



LE NEGRESO





DIOR

EDITO

Cher(e) ami(e) s,

Lors de la dernière édition de notre magazine *Madame*, j'évoquais les successives évolutions de notre joyau Le Negresco. L'année dernière, nous inaugurons notre superbe et immersif N Le Spa, qui a bouleversé avec raffinement tous les codes du bien-être en un véritable art. J'annonçais également un nouveau projet d'envergure pour 2025 : la renaissance des appartements de Madame en une spectaculaire suite.

Toujours dans cette volonté de faire évoluer Le Negresco, nous nous engageons plus que jamais à restaurer son patrimoine et à le développer pour l'ancrer dans le présent et le futur de l'hôtellerie d'excellence avec toujours cette exemplaire signature de l'Art de recevoir.

En effet, en mai dernier, l'emblématique façade s'est dévoilée dans toute sa splendeur originelle, et ses statues Belle Époque de 1913 retrouveront leur place en octobre 2025. L'événement tant attendu de cette année est la révélation du 6^e étage avec la Suite Jeanne & Paul. Une suite d'exception de plus de 400 m² avec sa mythique coupole, en panorama de ses trois terrasses et autour de la vue à l'infini sur notre belle Promenade des Anglais. L'historique ascenseur central, qui a transporté dans sa cabine aux boiseries massives et fines dorures tant d'illustres hôtes, a été aussi rénové dans le respect de son héritage rare.

Nice, ville de villégiature à la beauté singulière, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, célèbre cette année les océans en accueillant la Conférence des Nations Unies sur l'Océan. Le Negresco, riche de ses 6 000 œuvres d'art et véritable acteur du patrimoine culturel français, prend part à cet événement international en exposant temporairement de nouvelles œuvres sur le thème de la mer, comme le *Yelling Man* de Niki de Saint Phalle, prêté pour l'occasion par la Niki Charitable Art Foundation, ou encore la scintillante et presque vivante *Pieuvre* d'Eddie Maniez.

Le légendaire Negresco, unique et intemporel, réécrit chaque jour sa légende de demain.

À chacun de vous, je laisse le soin de découvrir cette nouvelle édition de « Madame ».

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

À chacun de mes collaborateurs, j'adresse un grand merci pour son dévouement.

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

Dear friends,

In the last edition of our magazine *Madame*, I spoke about the successive developments of our jewel, Le Negresco. Last year, we inaugurated our superb, immersive N Le Spa, which has elegantly turned all the codes of well-being into a veritable art form. I also announced a major new project for 2025: the rebirth of Madame's appartements into a spectacular suite.

As part of our ongoing commitment to Le Negresco's development, we are more dedicated than ever to restoring its heritage and developing it, ensuring it remains firmly anchored in the present and future of the luxury hospitality, with the same exemplary signature of the Art of Entertaining.

Last May, the emblematic façade was unveiled in all its original splendor, and its Belle Époque statues dating from 1913 will be back in their place in October 2025. This year's eagerly awaited event is the unveiling of the 6th floor with the Jeanne & Paul Penthouse suite. An exceptional suite of more than 400m² located in the mythical cupola, with a panorama of its three terraces and an infinite view of our beautiful Promenade des Anglais. The historic central lift, which has transported so many illustrious guests in its massive wood-paneled and finely gilded cabin, has also been renovated in keeping with its rare heritage.

Nice, a resort town of singular beauty and a UNESCO World Heritage Site, is celebrating the oceans this year by hosting the United Nations Ocean Conference. Le Negresco, with its 6,000 works of art and as a key player in France's cultural heritage, is taking part in this international event by temporarily exhibiting new pieces on the theme of the sea, including Niki de Saint Phalle's *Yelling Man*, on loan from the Niki Charitable Art Foundation, and Eddie Maniez's glittering, almost living Octopus.

The legendary Negresco, unique and timeless, rewrites its legend of tomorrow every day.

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

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

To our employees, a huge thank you for your dedication.

To the people of Nice, I am proud to promote this emblem of our city throughout France and abroad.

Lionel Servant
Directeur général. General Manager



© Kasia H

IV

EDITO

Editorial

IX

MÉTAMORPHOSE

Metamorphosis

XXI

ANNÉE DE LA MER

Year of the sea

XXXIII

CULTURE

XLIX

BIEN-ÊTRE

Well-being

LV

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@gregoiregardette.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, Lionel Leoty, Anne-Claire Hillion
Milena Radoman

TRADUCTRICES
Harriet Coleman, Luisa Nitrato Izzo

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.

corso collector

@CAP3000

Venez découvrir
la nouvelle boutique



SECONDE MAIN DE LUXE

*Nous proposons une sélection rigoureuse et régulièrement renouvelée de
pièces authentiques, grâce à notre collaboration avec Gros & Delettrez,
l'un des plus grands commissaires-priseurs de France.*

Prêt-à-porter / Maroquinerie / Accessoires

Corso, CAP3000



**GALERIES LAFAYETTE
NICE MASSENA
SHOPPING EXCELLENCE
ON THE CÔTE D'AZUR**

AN UNMISSABLE DESTINATION WHERE ELEGANCE, UPSCALE SERVICES AND THE FRENCH ART DE VIVRE COMBINE TO OFFER YOU AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE.



THE ART OF TAILORED SHOPPING

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

Wellness and gourmet pleasures

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



OUR EXCLUSIVE ADVANTAGES

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

*Reserved for non-EU countries. See conditions in store.

L'EXCELLENCE DU SHOPPING SUR LA CÔTE D'AZUR

UNE DESTINATION INCONTOURNABLE OÙ ÉLÉGANCE, SERVICES HAUT DE GAMME ET ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE S'UNISSENT POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE.

L'ART DU SHOPPING SUR MESURE

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

Parenthèse bien-être et plaisirs gourmands

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



NOS AVANTAGES EXCLUSIFS

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

*Réservé aux pays hors UE. Voir conditions en magasin.

MÉTAMORPHOSE

IX

Metamorphosis



Par Lionel Leoty

LE NEGRESCO

Une métamorphose au sommet

Magnificent top floor metamorphosis

Véritable emblème de la ville de Nice et joyau de la Riviera, Le Negresco est un nom qui résonne et fait rêver depuis son ouverture en 1913. Le plus mythique des hôtels niçois, et le plus unique par son style incomparable et sa renommée internationale, a été brillamment mené de façon magistrale pendant plus de 60 ans par Madame Augier : elle a apporté à son Negresco toute son identité, son originalité et son aura. Son amour et sa passion pour l'art Français classique et contemporain ont rassemblé une collection de plus de 6 000 œuvres couvrant les grandes périodes de Louis XIII jusqu'à nos jours, réparties à tous les étages et dans les parties communes qui font de l'hôtel un patrimoine vivant de l'art. Aujourd'hui, Madame n'est plus, mais son âme est toujours là, fabuleusement ancrée dans la mémoire de cette grande Maison.

La Suite d'exception Jeanne & Paul, la renaissance des appartements de Madame

Depuis ces dernières années, tout en gardant son ADN de l'art dans toutes ses dimensions, Le Negresco ne cesse de se renouveler en offrant de nouvelles expériences dans l'air du temps, comme l'Art balnéaire avec N La Plage ou l'Art du bien-être avec N Le Spa. L'établissement s'apprête, cette année, à écrire l'un de ses chapitres les plus prodigieux dans l'excellence de l'Art de l'hospitalité : en juin 2025 sera dévoilée la totale transformation du sixième étage, qui fut l'appartement privé de Madame, en une spectaculaire suite nommée Jeanne & Paul, en hommage à ses propriétaires. Cette majestueuse suite de 400 m² se révèle avec trois terrasses, s'étendant sur 200 m² (dont une avec jacuzzi), chapeautées de la mythique coupole à la teinte désormais nuancée et glacée, qui taquinent les étoiles avec aisance et vous ouvrent l'horizon à perte de vue de La Baie des Anges d'un ciel caressant amoureuxment la Méditerranée. C'est l'architecte designer Jean-Philippe Nuel, à qui l'on doit également le design racé de N Le Spa, qui a orchestré avec passion cette spectaculaire métamorphose : « Au-delà du beau, c'est donner du sens qui s'inscrit dans l'immersion



Le majestueux salon-bibliothèque en rotonde de l'icône coupole.

du Negresco et de la ville de Nice ». Dès l'entrée, on est subjugué par les dimensions hors normes des lieux tout en étant immergé dans un monde chaleureux, tel un conte de fées, entre rêve et réalité, richesse patrimoniale et élégance contemporaine. Le prodigieux salon-bibliothèque en rotonde de l'icône coupole envoûte de ses boiseries classées et de son mobilier aux lignes pures et modernes, dont certaines pièces ont été spécialement dessinées par

Jean-Philippe Nuel lui-même et éditées par des noms emblématiques du savoir-faire français comme Duvivier, maison française d'ameublement fondée en 1840. Une alliance idéale des genres comme Madame les aimait tant ! Les chambres Jeanne et Paul, conçues comme des suites à part entière, se révèlent de délicatesse et de force de caractère, entre bois précieux et étoffes soyeuses signées des maisons Lelièvre (labellisée Entreprise du Patrimoine

Vivant) et Pierre Frey. Le tout distille une sophistication d'aujourd'hui, ancrée dans la tradition. Les salles de bains vibrent de la clarté et de la suavité du marbre de Carrare : « Faire appel à des partenaires locaux, qui ont déjà contribué au rayonnement du Negresco, traduit une volonté de préserver une relation de confiance et de valoriser des savoir-faire d'exception », souligne Jean-Philippe Nuel. Écrin saisissant, la Suite Jeanne & Paul se cadence avec évidence



Une décoration signée Jean-Philippe Nuel à la richesse patrimoniale et à l'élégance contemporaine.

des œuvres d'art de la collection personnelle de Jeanne Augier aux différents courants artistiques qui lui infusent une atmosphère bouleversante, vibrante et charnelle. Toutes les avancées technologiques sont bien là et se font discrètes en harmonie. Idéale pour toutes les célébrations, la suite se vit en toute exclusivité aussi bien à deux, en famille ou entre amis, pour un inoubliable séjour, une grandiose demande en mariage, un anniversaire ou pour tout événement prestigieux. La cuisine privée se transforme en atelier culinaire d'une grande gastronomie avec les créations sur mesure imaginées par la virtuose cheffe exécutive et Meilleure Ouvrier de France (MOF) Virginie Basselot. La Suite Jeanne & Paul est la meilleure façon de vivre la Riviera dans toute sa Belle Époque d'aujourd'hui.

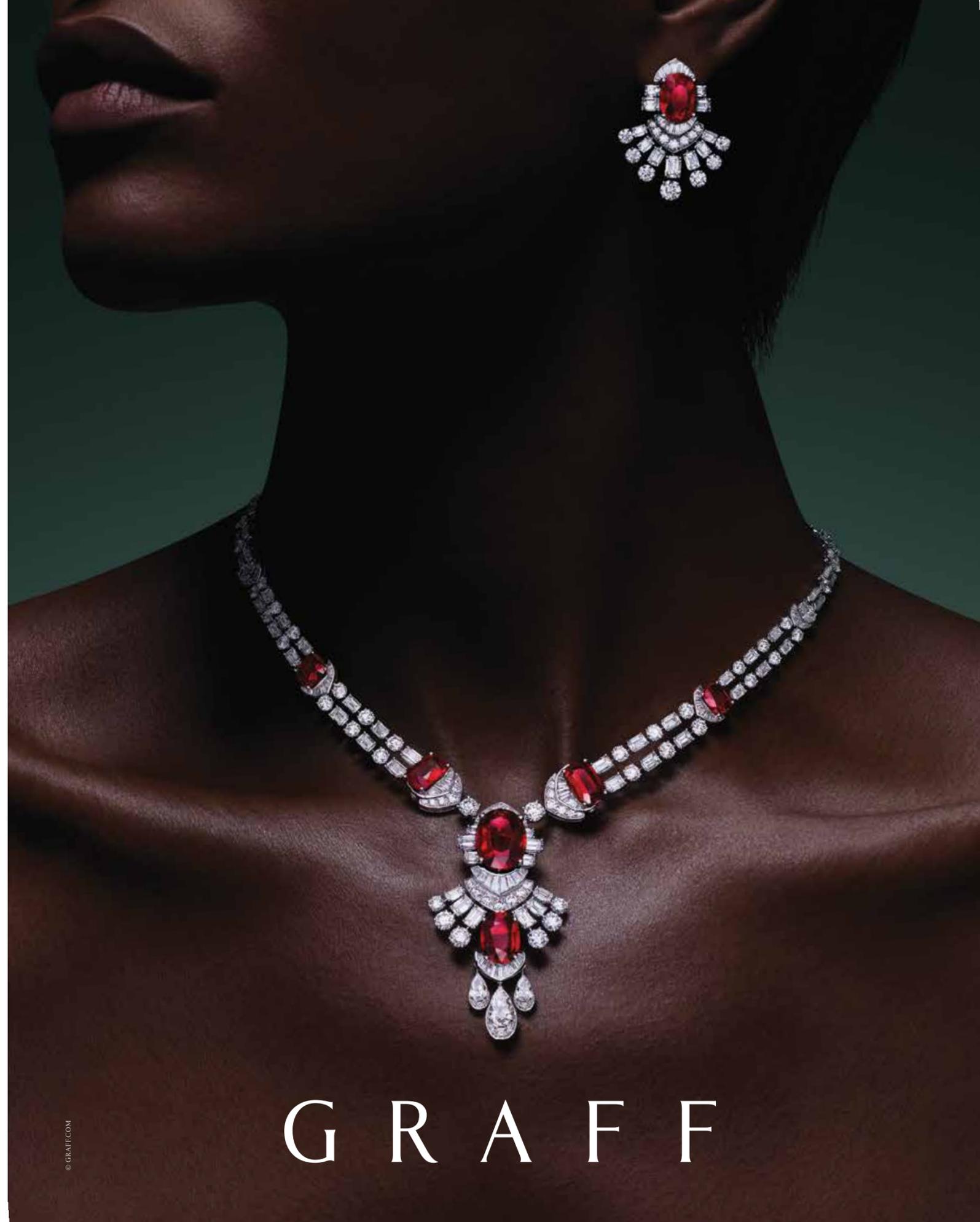
La Suite des Anges

Comme chaque année, une dizaine de chambres et de suites sont rénovées par les Compagnons du Devoir, ces maîtres artisans tapissiers des ateliers situés sur place, qui délivrent ce savoir-faire unique et inégalé gardant l'essence même du Negresco. Celle qui attise les envies et la curiosité est la

nouvelle Suite des Anges située au 5^e étage, sous la coupole surplombant la Baie des Anges ; des jeux de miroirs dans la pièce font entrer en perspective cette spectaculaire vue en visuelle impression à 360°. C'est le MOF staffeur-ornemaniste Régis Goldberg qui signe ici le décor des plafonds et des murs aux lignes purement Art déco.

