage, qui a vu le jour l'année dernière, se dévoile cette année dans une dimension amplifiée de sa magnificence : les structures en pergola et croisillons rappellent les jardins Grand Siècle à la française, qui vont si bien au Negresco. La cuisine entièrement rénovée va permettre à la cheffe Virginie Basselot et à son chef Sébastien Volontier d'offrir le meilleur d'une gastronomie terre-mer, entre belles pièces de poissons de la pêche locale à la découpe, de viandes maturées cuites au grill à la perfection, de légumes croquants de fraîcheur des producteurs de la région, sans oublier les pâtisseries signées du chef pâtissier Charles Bernard.

N La Plage, est l'une des rares plages Écolabel, où le plastique sous toutes ses formes n'a aucun lieu d'être. C'est une journée hors norme que vous allez vivre, merveilleusement installé sur les moelleux et confortables transats ou les très romantiques lits doubles en bois. Par tant de bonheur, vous serez, peut-être, pris d'un élégant farniente et vous aurez alors la possibilité, directement et sans complexe, sur votre transat, de vous délecter des incontournables et meilleurs Lobster Rolls du monde, signés Homer Lobster. N La Plage, c'est assurément vivre Le Negresco sur la plage.



© Gregoire Gardette



*The beach at Le Negresco is luminous and stands out for its chic and refined immaculate whiteness, punctuated by luxuriant greenery, like a botanical garden on the sea with Mediterranean species, comprising jasmines, fig-trees, and palms: an incredible setting designed by MOF florist and landscape designer Hervé Frezal. La Plage, which came into being last year, unveils a heightened dimension of magnificence this year: the pergola and lattice structures, reminiscent of French Grand Siècle gardens, go so well with Le Negresco. The entirely refurbished kitchen allows chef Virginie Basselot and her chef Sébastien Volontier to offer the best surf & turn gastronomy, with*

*fish by weight from the local fishery, matured meats cooked on the grill to perfection, crisp fresh vegetables from the region's producers, not forgetting patisserie by pastry chef Charles Bernard.*

*N La Plage is one of the few Ecolabel beaches on which plastic in all its forms has no place. You will experience an extraordinary day, happily installed on soft, comfortable deckchairs or romantic double wooden beds. In the midst of all this happiness, the world's best Lobster Rolls by Homer Lobster may tempt you to relax and indulge in your deckchair. N La Plage is, without a doubt, Le Negresco on the beach.*

## RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES. UN ENGAGEMENT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL

### *Corporate social responsibility*

Depuis 2014, Le Negresco bénéficie de l'Ecolabel européen. Un label qui témoigne de sa volonté de réduire son impact sur l'environnement, tout en maintenant un haut niveau de qualité. « Avec notre Green Team, issue des différents services de l'hôtel, nous proposons et mettons en place des actions concrètes autour de trois axes principaux : limiter notre empreinte carbone, veiller au cycle de vie des produits et protéger la biodiversité », témoigne Mathieu Merlet, responsable stewarding et ingénierie de la qualité. L'idée donc pour chaque achat ? S'interroger sur sa nécessité, la possibilité de recyclage, et privilégier les circuits courts en commençant par le local, le Made in France et si ce n'est pas possible le Made in Europe. En pratique ces deux dernières années, Le Negresco a ainsi mené une politique active pour limiter son recours aux plastiques jetables. Les cartes pour accéder aux chambres sont désormais en bois issu de forêts gérées de façon durable. Les conditionnements des cotons-tiges et gels douches ont été remplacés par des contenants individuels en carton recyclable.

Côté cuisine, la cheffe étoilée Virginie Bassetot a développé son réseau de producteurs locaux et le restaurant Le Chantecler sublime les arts de la table avec la porcelaine de Sylvie Lorne à Aubagne, la vaisselle des Demoiselles d'Anjou ou de grandes entreprises françaises comme Raynaud et Bernardaud. Pour la protection de la biodiversité, l'hôtel parraine trois ruches dans l'arrière-pays, qui produisent un miel de haute qualité. Concernant les engagements sociaux, Le Negresco soutient l'association niçoise SOS Cancer du Sein et participe à des actions sportives en sa faveur. Sans la contribution des clients, tous ces efforts resteraient vains. Sur le littoral, le palace encourage les mobilités douces de son personnel et de ses hôtes.

*Le Negresco was granted the European Ecolabel in 2015. This demonstrates the hotel's determination to reduce its environmental impact without compromising on quality. "Our Green Team has seven members from different departments of the hotel. Their proposals help us to take practical steps to reduce our carbon footprint, manage the life cycle of the products we use, and protect biodiversity," says Mathieu Merlet, head of quality engineering and stewardship. The idea is that for every purchase, the hotel considers whether it is necessary and what the recycling potential is, favours short supply chains and purchases local produce if possible, or otherwise buy French-made or, failing that, European-made. For the past two years, Le Negresco has been conducting an active policy to cut down on disposable plastic. In the rooms, the packaging for cotton buds and shower gel has been replaced with individual packs made of recyclable card.*

*In the kitchens, MICHELIN-starred chef Virginie Bassetot has developed a network of local growers and producers. Le Chantecler restaurant has beautified its table settings with porcelain made by Sylvie Lorne in Aubagne, near Marseille, and other tableware by Les Demoiselles d'Anjou or leading French firms such as Raynaud and Bernardaud. To protect biodiversity, the hotel sponsors three beehives in the hinterland that supply high-quality honey. As regards social responsibility, Le Negresco supports the Niçois charity SOS Cancer de Sein and takes part in sports challenges for its benefit. But these steps would be meaningless if we did not involve our guests. Le Negresco encourages staff and guests alike to use green modes of transport.*



© Grégoire Gardette

# LE GRAND BAL DU NEGRESCO

Le vendredi 24 mars, Le Negresco en partenariat avec COTE Magazine co-organisait une très belle soirée caritative du FDMAN (Fonds de Dotation de Mesnage-Augier-Negresco) au profit de la fondation Frédéric Gaillanne. Musique classique, dîner orchestré par la cheffe étoilée Virginie Basselot et vente aux enchères ont enchanté nos convives. Un grand merci aux artistes et à nos partenaires, les maisons Valer et Pasquale Bruni pour leur exposition de très belles pièces de joaillerie. © Serge-Henri  
Rendez-vous en Mars 2024 pour le prochain Grand Bal du Negresco.



