



L'univers marin envoûte les fêtes de fin d'année au Negresco

Un subtil parfum d'embruns flotte dans l'air, tandis que [Le Negresco](https://www.lenegresco.com) célèbre les fêtes de fin d'année avec une élégance inspirée des profondeurs marines. De la décoration à la gastronomie, chaque détail évoque cette odyssée captivante au cœur de l'océan, une vision partagée par Virginie Basselot, Meilleure Ouvrière de France, qui excelle dans l'art de sublimer les saveurs marines.

LE NEGRESCO, CAP SUR LES OCEANS

Avec une vue imprenable sur la Méditerranée, Le Negresco s'impose depuis 1913 comme le navire amiral de la Riviera. À l'occasion de la Conférence des Nations unies sur les Océans, prévue à Nice en juin 2025, l'hôtel se métamorphose pour honorer cet événement d'envergure avec une décoration inspirée par les mystères de l'océan. Hervé Frézal, Meilleur Ouvrier de France et maître fleuriste, a conçu un univers où le bleu, défini par sa profondeur, aussi intense que l'azur du ciel, plonge les hôtes dans une expérience immersive inspirée par les mystères des profondeurs. Cette thématique, en résonance avec l'engagement écologique et durable du Negresco, s'inscrit dans un cadre enchanteur où la biodiversité marine est mise à l'honneur, garantissant aux générations futures un héritage précieux d'équilibre et de respect pour notre planète.

LA BÛCHE SIGNATURE DU NEGRESCO

Le Negresco, véritable icône de la Belle Époque, domine la Promenade des Anglais avec son majestueux dôme rosé. Cette année, le chef pâtissier Charles Bernard magnifie cet emblème architectural en une œuvre pâtissière d'exception : une bûche de Noël qui, avec ses lignes cylindriques, rend hommage aux courbes gracieuses du dôme et à l'entrée monumentale de l'hôtel. Revêtue d'un élégant manteau blanc et or, évoquant les couleurs iconiques du Negresco, cette création dévoile un biscuit moelleux aux noix de pécan, sublimé par une crème légère à la vanille de Madagascar et un confit de poires rehaussé de morceaux frais. Le tout est sublimé par un décor en chocolat au lait, laissant une vague de saveurs envahir le palais.

UN SEJOUR FESTIF AUX SAVEURS SALINES

Pour célébrer cette période magique, Le Negresco dévoile son forfait exclusif « Tentations de Noël ». Avec l'étendue bleue pour panorama, les hôtes découvrent leur chambre, où les attendent une bouteille de champagne et des créations chocolatées. Entre délice et contemplation, la grande bleue devient le théâtre d'un moment suspendu. Le charme de cet instant se prolonge dès le matin avec le choix d'un petit-déjeuner buffet à la Rotonde ou d'un petit-déjeuner continental, servi en chambre pour savourer en toute intimité la vue imprenable sur l'horizon.

Le Negresco s'engage à collecter des fonds sur chaque réservation réalisée de l'offre « Tentations » pour La Fondation Lenal, qui œuvre pour la santé, la protection et l'accompagnement des enfants malades ou fragiles. Ce don sera généreusement complété par FDMAN (Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco) d'un abondement à hauteur de 100% des fonds collectés par l'hôtel.

INFORMATIONS PRATIQUES

La Bûche de Noël du Negresco est disponible à partir du 17 décembre jusqu'au 31 décembre inclus en édition limitée.

Entremets pour 8/10 personnes au tarif de 72 €.

À commander directement en ligne sur www.lenegresco.com dans la rubrique « [Offres & Coffrets](#) ».



© Grégoire Gardette



© Grégoire Gardette



© Grégoire Gardette



Communication · Media
Hélène Seropian
helene.seropian@lenegresco.com
+ 33 (0)4 93 16 64 35