L'éveil d'une nouvelle ère

Cette spectaculaire métamorphose, commencée en 2020 et qui se terminera en avril 2026, s'intègre dans un projet de rénovation établi en plusieurs phases. Elle est sous l'attentive supervision des Architectes des Bâtiments de France, assurant que chaque pierre de la façade, chaque courbe retrouve sa splendeur d'origine à l'instar de ces statues Belle Époque de 1913 qui retrouveront leur place ; restituant à l'édifice sa splendeur d'antan et célébrant ainsi la beauté singulière de Nice, ville de villégiature d'hiver de la Riviera, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Telle une œuvre en constante évolution, sa légende ne se fige jamais : elle se perpétue, se réinvente, tout en restant fidèle à son héritage.



GRAFF

UNDER THE HIGH PATRONAGE OF HIS SERENE HIGHNESS PRINCE ALBERT II OF MONACO

TOP MARQUES MONACO™

IN ASSOCIATION WITH **zondacrypto**



6 - 10 MAY 2026
GRIMALDI FORUM | MONACO
SUPERCARS - CLASSIC CARS - WATCHES

LM1 MONACO EDITION BY LAFFITE AUTOMOBILI



Raffinement et modernité d'une suite d'exception, la Suite Jeanne.

Le Negresco has been an international icon ever since it opened in 1913. It is a symbol of Nice, a jewel in the Riviera's crown, the most emblematic hotel on the coast. It is unique, its style incomparable and its fame well-earned. The brilliant Madame Augier ran it for 60 years, her love of classic and contemporary French art bestowed upon

it a unique identity, originality and aura. She put together a collection of 6,000 works of art spanning all the great periods from Louis XIII to today, displaying them throughout the hotel. Le Negresco is a living embodiment of art history. Madame Augier is no longer with us, but her soul remains, anchored in the memory of this great hotel.



Clarté et suavité du marbre de Carrare pour la salle de bains.



La Suite Paul, une atmosphère vibrante et charnelle.

The outstanding Jeanne & Paul Penthouse Suite: Madame's apartments rebirth.

While Le Negresco has preserved every aspect of its artistic identity down the years, in recent years it has introduced new, up-to-the-minute experiences like N Le Spa and the N La Plage beach club. This year the hotel will start a new chapter in the history of luxury hospitality: in June it will unveil the newly transformed sixth floor. This used to be Madame Augier's

private apartment. Now it is a spectacular suite called Jeanne & Paul, in honour of its former owners. The magnificent 400m² suite includes the famous pink cupola and boasts three terraces totalling 200m², one featuring a jacuzzi. The vast view of the Baie des Anges spans the horizon. The spectacular renovation is the work of Jean-Philippe Nuel, who also designed N Le Spa: "Beyond beauty, it is about imbuing a sense of meaning that blends harmoniously with Le Negresco and the city of Nice.."



La terrasse grand siècle de la Suite Jeanne en grand panorama.



www.tasaki-global.com

TASAKI

BOUTIQUE TASAKI HÔTEL DE PARIS
 AVENUE DES BEAUX-ARTS
 98000 MONACO



The moment you walk in you are enthralled by the vastness of the place but instantly immersed in a welcoming world between dream and reality, rich heritage and contemporary elegance. The prodigious rotunda library-lounge beneath the iconic cupola delights the eye with its heritage woodwork and the sleek, modern design of the furniture. Some items were specially designed by Jean-Philippe Nuel and made by iconic French craft companies such as Duvivier, founded in 1840. A mix of genres that Madame Augier would have loved. The Jeanne and Paul bedrooms, designed as separate suites, combine delicacy and strength of character, with precious woods and silky fabrics by Lelièvre (a French Living Heritage company) and Pierre Frey. It is the essence of modern sophistication anchored in tradition. The bathrooms are alive with light and smooth Carrara marble. The Jeanne & Paul Penthouse Suite provides a fine setting for artworks of various periods from Jeanne Augier's collection that add powerful atmosphere and vibrancy. High tech is present but discreet. Perfect for every kind of celebration, the suite is designed for exclusive moments, whether shared by two, with family, or among friends. Be it an unforgettable stay, a grand proposal, a birthday or any prestigious occasion, it offers the promise of timeless memories. The private kitchen becomes a haute cuisine atelier with dishes specially dreamed up by Virginie Bassetot, Le Negresco's award-winning chef. The Jeanne & Paul Penthouse Suite is the perfect way, nowadays, to experience the spirit of the Riviera's golden age.

The Suite des Anges

Every year, a dozen rooms or suites are renovated in the hotel's in-house workshops by master upholsterers trained by the Compagnons du Devoir guild, using their exceptional craftsmanship to preserve the essence of Le Negresco. The one stirring desire and curiosity is the new Suite des Anges on the 5th floor under the cupola, with panoramic views over the Baie des Anges. Mirrors reflect the view, giving the impression of being entirely surrounded by seascape. Spectacular. The Art Deco walls and ceilings are the work of award-winning ornamental plaster artist Régis Goldberg.

Birth of a new era

This spectacular metamorphosis began in 2020 and will be completed in 2026. It is part of a broader renovation project in several phases, overseen by the 'Architectes des Bâtiments de France' to ensure that every curve and every stone of the façade is restored to their original splendour. Just as these 1913 Belle Époque statues will be put back where they were, Le Negresco, fully restored to its original glory, will celebrate the unique beauty of Nice, UNESCO World Heritage Site and winter holiday resort par excellence. Much like a constantly evolving work of art, the legend is never fixed. It continues, renewed but always faithful to its heritage.

ANNÉE DE LA MER

XXI

Year of the sea



Par Miléna Radoman

GREG LECOEUR

L'océan le regarde

The ocean is watching him

Ce cliché des fous du Cap plongeant parmi les dauphins a remporté le Prix du Photographe de l'année de National Geographic (2016).

« On aime ce qui nous émerveille, et on protège ce que l'on aime. » Pas étonnant que cet adage du Commandant Cousteau ouvre l'un des ouvrages récents de Greg Lecoeur, « Méditerranée ». Depuis quelques années, et encore plus depuis la naissance de son fils il y a 4 ans, le photographe naturaliste niçois, disciple de l'homme au bonnet rouge, souhaite sensibiliser le public sur l'importance de protéger les mers et leur biodiversité. À commencer par la Méditerranée, avec l'association « We are Méditerranée », le photographe autodidacte a sillonné le sanctuaire Pelagos, dédié à la préservation des mammifères marins, pour documenter toute la biodiversité « d'une mer bien vivante, mais qui se mérite ». Dressant un véritable inventaire de la faune allant des organismes microscopiques comme le plancton jusqu'aux rorquals communs, le deuxième plus grand mammifère de la planète. « Nous imaginons souvent qu'il faut voyager à l'autre bout de la planète, dans des contrées lointaines, pour pouvoir observer des milieux marins exceptionnels. J'ai eu le privilège de parcourir le monde, mon terrain de jeu favori reste pourtant celui qui m'a vu grandir, la Méditerranée. Mes plus belles rencontres, je les ai faites ici. Mes émotions les plus fortes, je les ai ressenties ici », écrit-il.

Héritier du « Grand Bleu »

De la génération *Grand Bleu* – à l'instar des apnéistes Pierre Frolla et Guillaume Néry –, ce passionné de biologie marine né en 1977 a commencé par l'apnée pour explorer le monde du silence. Ses plongées en bouteille le conduisent à capturer, à l'aide d'un boîtier, ses rencontres avec dauphins noirs et



Greg Lecoeur a pour objectif de sensibiliser le grand public à la préservation des écosystèmes sous-marins.

baelnes pilotes. À 32 ans, il quitte sa vie d'entrepreneur pour sillonner la planète et en ramener des portraits animaliers qu'il vendra à la presse française et internationale. Il peaufine sa signature photographique, travaille sa singularité, ce camaïeu de bleu si distinctif... Ainsi que sa pugnacité. « Les animaux peuvent être sauvages, rapides, timides, les conditions de prise de vue extrêmes, une mauvaise visibilité ou de mauvaises conditions météorologiques... Il faut savoir être très patient et saisir la moindre opportunité car elle ne se reproduit pas toujours une seconde fois », raconte-t-il. Premier prix au Festival mondial de l'image sous-marine en 2015 avant de décrocher le titre de photographe de l'année du National Geographic, Greg Lecoeur a plusieurs cordes à son arc. Auteur de nombreux livres, il se sert aussi du documentaire pour « toucher le cœur du public ». En cette année 2025 que la France consacre à la mer, il vient de publier *L'Océan nous regarde*, une rétrospective de 15 années d'explorations marines aux quatre coins de la planète des eaux glacées de l'Antarctique aux eaux turquoise de la Polynésie. « L'objectif est d'inviter le spectateur à une réflexion profonde sur notre responsabilité collective envers les océans ». De nombreuses expositions permettent de (re) découvrir ses clichés saisissants, de l'Aéroport de Nice à la Galerie des pêcheurs et au Musée océanographique à Monaco... Sur les grilles du Jardin du Luxembourg à Paris jusqu'au 15 juillet, l'exposition *L'Océan vivant* occupe également la coulée verte jusqu'en septembre. Avant que Greg Lecoeur ne reparte en mission. Sans doute au royaume de l'ours polaire, le Svalbard, archipel situé en mer du Groenland, dans l'océan Arctique, épiceutre du changement climatique.



Un couple d'hervia, une espèce longtemps considérée comme endémique.



Greg Lecoecur a publié L'Océan nous regarde, rétrospective de 15 ans d'exploration. Ici un grand cormoran...



et une colonie de gorgones.

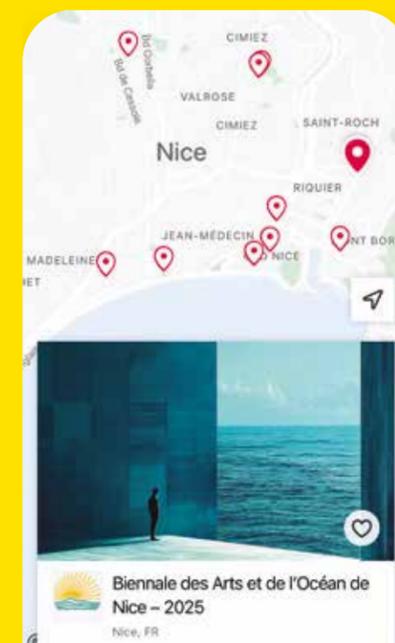
“We love what amazes us, and we protect what we love.” It’s no surprise that this quote by Jacques Cousteau opens one of Greg Lecoecur’s recent books, Méditerranée. For several years, the Nice-based nature photographer has been raising public awareness of the importance of marine conservation and protecting marine biodiversity, and has stepped up his efforts since the birth of his son four years ago. Starting with the Mediterranean, and the “We are Méditerranée” association, the self-taught photographer has travelled around the Pelagos Sanctuary, a marine mammal conservation site, to document the biodiversity of “a sea that is very much alive, but that deserves to be”. He has compiled a veritable inventory of the wildlife, from microscopic organisms such as plankton to fin whales, the second largest mammal on the planet. “We think we have to travel to faraway locations to be able to observe exceptional marine environments. I’ve been privileged enough to travel around the world, but my favourite place is still the one I grew up in, the Mediterranean. I’ve had my most wonderful experiences here. I’ve felt my strongest emotions here,” he writes.