1 Lionel Servant, directeur général du Negresco et son épouse Carlotta, Claude Henri Menu, PDG de COTE et son épouse Hala.

2 Bénévole de l'association, Patricia Galba et Frédéric Gaillanne, président fondateur de la fondation Frédéric Gaillanne.

3 Bertrand et Inès Valer (Joaillerie Valer), Hala Menu et Nissrine Tariqui (Pasquale Bruni).

4 Hizna et Alexis Baumann (Baumann Avocats), Inès Valer, Jacques Curel et André Yvon (direction artistique Valer), Bertrand Valer et Nissrine Tariqui (Pasquale Bruni).



Jazz, chien accompagnant de Frédéric Gaillanne.

5 L'équipe BYmy)CAR Côte d'Azur et à gauche son futur ambassadeur Julien Dugourd, chef pâtissier accompagné de son épouse Aurélie.

6 Le board de l'Aéroport Nice Côte d'Azur avec Greta Kesic, Candice Cadreils, Nicolas Denisse, Hélène Navarro, Corinne Cousseau, Franck Goldnadel, président, Isabelle Baumelle, Alexandre Nekoub et Anne-Cécile Gibault.

7 Olivier et Flora Prosperi, Pierre et Alexia Ippolito, Vincent Gallano et Monica Ilardi, Nicolas Ryckaert et Ariane Albou, Pascal et Sylvie Biscroma.

# BOGHOSSIAN



MERVELLES COLLECTION

Hôtel de Paris – Monte-Carlo

[www.boghossianjewels.com](http://www.boghossianjewels.com)

# THE PARISIAN DEPARTMENT STORE\*



**8** Tristan Dessain Gelinet (Travel Planet), Betty Seroussi (Travel Planet), Carole et Jean Philippe Ory.

**9** Betty Seroussi (Travel Planet) et Carole Ory (Enedis).

**10** Silva Usta, Robert Roux, adjoint au maire de Nice, Sabrina Alberti et Arved Schmidt.

**11** Bertrand Valer et Lisa Boulos Simonneau.

**12** Soraya Bashoun, Frédéric Hubin (Fondation Mæght) et Sophie Valette, directrice ventes et marketing du Negresco.

**13** Alexia et Pierre Ippolito, président de l'UPE 06.

**14** Nathalie Lebreton, Isaac Ichou, Laila Meterfi et Stéphane Bébert.

**15** Mercedes Baugnies et Maître Patrick Rannou-Cassegrain, commissaire-priseur, ont animé la vente aux enchères.

**16** Benoît Barbagli, Silva Usta, Arved Schmidt et Eva Vautier.

**17** Marie Menu, directrice générale de COTE, Nathalie Duchesne, directrice grands comptes de COTE, Inès et Bertrand Valer (Joellerie Valer).

**18** Nadia Hamidi, présidente association Montessori France et fondatrice École Montessori International Nice et Gérald Maradan, directeur EMI Nice.

**19** Dr Véronique Belmas-Brunet, Dr Jérôme et Karine Palazzolo.

**-10%**  
SPECIAL TOURIST  
OFFER<sup>(1)</sup>

**-12%**  
TAX REFUND<sup>(2)</sup>



# Galerias Lafayette

552 116 329 RCS PARIS

**GALERIES LAFAYETTE NICE MASSENA**  
6 AVENUE JEAN-MÉDECIN

**GALERIES LAFAYETTE CAP 3000**  
SAINT-LAURENT-DU-VAR

\* LE GRAND MAGASIN PARISIEN. (1) Special tourist offer to benefit from this 10%\* discount, present this flyer and your foreign passport before payment at any cash register. This discount is not refundable once payment is made and cannot be cumulated with other discounts or advantages. \* Except on services, food & beverages, books and items/areas marked with red dot / Pour bénéficier des 10%\* de réduction, présentez ce coupon accompagné de votre passeport étranger avant le paiement aux caisses, cette réduction n'est pas remboursable une fois le paiement effectué et ne peut se cumuler avec d'autres réductions ou avantages. \*\* Hors services, alimentation, livres ainsi que les articles et zones marqués d'un point rouge. (2) Tourist tax refund for non european union residents. 12%\* tax refund on total purchase over 100€ (after discounts are deducted) made on the same day, in the same store. export limit outside the EU: 3 months. The 12%\* tourist tax refund can be added to the 10% discount. To benefit from your discount, please go to the customer service. \*\* Except on services, food and subject to government regulations. Détaxe de -12%\* pour tout résident hors Union Européenne. Offre valable pour tout achat supérieur à 100€ réalisé (une fois les remises déduites) le même jour dans le même magasin. Date limite de l'exportation des achats hors UE : 3 mois. L'offre -12% détaxe est cumulable avec l'offre -10%. Pour bénéficier de votre réduction rendez-vous à l'espace service. \*\* Hors services, alimentation et autres produits concernés par la réglementation gouvernementale.



*Chopard*

BOUTIQUE CHOPARD MONACO  
Place du Casino, +377 97 70 71 11

L'HEURE DU DIAMANT