Heir to “The Big Blue”

Born in 1977, Lecoecur belongs to the generation inspired by Luc Besson’s film The Big Blue, along with freedivers Pierre Frolla and Guillaume Néry. Having fallen in love with marine biology, he began freediving to explore the silent world. During his scuba dives he captured his encounters with black dolphins and pilot whales on camera. At 32, he gave up his life

as an entrepreneur to travel around the world, bringing back animal portraits that he sold to the French and international press. He honed his signature photography style, working on its unique qualities, for example the distinctive shade of blue. “Animals can be wild, fast or shy, and the shooting conditions can be extreme, with poor visibility or bad weather. You have to be very patient and seize the slightest opportunity because it doesn’t always happen a second time,” he says. Lecoecur won first prize in the World Underwater Image Festival in 2015 and went on to be named Photographer of the Year by National Geographic. He is also the author of several books and documentaries aimed at “touching people’s hearts”. In 2025, a year that France has dedicated to the sea, he has published L’Océan nous regarde (The Ocean is Watching Us), a retrospective covering 15 years of marine exploration around the world, from the icy waters of Antarctica to the turquoise waters of Polynesia. “The goal is to encourage viewers to think deeply about our collective responsibility towards the oceans.” You can (re)discover Greg Lecoecur’s striking photos in a number of exhibitions, including those at Nice Airport, Galerie des pêcheurs and the Oceanographic Museum in Monaco. The exhibition L’Océan vivant (Living Ocean) is on display along the railings of the Jardin du Luxembourg in Paris until 15 July and on Promenade du Paillon in Nice until September, before Lecoecur sets off on another mission – no doubt to the polar bear kingdom of Svalbard, an archipelago located in the Greenland Sea, in the Arctic Ocean, the epicentre of climate change.

Votre destination pour l’art. Your destination for art.



Explorez l’art et la culture à Nice et plus de 800 espaces culturels dans le monde. Explore arts and culture in Nice and over 800 cultural spaces globally.



PLUS VIVANT, PLUS GRAND

VIVEZ LE NOUVEAU
GRIMALDI FORUM MONACO

25
GRIMALDIFORUM,
GRIMALDIFOREVER



Par Anne-Claire Hillion

3^e CONFÉRENCES DES NATIONS UNIES SUR L'OcéAN

L'accord de Nice : un traité fondateur pour les océans

3rd United Nations Ocean Conference. The Nice Agreement: a founding treaty for the oceans



© David Nozy

Quand la France a dédié l'année 2025 à la Mer, Nice a décidé de la célébrer de toutes les manières qu'il soit. C'est en février dernier que le bal des festivités s'est ouvert avec l'indétrônable Carnaval et son Roi des Océans. Un thème dédié, en lien évident avec la 3^e Conférence des Nations unies sur l'Océan, événement mondial qui se déroule du 9 au 13 juin dans la capitale azurienne. Un sommet présenté comme « la plus grande conférence jamais organisée dans l'histoire du monde et de l'océan ». Contrairement aux deux premières éditions (New York en 2017 et Lisbonne en 2022) – considérées comme

décevantes en raison du manque d'implication des pays – celle de Nice a su porter toutes les espérances.

Tous les États du monde sont conviés à ce grand rendez-vous de diplomatie environnementale co-organisé par la France et le Costa Rica. Protection de la biodiversité, préservation des grands fonds marins, lutte contre la pêche illégale et toutes les pollutions, notamment plastique, transition énergétique... les défis sont nombreux, colossaux et vitaux.

250 ministres des Affaires étrangères et de l'Environnement, 30 000 délégués déplacés, des diplomates, des scientifiques,

des personnalités du monde économique et de la finance, des représentants des populations locales et même une flotte spéciale, « l'Armada des Nations Unies », composée de bateaux de recherche océanographique, de bateaux écoles et de bâtiments historiques... tous vont converger de la planète entière en direction du quartier du port, véritable QG des Nations-Unies. Dans le même temps, la société civile et les ONG de défense de



l'environnement prennent d'assaut le Palais des Expositions – qui a fait peau neuve pour l'occasion – avec pavillons thématiques, performances et débats.

Le point d'orgue de ce sommet est la venue d'une centaine de chefs d'État, dont celle d'Emmanuel Macron, pour la signature des Accords de Nice le 13 juin. Des accords historiques qui prônent « l'adoption de nouvelles mesures d'urgence visant à conserver et à exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins de développement durable ». Après Kyoto en 1997 pour les émissions de gaz à effet de serre, Paris pour le climat en 2015, la protection des océans et leur biodiversité a, enfin, son texte fondateur.

En parallèle de ce grand moment pour la planète, la ville de Nice s'est fixée pour mission de sensibiliser tous ses habitants afin de permettre de mieux comprendre les défis soulevés par l'UNOC. Elle a donc mobilisé tous les acteurs du secteur des sciences, des arts et de la culture pour proposer une mise en lumière « Mers et océans » dès le mois d'avril.

Une année placée sous le bleu de la Méditerranée qui va, une nouvelle fois, faire rayonner la Côte d'Azur dans le monde entier.

When France dedicated 2025 to the Sea, Nice decided to celebrate it in every way it could. In February the festivities opened with the irrepensible Carnival and its King of the Oceans: a special theme clearly connected with the 3rd United Nations Ocean Conference, the global event that takes place from 9 to 13 June in the Côte d'Azur capital. The summit is billed as "the



unocnice2025.org

largest conference ever organised in the history of the world and the ocean". Unlike the first two editions (New York in 2017 and Lisbon in 2022) - which were considered disappointing due to countries' lack of involvement - the Nice one has lived up to expectations.

All the countries of the world are invited to this major environmental diplomacy event co-organised by France and Costa Rica. The challenges are colossal and vitally important, from protecting biodiversity and preserving the deep seabed, to combating illegal fishing and all forms of pollution, especially plastics, and energy transition.

250 international foreign and environment ministers, 30,000 delegates, diplomats, scientists, prominent figures from the world of economics and finance, local community representatives and even a special fleet, the "United Nations Armada", made up of oceanographic research vessels, study ships and historic buildings – all will converge on the port district, a veritable UN HQ. At the same time, civil society and environmental NGOs will take over the Palais des Expositions – which has been revamped for the occasion – with themed pavilions, performances and discussions.

The summit culminates on 13 June when around a hundred heads of state, including Emmanuel Macron, will arrive to sign the historic Nice Agreements, which advocate for "the adoption of new emergency measures to preserve and sustainably use the oceans, seas and marine resources for the purposes of sustainable development". Following Kyoto in 1997 for greenhouse gas emissions, and Paris in 2015 for the climate, ocean conservation and the protection of biodiversity finally have their founding text. In tandem

with this important moment for the planet, the city of Nice is on a mission to raise awareness among all its residents to gain a better understanding of the challenges raised by UNOC. It has mobilised all the actors in the science, arts and culture sector to provide a spotlight on "Seas and oceans" starting in April.

A year, then, coloured by the blue of the Mediterranean, which will make the Côte d'Azur shine around the world once more.



Your exceptional **mountain getaway**

VOTRE SÉJOUR D'EXCEPTION À LA MONTAGNE
HÔTELS & RESORTS - RESTAURANTS - SPA / WINTER & SUMMER

MÉRIBEL | COURCHEVEL | VAL D'ISÈRE | LES GETS

+33 (0)4 80 94 95 96 - booking@alpine-resorts.fr

www.alpine-resorts.fr

Par Tanja Stojanov

BIENNALE DES ARTS ET DE L'OcéAN

« La Mer autour de nous »

“The sea around us”

Tous les deux ans, les musées niçois s'animent autour d'un thème commun et c'est cette fois un parcours de onze expositions qui est déployé, dans le sillage de la Conférence des Nations Unies.

Every two years, Nice museums get busy around a shared topic. Eleven exhibitions are scheduled this year, chiming with the United Nations Ocean Conference in June.



© Jean Gilletta / Bibliothèque du chevalier de Cessole

Il y a ce bruit des vagues qui nous berce quand on s'assied sur la plage, ce mouvement sans cesse recommencé qui nous renvoie aux cycles de la lune. Que l'on pense à la mer ou aux océans, l'eau salée a nourri depuis toujours les imaginaires, éveillant tantôt la crainte, tantôt la fascination, et l'on découvre encore aujourd'hui tant d'espèces qui peuplent ces écosystèmes. L'histoire de la ville de Nice est elle aussi fondamentalement liée à la Méditerranée, des premiers Hommes qui commencèrent à se servir du feu dans la Grotte de Terra Amata près de l'eau, aux villas de villégiature somptueuses construites en bord de mer avec l'essor du tourisme, en passant par cette époque où le littoral azuréen était peuplé de terres agricoles car elles ne craignaient pas les coups de mer. C'est donc naturellement que la Biennale des Arts a choisi de consacrer son édition 2025 à ces enjeux, dans le sillage de la 3e Conférence des Nations Unies sur l'Océan qui se tient à Nice en juin 2025.

Gilletta, « Nice, plage, Bains Georges », 1873. Bibliothèque du chevalier de Cessole. Au musée Masséna.

Masque de Silène de l'épave de La Fourmigue (Golfe-Juan), 1^{er} siècle av. J.-C. Au musée d'Archéologie de Nice-Cimiez.



© F. Fernandez



© Laurent Ballesta

Laurent Ballesta, Plafond de glace, îlot de la Dent, Terre Adélie. Au musée de la Photographie Charles Nègre.

Secrets retrouvés aux fonds des eaux

Parmi les onze expositions proposées, le musée d'Archéologie de Nice-Cimiez révèle les trésors sortis des eaux grâce à l'archéologie sous-marine. A côté des ruines romaines à parcourir sur place en famille, on découvre des objets provenant d'épaves antiques englouties ou plus récemment de l'ancien Casino de la Jetée-Promenade. Du côté du Palais Lascaris, c'est un focus sur les œuvres d'Anne-Laure Wuillai qui est aussi proposé pour la Biennale. Après des études aux Beaux-Arts de Paris, la plasticienne représentée par la galerie Eva Vautier – la fille de Ben – a développé un travail autour de l'eau de mer. Dans un geste éminemment poétique, elle prélève des échantillons d'eau, comme pour montrer que ce patrimoine vivant, menacé par la pollution plastique, contient la mémoire de notre planète.

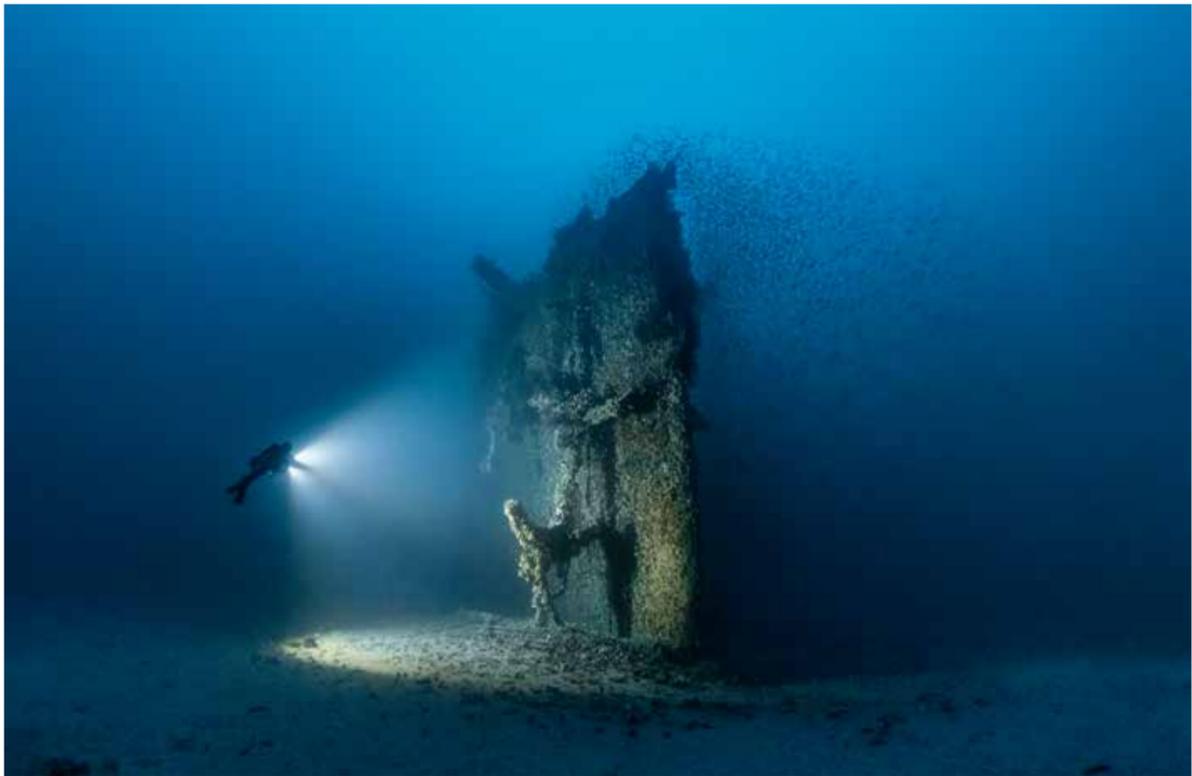
Profondeurs secrètes et biodiversité

Au cœur du Cours Saleya et de son foisonnant marché, le musée de la Photographie Charles Nègre nous plonge dans les fonds sous-marins explorés par le photographe

multiprimé Laurent Ballesta. Biologiste, naturaliste, chercheur et explorateur, Ballesta alerte depuis des années sur les questions environnementales. Son exposition est comme un voyage sensoriel en mer, cette réalité silencieuse aux couleurs denses. Installé dans une villa bordée d'espaces verts, le musée des Beaux-Arts accueille quant à lui JP Racca Vammerisse. Dans ce lieu qui abrite des œuvres de Brueghel l'Ancien, Jean-Honoré Fragonard ou encore d'Auguste Rodin, Pierre Bonnard et Raoul Dufy, les céramiques contemporaines d'inspiration baroque du plasticien, diplômé du Pavillon Bosio à Monaco, ont trouvé leur écrin. Un univers étrange et merveilleux.

The sound of the waves lulls us when we sit on the beach, an endlessly repeated rhythm driven by the moon's pull. Waves, tides, seas and oceans have always inspired fear or fascination. Even today, we are still discovering 'new' species in the ocean depths. The story of the city of Nice is intimately bound up with the Mediterranean, from the first people who lived in the Terra Amata cave to the rs who worked the land untroubled by

© Laurent Ballesta



Laurent Ballesta, L'épave du cargo Le Natal, Marseille, -127 mètres.

storms at sea and the sumptuous holiday villas built along the coast when the first tourists arrived. So it was natural enough, with Nice hosting the 3rd United Nations Ocean Conference in June, for the arts biennial to focus on the sea.

Secrets from the seafloor

One of this year's 11 sea-themed exhibitions is at the Musée d'Archéologie on Cimiez, next to the Roman ruins (great fun to explore on a family outing). The museum is spotlighting treasures found on the seabed by local marine archaeologists. Some are from ships wrecked back in Roman days, others from the nineteenth-century casino that stood on a jetty off the Promenade des Anglais. Palais Lascaris joins in the biennial with an exhibition of artworks by Anne-Laure Wuillai, who is represented by the Eva Vautier gallery. Wuillai has used seawater in a poetic evocation of this living heritage, our planet's memory, and the danger of plastic pollution.



Ugo Schiavi, Gorgone #1, 2002. Au MAMAC hors les murs et au 109.

Secret depths and biodiversity

At the western end of Cours Saleya and its busy market you'll find the Musée de la Photographie Charles Nègre. Its current exhibition explores the ocean depths with Laurent Ballesta, award-winning photographer, biologist, naturalist and explorer. Ballesta has been alerting the public to environmental issues for many years. This exhibition is like a sensory journey through a silent, densely coloured world of water. The Musée des Beaux Arts, set amid pleasant greenery, is showing work by J.P. Racca Vammerisse, a graduate of the Pavillon Bosio art school in Monaco. Vammerisse's decidedly baroque ceramics evoke a strange and wondrous world that fit perfectly in the setting of the permanent collection, alongside Pieter Bruegel the Elder, Jean-Honoré Fragonard, Auguste Rodin, Pierre Bonnard and Raoul Dufy.

LA MER AUTOUR DE NOUS
Toutes les infos sur anneedelamer.nice.fr

CULTURE

XXXIII

Par Tanja Stojanov

MUSÉE MATISSE

Chefs-d'œuvre des dernières années

Late masterpieces

A deux pas de l'appartement où Matisse (1969-1954) vécut à Cimiez, le musée abrite dans ses collections des pièces emblématiques du maître de la couleur comme La Piscine et le Nu Bleu IV.

The museum stands a stone's throw from the Cimiez apartment where Matisse lived from 1969 to 1945.

Among its collections are some of his most iconic paintings such as La Piscine and Bleu IV.



© Ville de Nice - Julien Véron

Le Musée Matisse et sa couleur ocre rouge.

En France, deux grands musées sont dédiés à l'œuvre de Matisse : celui du Cateau-Cambrésis, sa ville natale, et celui de Nice, où il a passé les 30 dernières années de sa vie, fasciné par la lumière et la mer. De son vivant, le peintre avait fait don de huit pièces à la Ville de Nice, un geste poursuivi par sa famille, qui offrit entre autres le célèbre *Nu Bleu IV* de 1952, cette silhouette de femme dont les bords irréguliers portent la vitalité du geste de ses ciseaux. La collection permanente du musée niçois réunit aujourd'hui 31 peintures, 454 dessins et gravures, 38 gouaches découpées, 57 sculptures et autres objets personnels, qui sont montrés au gré des expositions. La plupart de ces pièces proviennent directement de l'atelier de Matisse au Régina, ancien hôtel

bâti pour la Reine Victoria. Lors de sa venue en 1917, Matisse trouve au départ la pluie et peint *Tempête à Nice*. Une fois installé, il va développer sur place une peinture intimiste ; il peint des odalisques, des intérieurs et lors de son séjour à Vence pendant la Seconde Guerre Mondiale, l'iconique *Nature morte aux grenades*. Cette peinture, qui servira d'affiche pour promouvoir Nice auprès des touristes, marquera aussi son adieu à la peinture. L'appartement niçois devient ainsi le laboratoire d'expérimentations. Aidé de sa muse, qui accroche aux murs les papiers découpés, Matisse compose alors *La Piscine* dans sa salle à manger. Une fresque monumentale habitée de silhouettes de corps plongeants, de poissons et autres formes et contre-formes abstraites, dont on retrouve



© François Fernandez

Henri Matisse, Nu bleu IV, Nice, 1952, papiers gouachés découpés, collés sur papier, marouflés sur toile, 103 x 74 cm, donation de Madame Jean Matisse à l'État français pour dépôt au musée Matisse, Nice, 1978, musée d'Orsay, Paris.



© François Fernandez

Henri Matisse, Nature morte aux grenades, Vence, novembre 1947. Huile sur toile, 80,5 x 60 cm. Musée Matisse Nice, don d'Henri Matisse, 1953.

une reproduction au musée. L'un des chefs-d'œuvre de Matisse est la chapelle du Rosaire à Vence, dont le musée conserve des vêtements liturgiques et travaux préparatoires de vitraux : « Elle est pour moi l'aboutissement de toute une vie de travail et la floraison d'un effort énorme, sincère et difficile », écrira-t-il. Le musée niçois veille sur la plus impressionnante collection de sculptures et dessins de l'artiste. Lui, qui se bandait les yeux ou dessinait de la main gauche pour ne pas s'habituer, allait encore à 80 ans copier les grandes œuvres. Une vie de labeur, au service de l'art.

There are two Matisse museums in France, one in Cateau-Cambrésis, where he was born, and one in Nice, where he spent the last 30 years of his life. The master colourist was fascinated by the light of the sea. During his lifetime he donated eight artworks to the City of Nice; his family later donated many more. The permanent collection in the Nice museum now comprises 31 paintings, 454 drawings and prints, 38 gouache cut-outs, 57 sculptures and other personal items, on show in some exhibitions. Most of these items came from Matisse's studio in the Régina Palace, the hotel originally built for Queen Victoria.

Arriving in Nice in 1917, Matisse found it drenched in rain and painted *Tempête à Nice*. After settling in Nice he adopted an intimist style; his apartment became the scene of his painterly experiments. In his dining room he designed *La Piscine*, a huge mural composed of gouache-painted cut-outs depicting divers, swimmers, fish and abstract shapes. There is a reproduction in the museum. One of Matisse's masterpieces is the chapelle du Rosaire in Vence, for which he designed the liturgical vestments on show in the museum along with preparatory sketches for the stained glass. "For me, it is the culmination of a lifetime's work and the flowering of an immense, sincere, and challenging effort," he would write. The Nice museum boasts an impressive collection of the artist's sculptures and drawings. He, who once blindfolded himself or drew with his left hand to escape the comfort of habit, was still studying the great masters at 80. A lifetime of unwavering dedication, wholly in service of art.

Expositions temporaires / Temporary exhibitions

Grand voyageur, Matisse a trouvé un renouvellement de ses motifs en sillonnant les villes du Sud, comme en témoigne l'exposition *Matisse Méditerranée(s)*, visible jusqu'au 7 septembre. C'est ensuite au Chemin de Croix que le musée dédiera une exposition à l'hiver 2025-2026, avec un beau focus sur la chapelle du Rosaire, avant de présenter à l'été 2026 un dialogue entre Matisse, Saint Laurent et la Mode. Car oui, ce fils de drapier aimait les tissus qui lui ont apporté une profusion de motifs et choisissait minutieusement les habits de ses modèles. Son œuvre a inspiré le grand couturier.



© Ville de Nice - Julien Véron

Vue des œuvres de Matisse pour la Chapelle du Rosaire.

Matisse was a great traveller, finding themes for his work wherever he went – as exemplified in the *Matisse Méditerranée(s)* exhibition, running until 7 September. The winter 2025-2026 exhibition will be devoted to the Chemin de Croix ceramic mural at the chapelle du Rosaire. Summer 2026 will see a dialogue between Matisse, Saint Laurent and Fashion. Matisse, the draper's son, loved the patterned fabrics seen in so many of his works. He took great care in dressing his models, and his work inspired the great couturier.

Par Tanja Stojanov

VILLA MASSÉNA, MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE

L'âme de la Belle Époque

Villa Masséna, museum of art and local history. The soul of the Belle Époque

Elle est le témoin de l'histoire de Nice après son rattachement à la France. Entourée de jardins en bord de mer, l'élégante voisine du Negresco abrite des trésors historiques de peinture et de mobilier.

This museum, set in a garden by the sea, next to Le Negresco, reflects the history of Nice after it became part of France. Its displays include historic treasures, curiosities, paintings and furniture.

Il suffit de sortir du Negresco côté mer, pour trouver ce petit bijou d'architecture sur la Promenade des Anglais. Une villa dont la terrasse à balustrades surplombe les embruns et qui a su préserver ses jardins face à la Méditerranée, exactement comme ils avaient été conçus par le paysagiste Édouard André à la Belle Époque. Cette demeure, c'est la Villa Masséna, une maison ayant appartenu à la famille Masséna et qui fait partie des constructions de rêve venues orner la Côte d'Azur après 1860 et le rattachement de Nice à la France. Comme ses sœurs azuréennes, la Villa Ephrussi de Rothschild à Saint-



© Ville de Nice

Le rythme délicat de la Villa Masséna et ses jardins remarquables.

Jean-Cap-Ferrat, la Villa Sauber à Monaco ou la Malmaison à Cannes, la Villa Masséna est devenue un musée. Un lieu qui fait revivre la magie de la Riviera il y a plus d'un siècle, lorsqu'elle est devenue l'édén luxuriant d'une élite internationale, mais qui remonte aussi beaucoup plus

loin dans le temps. Pour comprendre pourquoi le musée abrite de si impressionnantes collections du XIXe siècle, des affiches aux grandes toiles, en passant par les meubles et objets, dont certains datent même du règne de Napoléon I^{er}, il faut revenir sur l'histoire de cette sublime bâtisse.

C'est ici qu'arrivaient toutes les collections

Tout commence en 1898 quand Victor Masséna, prince d'Essling et duc de Rivoli, achète ce terrain pour y bénéficier d'un climat clément en hiver. « La construction est confiée à Hans-Georg Tersling et Aaron Messiah, grands architectes



© Ville de Nice

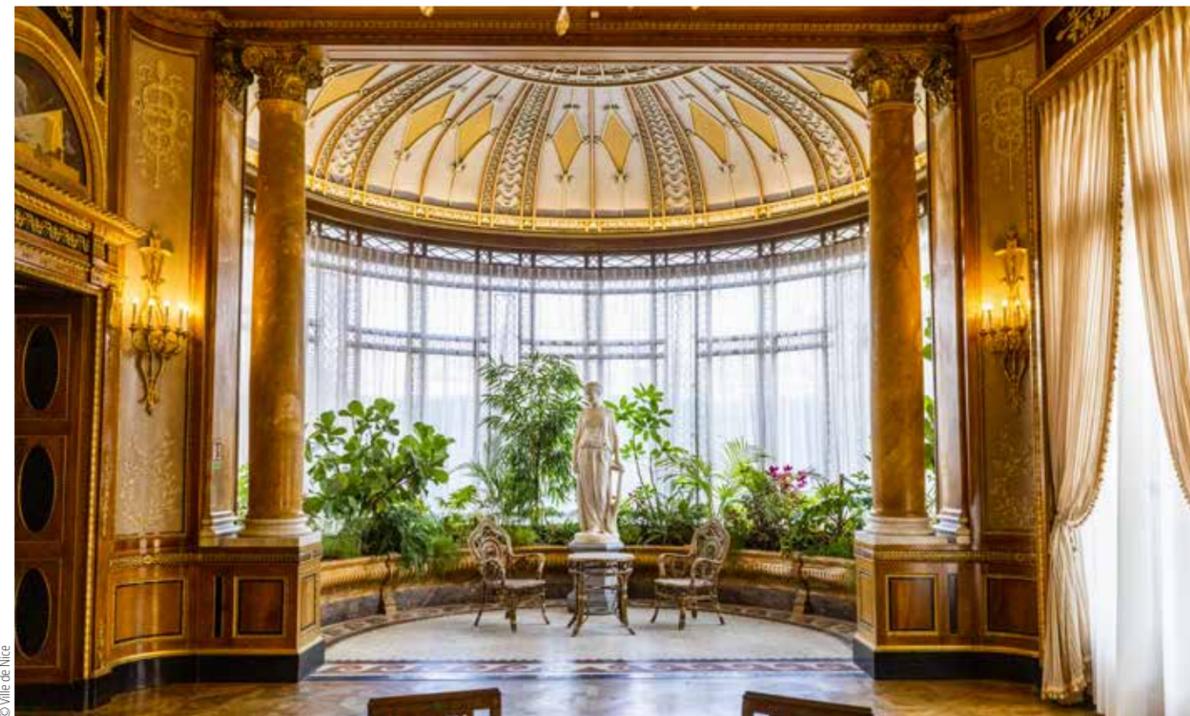
Portrait de la famille Masséna dans l'escalier menant au premier étage.

de la Belle Époque, qui s'inspirent des grandes demeures de style néoclassique italien. On rend hommage également à l'Empire, car il ne faut pas oublier que l'empereur a fait de son ancêtre André Masséna l'enfant chéri de ses victoires militaires », raconte le directeur du musée Jean-Pierre Barbero. Rien d'étonnant du coup à ce qu'on retrouve ici des pièces rares comme le masque mortuaire de Napoléon Bonaparte réalisé par le Dr Arnold ou le diadème de nacre offert par Murat à sa femme, l'impératrice Joséphine. N'ayant pas de descendant, le fils de Victor Masséna va céder la demeure à la Ville en 1919, à condition qu'elle en fasse un musée et que ses jardins restent ouverts au public. C'est le début d'une période de grands bals donnés dans les salles de réception, où se pressent les Niçois en élégantes tenues, avant que le lieu ne soit converti en musée en 1921. « La Villa Masséna devient alors le deuxième musée de Nice après celui d'Histoire naturelle. Dès lors, toutes les collections données à la ville vont arriver ici. Une partie sera redistribuée dans les musées qui ouvriront plus tard leurs portes, comme le Palais Lascaris pour les arts populaires ou le musée Chéret pour les Beaux-Arts », ajoute le directeur.

Une verrière pour profiter des hivers azuréens

Ayant bénéficié d'une vaste campagne de rénovation

de 1999 à 2008, la Villa Masséna est désormais le témoin privilégié de l'histoire de Nice en tant que ville de villégiature d'hiver, de 1760 à 1939, reconnue par l'UNESCO au Patrimoine mondial de l'humanité. Au rez-de-chaussée, on y découvre l'impressionnant CV de la famille Masséna dans un décor de style Empire. « On est comme à l'époque, avec les boiseries italiennes récupérées au château de Govone à Turin où Napoléon est passé. L'idée était de montrer qu'on était proche du pouvoir, d'où les portraits de la famille impériale », précise Jean-Pierre Barbero. En montant un superbe escalier, ce sont aussi tous les visages de la famille Masséna que l'on rencontre en compagnie des édiles de Nice, avant de retrouver au premier étage l'histoire foisonnante de la ville. Aux côtés des fameuses clés de Nice données par Garibaldi à Napoléon III, défile ici une farandole de traditions et métiers, entre les pêcheurs, les fleuristes, le carnaval, la marqueterie niçoise et les peintres paysagistes comme Joseph Fricero. En grimpant un étage de plus, on accède aux expositions temporaires, dynamiquement orchestrées par Jean-Pierre Barbero qui, il faut le dire, a fait ses classes à l'Opéra de Nice. En somme, une joyeuse traversée de l'histoire de la cinquième ville de France, à vivre à travers la famille Masséna et sa demeure.



© Ville de Nice

Une sublime verrière pour profiter des hivers azuréens.

Leaving Le Negresco by its seafront door you will immediately see this architectural gem on the Promenade des Anglais. The villa's balustraded terrace overlooks well-kept gardens, preserved just as they were when landscaper Édouard André designed them in the late 19th century. This is Villa Masséna. It was built, like many other dream villas on the Côte d'Azur, after the County of Nice became part of France in 1860. To understand how the museum came to house such an impressive array of 19th-century exhibits, let's look back at the building's history.

All the city's collections

It all began in 1898 when Victor Masséna, Prince of Essling and Duke of Rivoli, bought this plot of land to enjoy the Riviera's winter sunshine. "Hans-Georg Tersling and Aaron Messiah, two leading Belle Époque architects, were commissioned to design the villa. They took inspiration from the Italian neoclassical style, but it is also Victor Masséna's tribute to the Empire. After all, Napoleon had made his ancestor André Masséna a Marshal of the Empire," says the museum's director Jean-Pierre Barbero. So



© Jean-Michel Emparotés

Le masque de Napoléon, pièce emblématique des collections.

it's no surprise to find rare items like Napoleon's death mask and a mother-of-pearl diadem that Murat gave the Empress Joséphine. Victor Masséna's son, having no descendants, donated the villa to the City of Nice in 1919 on condition that it be turned into a museum and its gardens kept open to the public. All collections donated to the city ended up here.

Open to the winter sunshine

Villa Masséna is a fine testimony to Nice's history as a winter resort between 1760 and 1939. On the ground floor, visitors find the Masséna family's impressive track record in an Empire-style setting. The mural above the splendid staircase shows the entire Masséna family along with members of the city council. On the first floor, the city's rich history is displayed: the keys to the city, which Garibaldi presented to Napoleon III; an abundance of exhibits related to local traditions like the carnival and crafts such as fishing, floristry and marquetry; works by landscape painters such as Joseph Fricero. The second floor houses temporary exhibitions, energetically curated by Jean-Pierre Barbero, who started out with the Opéra de Nice.

Par Tanja Stojanov

LA GRANDE AVENTURE DES COULEURS

The Great Colour Adventure

Dans un disque géant à double sens de circulation, l'exposition estivale du Grimaldi Forum Monaco réunit des œuvres de Robert Delaunay, Magritte, Léger et bien d'autres, mises en contexte avec du mobilier iconique.

The summer exhibition at the Grimaldi Forum Monaco includes works by Robert Delaunay, Magritte, Léger and many more, staged with iconic design pieces inside a giant disc with two-way foot traffic.



Fernand Léger, Les grands plongeurs noirs, 1944. Huile sur toile, 189 x 221 cm. Dation en 1982. Collection Centre Pompidou, Paris, Musée national d'art moderne - Centre de création industrielle



René Magritte, Les marches de l'été, 1938. Huile sur toile, 60 x 73 cm. Achat, 1991. Collection Centre Pompidou, Paris, Musée national d'art moderne - Centre de création industrielle

Les couleurs, ce sont autant de rythmes dans un tableau, de sensations qui nous embarquent et d'émotions qu'on a envie de partager ! Et pourtant, chacun les ressent à sa manière selon sa culture, son époque. « Qu'évoque le bleu ou le rouge pour celui qui est confronté à un tableau de Matisse ou de Gontcharova ? Que signifient ces couleurs pour moi visiteur ? », interroge ainsi Didier Ottinger, commissaire de l'événement. Plutôt qu'un cours magistral, ce rendez-vous propose de s'élancer dans une expérience multisensorielle à travers une centaine de chefs-d'œuvre du Centre Pompidou, musée qui, rappelons-le, abrite la plus importante collection publique d'art moderne et contemporain en France. Dans un espace transformé en gigantesque roue chromatique, à l'image de celle qu'utilisent les artistes, on traverse ainsi le jaune, le vert, le rose.

Ici, le bleu du ciel se fragmente en petits cubes chez Magritte, dans l'esprit surréaliste, et sert de décor à l'immense Bella, peinte par son époux adoré Marc Chagall. Robert Delaunay fait danser les coloris en rondes poétiques tandis que Gerhard Richter les ordonne dans un nuancier à plus de mille variations. Les toiles et sculptures sont accompagnées de créations sonores et d'ambiances olfactives développées avec la maison Fragonard. Aux côtés des œuvres de grands coloristes comme Matisse, Léger, Picasso et Jean-Michel Basquiat, on retrouve des meubles signés Jean Prouvé, Ettore Sottsass ou encore Philippe Starck, dans des installations imaginées par l'architecte Marion Mailaender. En recréant des ambiances d'intérieur, l'exposition ouvre l'art sur la vie quotidienne, en faisant un pas de côté. A l'heure où les images déferlent de toute part, cette grande aventure propose de renouer avec les



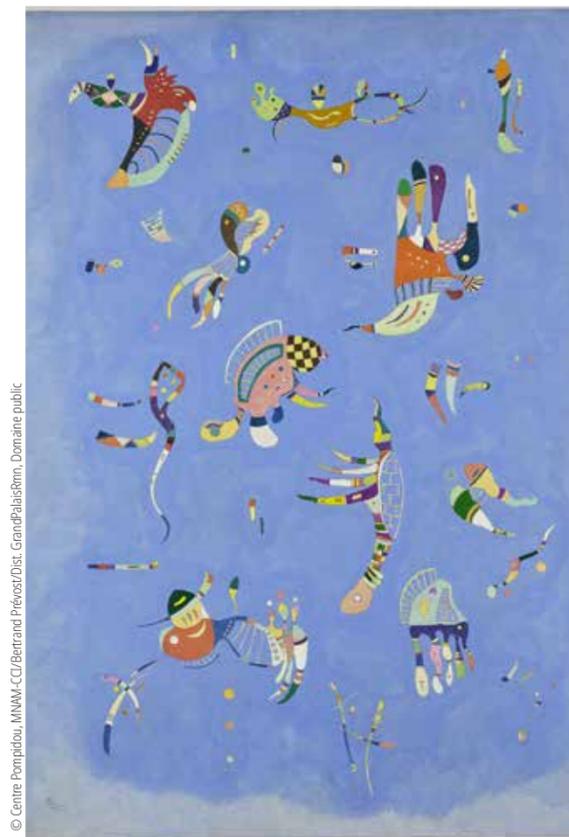
© Centre Pompidou, MNAM-CCI/Georges Meguerditchian/Dist. GrandPalaisRm, Domaine public

Robert Delaunay, Formes circulaires, Soleil n°2, 1912-1913. Peinture à la colle sur toile, 100 x 68,5 cm ; Don de la Société des Amis du Musée national d'art moderne en 1961. Collection Centre Pompidou, Paris, Musée national d'art moderne - Centre de création industrielle.

sensations du corps, à travers le prisme fascinant des atmosphères colorées imaginées par les artistes majeurs du XX^e siècle.

Colours in a painting are like rhythms, sensations that carry us away, emotions we want to share. But each person experiences colours according to their nature, culture and era. "What do red or blue mean to someone looking at a painting by Matisse or Gontcharova? What do colours mean to me as a visitor?" asks Didier Ottinger, curator of the exhibition. Rather than aiming to inform us, this show draws us into a multisensory experience with some hundred masterpieces from the Centre Pompidou, Paris, which houses the largest public collection of modern and contemporary art in France. In this exhibition, the artworks are grouped by colour in a giant colour wheel such as artists use, divided into yellow, red, pink, etc.

Magritte splits the blue sky into little surrealistic cubes; Marc Chagall uses blue for a life-size painting of his adored



© Centre Pompidou, MNAM-CCI/Bertrand Prévost/Dist. GrandPalaisRm, Domaine public

Vassily Kandinsky, Bleu du ciel, 1940. Huile sur toile, 100 x 73 cm. Donation de Mme Nina Kandinsky en 1976. Collection Centre Pompidou, Paris, Musée national d'art moderne - Centre de création industrielle.

wife Bella. Robert Delaunay makes colours dance poetically, whirling round; Gerhard Richter makes a giant colour chart with hundreds of colours, shades and tints. The paintings and sculptures are accompanied by a soundscape in spaces variously scented by perfume house Fragonard. Alongside works by Matisse, Léger, Picasso and Jean-Michel Basquiat, there is furniture by Jean Prouvé, Ettore Sottsass and Philippe Starck in installations designed by architect Marion Mailaender. By recreating the ambience of interiors, the exhibition shows art differently, immersing it in everyday life. In an age when images are everywhere, this great exhibition invites us to reconnect with bodily sensations through the fascinating prism of colourful ambiances created by major twentieth-century artists.

« COULEURS ! CHEFS-D'ŒUVRE DU CENTRE POMPIDOU »
Du 8 juillet au 31 août 2025
Grimaldi Forum Monaco

LES ENFANTS ARTY

Créer, explorer, s'amuser

Create, explore, have fun



© Grégoire Gardette

Portraits réalistes de félins avec l'artiste Youssef Boubekeur.

Le Negresco, hôtel d'art familial labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, aspire à devenir un territoire d'expression où les plus petits peuvent librement laisser place à leur créativité. Le concept né en 2022, invite les jeunes esprits à s'immerger dans le monde fascinant de l'art, de la culture et du patrimoine. Au programme, des ateliers hors du commun et des rencontres enrichissantes avec des figures emblématiques de la scène artistique. Cette expérience immersive vise à éveiller la curiosité et à stimuler la créativité des enfants, les guidant dans un voyage captivant à la découverte des trésors artistiques et culturels.

Ces ateliers, imaginés pour les enfants de 4 à 13 ans, sont

nés de la volonté de transmettre la passion de l'art auprès des plus jeunes. Depuis le lancement des Enfants Arty, les artistes en herbe ont rencontré les créatures fantastiques de Jean-Marc Calvet, les lignes hypnotiques du street-artiste Jordane Saget et les félins hyperréalistes de Youssef Boubaker. Ils ont voyagé dans le monde de la BD avec le graffeur Gully, découvert le jeu entre courbes, ombres en pointillés et entrelacs en noir et blanc de Nairone et les paysages urbains colorés de Thoma Vuille alias M. Chat. Piqués de curiosité, les jeunes artistes investissent le salon Masséna au décor Empire pour vivre cette expérience, sous le regard attentif et bienveillant des animatrices culturelles d'Art Kids Company. Ce dernier se



© Grégoire Gardette

métamorphose en un théâtre d'aventures captivantes et gourmandes. À partir de 16 heures, l'art de la pâtisserie entre en scène ! Le chef pâtissier et ses équipes dévoilent un goûter inspiré par la fantaisie de chaque artiste.

Pour les jeunes gastronomes, l'expérience s'étend au-delà des ateliers, avec des menus spécialement conçus par la cheffe étoilée MICHELIN Virginie Basselot. Au restaurant Le Chantecler, le menu « La Madeleine de Proust » invite à un voyage gastronomique d'exception, la Brasserie Contemporaine La Rotonde et N La Plage proposent des formules dédiées pour ravir les palais des jeunes gourmets.

Le Negresco, a family art hotel and certified Living Heritage Company, aims to become a place where children can give free rein to their creativity. Launched in 2022, the concept invites young people to immerse themselves in the fascinating world of art, culture and heritage. The programme features unique workshops and enriching encounters with iconic figures on the art scene. This immersive experience aims to awaken children's curiosity and stimulate their creativity, guiding them on a captivating journey to discover artistic and cultural treasures.

Designed for children aged from 4 to 13, the workshops were created to instil young children with a passion for art. Since the launch of Les Enfants Arty, budding artists have encountered Jean-Marc Calvet's fantastical creatures, street artist Jordane Saget's hypnotic lines and Youssef Boubaker's hyperrealistic felines. They have ventured into the world of comics with graffiti artist Gully, discovered Nairone's interplay of curves, stipple shading and black-and-white interlacing, and the colourful urban landscapes of Thoma Vuille, AKA M. Chat.

The curious young artists will take over the Empire-style Salon Masséna for this experience, under the attentive eye of the Art Kids Company's friendly activity leaders. The space will be transformed into a theatre of exciting and delicious adventures. At 4pm the art of pastry-making takes centre stage! Our head pastry chef and his team will unveil a snack inspired by the creative work of each artist.

For young food lovers, the experience continues beyond the workshops, with specially designed menus by MICHELIN-starred Chef Virginie Basselot. Le Chantecler's menu, "La Madeleine de Proust", invites guests on an extraordinary gastronomic voyage, while the contemporary brasserie La Rotonde and N La Plage are also offering exclusive menus that will delight the taste buds of young gourmets.

Par Eve Chatelet

VILLA EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

La grande histoire se poursuit

The grand legacy continues

Bijou de la Belle Époque inauguré en 1912, la demeure de Béatrice Ephrussi de Rothschild prolonge le rêve avec ses collections valorisées et rendez-vous culturels élégants.

Béatrice Ephrussi de Rothschild inaugurated her Belle Epoque mansion in 1912. The dream lives on today with the Baroness's collections beautifully displayed and stylish cultural events throughout the year.



© C. Retoura

La Villa dans ses somptueux jardins.

Les jardins de cette villa nichée au sommet du Cap-Ferrat ont une allure tout à fait particulière : celle du pont d'un navire, comme une évocation des voyages transatlantiques que fit Béatrice Ephrussi de Rothschild (1864-1934). Ce rêve de palais italien entre ciel et mer, qu'on vient aujourd'hui visiter pour ses œuvres patrimoniales et espaces verts exubérants, est né des recherches esthétiques et architecturales de Béatrice. Héritière d'une grande dynastie bancaire européenne, la baronne a inauguré cette propriété au début du XX^e siècle avec faste, en compagnie de têtes couronnées et personnalités à la mode venues se ressourcer sur la Riviera. Pour honorer cette bâtisseuse, qui passa une quinzaine d'hivers dans sa résidence avant d'en faire don à sa mort à l'Académie des beaux-arts, la Villa a fêté en 2024 l'Année Béatrice. Un succès de fréquentation et de reconnaissance pour ce lieu, nommé au concours du Monument préféré des

Français et qui a présenté pour la première fois ses collections à Paris en tant qu'invité d'honneur du salon antiquaire FAB Paris l'hiver dernier. Béatrice de Rothschild avait fait de cet endroit une maison ouverte, où l'on reçoit, et c'est cette tradition vivante que prolonge désormais l'Académie des beaux-arts.

Davantage de salles et objets d'art à découvrir

Passionnée de Venise, la collectionneuse a mêlé ici ses goûts éclectiques : paravents japonais, Renaissance italienne et mobilier du XVIII^e siècle aux provenances prestigieuses. « Le chantier des collections mené dans les réserves a permis la redécouverte d'objets d'art exceptionnels, comme plusieurs tapis de la Savonnerie et un Fauteuil à la Reine de Georges Jacob en bois doré, un modèle que l'ébéniste avait conçu pour Talleyrand », se réjouit Oriane Beaufile, directrice des collections. Depuis un an, une vaste campagne de

restauration a permis de redonner leur éclat à des pièces majeures comme un guéridon à panneaux de plume. Des vases historiques ont pu regagner les salons tandis que des présentations renouvelées de plusieurs salles ont été ouvertes à la visite. C'est le cas du cabinet de porcelaines en camaïeu carmin, du salon de famille et du salon rose, évocation de l'un des salons de la baronne dans son hôtel particulier parisien.

Une programmation raffinée de l'été à l'hiver

Cultivant la douceur des nuits d'été, les jardins s'animent pour la troisième saison autour des Nocturnes de la Villa. Le rendez-vous est donné les lundis et mardis du 14 juillet au 26 août 2025 pour des soirées dans l'herbe, la tête sous les étoiles, en présence d'artistes tels que Thomas Dutronc, Angélique Kidjo, André Manoukian et Rosemary Standley, David Enhco et Marie-Christine Barrault. Le plus de ces moments de musique et spectacle ? La possibilité d'un panier gourmand pour savourer l'occasion. Durant la saison d'hiver, les Jeudis de la Villa prennent également le relais d'octobre à avril, avec une pause à Noël. On y vient pour des dîners-conversations sur des thèmes variés, comme l'œnologie, le sport, la religion, la littérature, le tourisme ou encore la caricature, et ce en comité réduit. Des échanges culturels dans cet écrin historique.

This place has a special charm. The villa's gardens stretch along the crest of Cap Ferrat like a ship's prow, as if to evoke the transatlantic journeys of the first owner, Béatrice Ephrussi de Rothschild. A dream of an Italian palace perched between sea and sky, now visited for the lush gardens and heritage artworks reflecting the Baroness's refined aesthetic and architectural tastes. Béatrice Ephrussi de Rothschild (1864-1934) was the heiress of a great European banking dynasty. She inaugurated the property with great pomp, joined by royalty and fashionable celebrities taking time out on the Riviera. She lived in the Villa for fifteen



© Anthony Lainebonne

Le Fauteuil à la Reine imaginé par Georges Jacob pour Talleyrand.

years, bequeathing it to the Académie des beaux arts on her death. In her honour, the Villa celebrated 2024 as "l'Année Béatrice". The event brought record attendance and official recognition, with the site nominated in the competition for France's favourite historic building. Last winter the collections went on show at the FAB Paris antiques fair, where the Villa was guest of honour. Béatrice de Rothschild kept open house at the Villa; in welcoming the public, the Académie des Beaux Arts continues that living tradition.

More rooms and art objects to discover

Béatrice Ephrussi de Rothschild especially loved Venice, but her collection reflects the variety of her tastes: Japanese screens, Italian Renaissance pieces, and prestigious eighteenth-century furniture. "Working on the collections in storage we rediscovered some remarkable art objects like the Savonnerie tapestry and a Georges Jacob giltwood armchair, a model he designed for Talleyrand," says Oriane Beaufile, director of the collection. Over the past year a vast restoration campaign has restored key pieces to their former glory, as witness the pedestal table with feathers embedded in the panels. Period vases have been replaced in the rooms while several rooms with renewed displays have been opened to visitors. Examples are the cabinet of crimson monochrome porcelain, the drawing room, and the pink room reminiscent of one in the baroness's Paris townhouse.

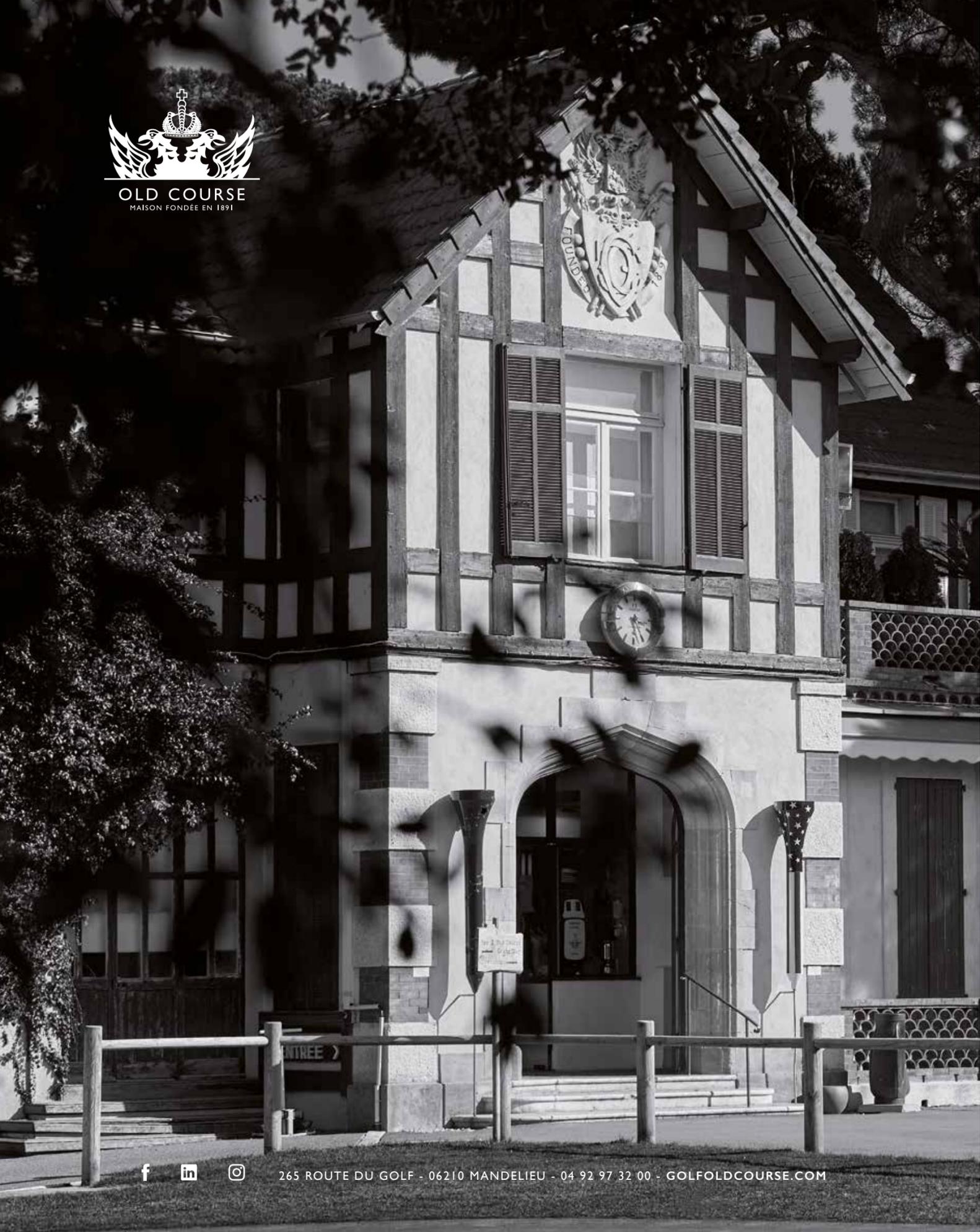
Sophisticated programmes for summer and winter

On Mondays and Tuesdays from 14 July to 26 August this year, the gardens come alive in the soft atmosphere of summer nights for the third season of "Nocturnes de la Villa". Evenings on the lawn under a starry sky, visitors can savour the occasion with a gourmet hamper while enjoying music or live entertainment. "Les Jeudis de la Villa" take over from October to April, with a break for Christmas and the New Year. Champagne, a lecture and dinner, with participants talking in small groups about the day's topic, be it oenology, sport, religion, literature, tourism or the caricature. Cultural conversations in a historic setting.



© Anthony Lainebonne

Les vases 3 âges de cette collection rare.



COMMUNIQUÉ

OLD COURSE CANNES MANDELIEU

Maison fondée en 1891

FOUNDED IN 1891



Jean-Stéphane Camérini, propriétaire.

A quelques pas de La Croisette et lovée au cœur de 76 hectares d'une pinède centenaire, abritant faune protégée, lacs et rivières, soyez les bienvenus dans la Maison Old Course.

Ouverte à l'année, elle offre une expérience hors du temps où l'art de vivre rime avec passion, authenticité et excellence.

Construite en 1891 par le Grand Duc Michel de Russie et dirigée de main de maître par Jean-Stéphane Camérini et sa famille depuis 1997, ce

joyau incontournable du paysage golfique français n'en finit pas de rayonner, grâce à la famille qui perpétue la tradition d'entreprendre, année après année.

Situé face aux îles de Lérins, son golf links et doyen de la Côte d'Azur, s'étend au creux de 4 000 pins nichés entre le bord de mer et les premiers contreforts verdoyants de l'arrière-pays. Historique et authentique, une surprise vous y attend : la traversée du fleuve côtier « La Siagne » sur un bac qui

permet de rejoindre les trous N°3 et N°13. Vous l'aurez compris, rejoindre l'univers de la Maison Old Course, c'est adhérer à une certaine philosophie du golf. Plus qu'un Club, un art de vivre.

Just a stone's throw from La Croisette and nestled in 76 hectares of century-old pine forest, home to protected wildlife, lakes and rivers, welcome to the Maison Old Course.

Open every day of the year, it offers a timeless experience where the art of living rhymes with passion, authenticity and excellence.

Built in 1891 by Grand Duke Michel of Russia and masterfully managed by Jean-Stéphane Camérini and his family since 1997, this jewel of the French golfing landscape continues to shine, thanks to the family who perpetuate the entrepreneurial tradition year after year.

Facing the Lérins Islands, its links golf course is the oldest on the Côte d'Azur, nestling among 4,000 pine trees between the sea and the green foothills of the hinterland. Historic and authentic, a surprise awaits you: the crossing of the coastal river "La Siagne" on a ferry that takes you to holes N°3 and N°13.

As you can see, joining the world of the Maison Old Course means embracing a certain golfing philosophy. More than just a club, it's an art of living.



OLD COURSE
MAISON FONDÉE EN 1891

265 Rte du Golf, 06210 Mandelieu-la-Napoule

Tél. 04 92 97 32 00

www.golfoldcourse.com



265 ROUTE DU GOLF - 06210 MANDELIEU - 04 92 97 32 00 - GOLFOLDCOURSE.COM

Côtes et Lin

France



© Yannick Fauré



8 rue de France (Rue piétonne)
www.cotesetlin.com - cotesetlin@gmail.com

BIEN-ÊTRE

XLIX

Well-Being

N LE SPA

L'art du bien-être et le bien-être dans tout son art

The art of well-being & well-being in all its artforms

L'utilisation de l'art au service du bien-être est novateur dans le monde du Spa. C'est un positionnement naturel pour Le Negresco. L'art s'y décline comme un fil conducteur.

*The use of art in the service of well-being is innovative in the world of Spas.
It's a natural fit for Le Negresco. Art runs like a thread through the Spa.*

N Le Spa rend lyrique. Une raison en est peut-être que tous nos sens ici en sont étourdis.

C'est un peu comme l'émotion qui nous habite devant une œuvre. L'art dans sa manifestation noble, la découverte qui pique la curiosité, la contemplation qui éveille l'âme, l'immersion dans l'univers de l'artiste qui nous renvoie à notre essence profonde. Ainsi, N Le Spa se dessine autour d'un thème maître à travers un triptyque profondément ancré, propice à : la découverte, la contemplation et l'immersion. En somme, une ode à l'art sous toutes ses formes et tous ses états.

N Le Spa est un spa singulier qui vous plonge dans un univers arty, chic et feutré, où chaque détail invite au bien-être et stimule les sens. Un espace de plus de 700 m² entièrement dédiés à la quiétude du corps, du mental et de l'équilibre intérieur, pour un véritable voyage holistique. Tout s'orchestre autour d'un même propos. Flâner à souhait, contempler sculptures et œuvres de la collection de l'hôtel, et se poser enfin. Corniches et moulures, apparaissent au plafond, affirmant s'il le fallait, la stratification des époques. Les matériaux faisant toute la richesse du savoir-faire et de l'artisanat d'art ont été



convoqués. Marbre de Carrare, marbre Marquina, grès de cérame, bois de liquidambar, parquet en chêne, tissus de créateurs, plantent le décor.

La Découverte

Dès l'entrée de N Le Spa le Concept Store fait la part belle aux découvertes spontanées, autour de produits cosmétiques, nutri-cosmétiques et de parfums. Le Negresco aime les histoires de famille, le savoir-faire français et croit fondamentalement à l'éthique. Surtout lorsqu'il s'agit d'inviter des maisons de beauté dans son antre. Les marques partenaires n'ont pas été choisies au hasard. Toutes dans leur domaine d'expertise, accompagnent les visiteurs vers plus de naturalité, de sensorialité et d'efficacité.

Au total, trois marques de soins visage et corps Olivier Claire, Vinésime et Codage, une maison de parfums Godet, une marque de soin du cheveu Végétalement Provence et pour le maquillage, Fred Mécène & Le Rouge Français sont les complices de N Le Spa.

Le Boudoir : Un espace dédié aux dames pour découvrir les meilleures marques, garantissant une mise en beauté efficace et confortable avec des soins courts et relaxants.

Le Barbier : Un havre de raffinement et de détente



exclusivement conçu pour les hommes où l'art du soin et du style se rencontrent, pour une mise en valeur immédiate.

Le sur-mesure : Point d'orgue du Concept Store, un laboratoire dédié à la fabrication immédiate d'un sérum sur mesure. Le stade ultime de la personnalisation.

La Contemplation

Dotée d'une lumière naturelle, la piscine du Spa offre un moment de détente en musique y compris au fond du bassin. Sauna, hammam et douches expérientielles apportent un moment de sérénité et de lâcher-prise. L'espace de relaxation est propice à la contemplation : œuvres d'art, musiques, créations culinaires offertes dans l'espace gourmand. Savoir se (re)trouver c'est aussi se (re)centrer.

L'Immersion

Les sept cabines de soins, dont une double, présentent chacune



leurs ornements propres en hommage aux artistes comme Dufy et au Vieux Nice. Tout a été pensé de manière holistique avec des programmes ciblés et personnalisés. Les espaces de soins secs ou humides permettent l'immersion en cabine pour une expérience complète de soins du corps et du visage. Quand le yoga devient immersif. Il s'agit là, d'une innovation mondiale rendue possible par l'art digital, où chaque mouvement, chaque son et chaque respiration mènent vers la paix et l'équilibre intérieur. Ce

voyage propice à l'introspection éveille méditativement les sens et l'imaginaire. Les séances de yoga sur mesure en solo ou en duo, accompagnées d'un coach, se font encore plus immersives et profondes que jamais. Elles s'adaptent aux besoins, aux humeurs et aux « centres des énergies » de chacun : sept univers aux choix pour ressentir transformation intérieure et évasion sensorielle.



Vivre l'exceptionnel

L'Écrin est assurément l'expérience la plus exclusive, une façon de vivre N Le Spa en privé : avec son entrée confidentielle au cœur du Negresco. L'Écrin est une suite de plus de 100 m², élégamment décorée d'œuvres d'art, pour vivre à deux ou entre amis l'incomparable et l'inoubliable. Vous avez la possibilité de profiter de cette suite avant ou après les soins et de déguster une bouteille de champagne parfaitement frappée en détente du bain bouillonnant, le tout s'accompagnant de délicatesses de la cheffe Virginie Basselot.

Transformer sa routine Fitness - nouveauté 2025

À découvrir les nouvelles prestations sportives, où sport, prestige et bien-être se rencontrent. Les entraînements résonnent d'excellence de performance avec les nouvelles et captivantes machines de la collection Onyx de Matrix à la pointe de la technologie fitness. Le coaching est également à la carte avec des experts, entre bilan sportif, stretching, réveil musculaire ou pilates. Chaque session peut être pratiquée en intérieur comme en extérieur de façon privilégiée face à la mer.

The use of art to improve well-being represents a novel approach in the world of Spas. For Le Negresco, it is a logical choice. Indeed, art runs like a red thread through the various areas and treatments.

N Le Spa is all about lyricism. Perhaps because all our senses are blissfully stimulated... It's akin to the emotion we experience when admiring a work of art. Art in its noblest form, exploration that piques the curiosity, contemplation that stirs the soul, immersion in the artist's universe that transports us back to our innermost essence. The N Le Spa concept revolves around a strong theme based around three fundamental elements: discovery, contemplation and immersion: A celebration of art in all its forms and states. N Le Spa is a unique spa that plunges you into an arty, chic and hushed world, where every detail invites you to feel good and stimulates your senses. A space of over 700 m² entirely dedicated to the tranquillity of the body, mind and inner balance, for a truly holistic journey. Everything is orchestrated around a single purpose. Stroll around, contemplate the sculptures and works from the hotel's collection, and finally relax. Cornices and mouldings appear on the ceilings, confirming, if proof were needed, the stratification of eras. The materials that make up the richness of our know-

how and craftsmanship have been called upon. Carrara marble, Marquina marble, porcelain stoneware, liquidambar wood, oak parquet flooring and designer fabrics set the scene.

Discover

The Concept Store gives customers the opportunity to discover new cosmetics, nutricosmetics and perfumes. Le Negresco cherishes family histories and traditional French craftsmanship and strongly believes in the importance of ethics. This is especially true when it comes to inviting leading cosmetics brands into the hotel. These partner brands were not randomly selected. Each in their own fields of expertise, they are all dedicated to accompanying guests on their journey towards a more natural, sensorial, and effective skin care experience.

In total, there are three face and body care brands, Olivier Claire, Vinésime et Codage, one perfumery label Godet, a hair care brand Végétalement Provence and for make-up, Fred Mécène & Le

Rouge Français associated with N Le Spa.

Le Boudoir : *A dedicated area for ladies to discover the leading brands, guaranteeing an targeted, comfortable beauty with short, relaxing treatments.*

Barber shop: *A haven of refinement and relaxation designed exclusively for men, where the art of skincare and style meet, for immediate enhancement with the leading brands.*

The made-to-measure: *The highlight of the Concept Store is the laboratory, where a made-to-measure serum can be developed instantly. The epitome of personalised care.*



Contemplation

Flooded with natural light, creating an enchanting environment where guests can relax to the sound of music, even in the deep end. The sauna, hammam, and experiential showers add another element of serenity and letting-go. Relaxation area and passageway lend themselves to contemplation: artworks, music, and culinary treats served in a dedicated salon.



Immersion

The seven treatment rooms, one of which is a double, are each decorated in their own unique way, paying homage to artists such as Dufy and to Vieux Nice. Everything has been designed to be holistic, with targeted, personalised programmes. The dry and wet treatment areas allow you to immerse yourself in the cabin for a complete body and facial treatment experience.

When yoga becomes immersive. A worldwide innovation made possible by digital art, in which every movement, every sound, and every breath leads to inner peace and balance. This introspective journey awakens the senses and the imagination meditatively. Tailor-made solo or duo yoga sessions, accompanied by a coach, are more immersive and profound than ever. They can be adapted to suit the needs, moods and “energy centres” of each individual: a choice of seven worlds to experience inner transformation and sensory escape.

Experience the exceptional

L'Écrin is undoubtedly the most exclusive experience, a way of experiencing N Le Spa in private: with its confidential entrance in the heart of Le Negresco. L'Écrin is a suite of over 100 m², elegantly decorated with works of art, where two people or friends can experience the incomparable and the unforgettable.

You can enjoy this suite before or after your treatments, sipping a perfectly chilled bottle of champagne as you relax in the whirlpool bath, accompanied by delicacies from Chef Virginie Basselot.

Transform your fitness routine - new in 2025

Discover new fitness programmes, where sport, prestige, and well-being unite. Workouts are the sound of performance excellence with the new, captivating machines in the Matrix Onyx collection, at the cutting edge of fitness technology. Coaching is also à la carte with experts, from sports assessment to stretching, muscular awakening and pilates. Each session can be enjoyed indoors or outdoors, by the sea.



GASTRONOMIE

LV

Gastronomy



Virginie Basselot, une cheffe passionnée et engagée, qui excelle dans toutes les dimensions culinaires du Negresco.

Par Lionel Leoty

LA GASTRONOMIE DANS TOUTES SES DIMENSIONS

Gastronomy in all its facets



Des assiettes ciselées de haute volée au Chantecler : volaille Terre de Toine au citron de pays, courgettes et basilic.

Le Negresco est synonyme de haute gastronomie française depuis la création du Chantecler en 1978. Souhaité et dessiné par Madame, il a été le premier restaurant de palace à être étoilé et à recevoir directement la consécration de deux étoiles en moins de deux ans. Depuis 2018, c'est la cheffe Virginie Basselot, MOF (Meilleur Ouvrier de France) passionnée et engagée, qui excelle dans toutes les dimensions culinaires du Negresco. Au Chantecler, elle propose une partition de haute gastronomie contemporaine, vibrante et audacieuse. À La Rotonde, l'élégante brasserie, elle décline les saveurs méditerranéennes dans une version créative et ciselée. À N La Plage, c'est une tout autre ambiance estivale et marine qu'elle distille en compagnie

du chef Sébastien Volontier, entre fraîcheur, légèreté et convivialité d'une carte en filigrane terre-mer et locale à savourer au bord de l'eau. Pour les bars, Le Versailles et Le 1913, la cheffe propose des assiettes à savourer en toute élégance du bout des doigts qui s'accompagnent en

gourmande harmonie d'une coupe de champagne ou d'un cocktail parfaitement shaké. Enfin, pour le N Le Spa, elle joue de la légèreté de bouchées et de douceurs peu sucrées, de fraîches tisanes et de boissons détox.

Le Chantecler table légendaire d'aujourd'hui

Virginie Basselot travaille au plus près de ses producteurs, éleveurs et fournisseurs locaux, avec qui elle tisse un lien privilégié. Au Chantecler,



Mérou au poivre vert et courgettes fleur.



Une des salles du légendaire Chantecler entre classicisme et dynamique modernité.

elle y raconte, non seulement, une Méditerranée vivante dans toute sa dimension entre la mer, la terre et le monde végétal, mais également le patrimoine niçois et ses traditions. « Sa Méditerranée » est vivifiée et marquée aussi bien en puissance d'iode, qu'en incisifs condiments aromatiques et jus profonds intenses, qui vous emportent dans un univers à la fois réconfortant et dynamisant de vie. La mer, qui est célébrée cette année avec la troisième Conférence des Nations Unies sur l'Océan (UNOC) se tenant à Nice en juin 2025, prend une place majeure dans la cuisine de la cheffe. Les poissons à la fraîcheur exaltante viennent quotidiennement des prises de l'un des derniers pêcheurs de Nice, Steve Molinari. Le denti, le rouget-barbet de roche, le mérrou ou la lotte... tout ce monde marin vient du large de nos abysses, se relevant d'iode et de vivacité de la criste-marine, du plancton et de l'eau de mer, comme avec de percutants bouillons d'algues.

En mouvance constante, cette table remarquable de haute gastronomie offre de nouvelles expériences et évolue en grandeur avec son temps, tout en gardant ses racines repulsées d'une dynamique d'aujourd'hui. C'est le jeune et brillant Directeur de salle Julien Freulon, à l'élégance certaine et au parcours exemplaire de grandes maisons, qui orchestre

la salle et les équipes, tel un maestro de l'art de recevoir. Le mobilier, lui aussi, ne reste pas figé, bien au contraire : les fauteuils, toujours de style Louis XV, ont désormais une unité de couleur qui délivre une dynamique moderne et sobre à l'ensemble des deux salles. Les lumières se tamisent au fur et à mesure du dîner, évoluent au gré du jour et de la nuit, offrant une ambiance intime et douce. Le service au guéridon et les gestes en salle, qui reviennent en force de nos jours sur le devant de la scène dans les plus belles tables, se font essentiels au Chantecler et emportent chaque client dans une expérience gastronomique hautement personnalisée. Les chefs en salle, qui actent le partage du pain au guéridon ou la finalisation d'une assiette, délivrent cette sensation privilégiée d'une proximité unique avec la brigade et les équipes. Les chariots, aux lignes design, se font spectacle d'un ballet pour débiter avec celui de champagnes et pour clore avec celui des fraîches herbes aromatiques pour les infusions. Jean-Gabriel Siviragol, le chef sommelier, quant à lui, complète le livre de cave déjà riche de ses 2 300 références avec des nouvelles pointues et bien vues. Et pour ancrer l'inoubliable de ce moment suspendu dans les mémoires, la virtuosité du pianiste Luc Escolano s'accorde en parfaite et mélodieuse harmonie.

Cette année, la cheffe Virginie Basselot innove en lançant une série de collaborations inédites lors de dîners d'exception à quatre mains. Ces soirées sous le signe de la haute gastronomie ont réuni et réuniront en toute osmose et complicité la créativité de la cheffe et celle des chefs invités. Pour débiter cette série de dîners inoubliables, la cheffe a souhaité rendre hommage à l'histoire du Chantecler en invitant son premier chef, Jacques Maximin qui a obtenu 2 étoiles au guide MICHELIN dès 1980. Ce premier opus, Héritage, mémoire et transmission – Virginie Basselot x Jacques Maximin, qui s'est déroulé le vendredi 9 mai, a non seulement été un moment

exceptionnel de gastronomie d'un retour aux origines, mais également une ode à la transmission et aux valeurs des Meilleurs Ouvriers de France. Le second rendez-vous, le samedi 28 juin, réunira Virginie Basselot et Eugénie Béziat, cheffe étoilée au Ritz Paris, sur le thème Élégance et créativité entre mémoire sensorielle et voyageuse.

Le Negresco has been a byword for top French gastronomy ever since its Le Chantecler restaurant opened in 1978. Madame Augier designed Le Chantecler herself. It was the first palace restaurant to win a MICHELIN star, going straight to two stars less than two years after. Virginie Basselot, holder of a Meilleur Ouvrier de France award for excellence in crafts, took over the kitchens in 2018. A committed and enthusiastic Chef, she excels in every aspect of Le Negresco's catering. In Le Chantecler she offers vibrant, audacious contemporary gastronomy. In La Rotonde, the hotel's elegant brasserie, she serves a creative, finely-tuned version of Mediterranean fare. At N La Plage on the beach, she works with Chef Sébastien Volontier to treat us to locally-sourced ingredients in summer seaside mode. For the bars (Le Versailles and Le 1913), Virginie Basselot



La Rotonde, l'élégante et contemporaine brasserie aux créatives saveurs méditerranéennes.

prepares elegant finger-food platters to nibble in delicious harmony with a glass of champagne or a perfectly shaken cocktail. In N Le Spa she offers light refreshments: culinary treats, low-sugar sweets, herb teas and detox drinks.

Le Chantecler, a legend of our time

Virginie Basselot works closely with local suppliers, growers and stock farmers. At Le Chantecler she celebrates Mediterranean and especially Niçois culinary heritage and traditions, with fish, seafood, meat, fruit and vegetables. Briny flavours, incisive aromatic condiments and intensely flavoursome jus highlight a comforting but

invigorating world of flavour and aroma. Virginie Basselot gives pride of place to fish and seafood, especially this year with the third United Nations Oceans Conference taking place in Nice in June. The fish is always from the day's catch thanks to Steve Molinari, one of the last artisan fishermen in Nice. Common dentex, striped red mullet, grouper and monkfish can all be found off our coast. Rock samphire and a delicious seaweed bouillon highlight the briny aromas.

The cuisine at Le Chantecler is constantly changing. This remarkable gastronomic restaurant offers new experiences, evolving with its time while never forgetting its roots. Julien Freulon, the brilliant and ever-elegant young front-of-house manager, is a master of the art of hospitality, boasting an exemplary track record at leading restaurants. The furniture keeps up with the times: the armchairs are still in Louis XV style but are now in matching colours, giving a simple modern dynamic to the two dining rooms. The lights dim as the meal progresses or as day segues into night, creating a gentle, intimate atmosphere. In Le Chantecler, dishes are served or finished tableside so that each customer enjoys a highly personalised gastronomic experience.

Having chefs in the dining room gives a unique sense of



Ambiance estivale et marine à N La Plage d'un jardin sur la mer.

privileged access to the kitchen crew. Designer trolleys dance around the dining room, starting with the champagne and ending with fresh herbs for tisanes. Pure theatre. Head sommelier Jean-Gabriel Siviragol makes astutely-chosen additions to a wine list comprising no fewer than 2300. And virtuoso pianist Luc Escolano plays melodies perfectly attuned to such a special evening, fixing it forever in diners' memories.

This year Chef Virginie Bassetot has launched a new series of 'four-handed dinners' in collaboration with guest chefs.

She works in perfect creative symbiosis with her fellow chefs to create outstanding gastronomic evenings. For the first of the series, on Friday 9 May, she honoured the history of Le Chantecler by inviting its first Chef, Jacques Maximin. That was an outstanding gastronomic moment, a hymn to the values of the Meilleur Ouvrier de France awards and the transmission of culinary skills. The second guest is Eugénie Béziat, MICHELIN-starred chef at the Ritz Paris. She joins Virginie Bassetot on Saturday 28 June for an evening themed on elegance, creativity, sensorial memory and far-off places.



© Mijp
Filet de daurade aux agrumes, pulpe d'avocat rôti, garniture iodée et riz pilaf.



© Mijp
Autour du fruit rouge, stracciatella, fruits rouges, mesclun et vinaigrette sucrée à la vanille.

AMERICAN
EXPRESS

DON'T
do business
WITHOUT ITSM



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



Scannez le QR code
pour plus d'informations

N LES BARS

De nos jours, l'univers des cocktails et de la mixologie est devenu incontournable ; au Negresco, c'est un art à part entière. Deux lieux s'offrent à nos hôtes pour vivre et découvrir les créations du chef barman, en parfaite harmonie avec les assiettes à partager imaginées par la cheffe Virginie Basselot. Au Versailles, c'est la splendeur royale des lieux ouverts sur la mer qui subjugue à tout moment de la journée, aussi bien pour une coupe de champagne qu'un savoureux Old Fashioned préparé dans l'excellence. La terrasse devient alors le théâtre d'instant précieux : en été, le coucher du soleil s'accompagne d'une programmation musicale rythmant les soirées dans une ambiance chic et insouciance.



Au 1913, c'est une atmosphère feutrée et boisée qui se vit en intimité d'un moment inoubliable, telle une parenthèse élégante et enchantée pour le plaisir des sens. La nouvelle carte, dessinée par l'artiste azurien César Malfi, y propose, en plus des grands classiques, cinq cocktails signatures qui mettent à l'honneur l'art, l'artisanat, et le savoir-faire local. Pour sublimer ces créations, Patrick Moya a réalisé un support et Léa Novaro un verre soufflé au style Biot. Quant à Stéphane Montalto, MOF céramiste, il a créé pour les cocktails des contenants en porcelaine ou en faïence. Le soir venu, l'ambiance se fait musicale, chic et enjouée de concert live au registre smooth jazz, pop et soul.



N LES BARS

Nowadays, the world of cocktails and mixology has become a must; at Le Negresco, it's an art in its own right. There are two places where guests can experience and discover the creations of the head bartender, in perfect harmony with the dishes created by Chef Virginie Basselot. At Le Versailles, the royal splendour of the setting overlooking the sea is captivating at any time of day, whether for a glass of champagne or a tasty Old Fashioned prepared with excellence. The terrace becomes the setting for precious moments: in summer, the sunset is accompanied by a musical programme that gives rhythm to the evenings in a chic and carefree atmosphere.



Le 1913 has a hushed, wooded atmosphere that is experienced in intimacy, like an elegant and enchanted interlude for the pleasure of the senses. The new menu designed by Côte d'Azur artist César Malfi offers, in addition to the great classics, five signature cocktails that celebrate art, craftsmanship and local know-how. To enhance these creations, Patrick Moya has created a stand and Léa Novaro a Biot-style blown glass. And Stéphane Montalto, MOF ceramist, has created porcelain and earthenware containers. In the evening, the atmosphere is musical, chic and lively, with live concerts featuring smooth jazz, pop and soul.



Par Eve Chatelet

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

Une gestion positive pour l'environnement

Corporate social responsibility. Environmentally positive



Acteur clé du tourisme azuréen, Le Negresco a très tôt valorisé les savoir-faire français et élargit ses actions vertueuses chaque jour. S'engager pour la planète, c'est avant tout réduire son empreinte carbone, mais aussi adopter un comportement éthique envers ses collaborateurs et au-delà. Et en la matière, ce sont les actes qui comptent, comme en témoigne la certification Clef Verte du Negresco et du restaurant de N La Plage. « Pour obtenir ce label, il faut répondre au minimum à 68 critères rigoureux sur la gestion de l'eau, des énergies, de la réduction des contenants jetables ou encore l'origine des produits. Nous sommes jugés chaque année sur notre plan d'action et après le renouvellement de notre certification en 2024, nous poursuivons sur cette même lancée pour 2025 et 2026 », se réjouit Mathieu Merlet, Responsable qualité et des achats. Le Negresco a également obtenu le badge « VERIFIED™ Responsible Hospitality », décerné par Forbes Travel Guide, et « Sustainability Leader » du consortium The Leading Hotels of the World.

Fin du plastique à usage unique

« Parmi les actions prioritaires, nous avons banni les plastiques jetables dans tous les secteurs comme pour les produits d'accueil, les petits-déjeuners ou les cartes d'accès en chambre. En trois ans, il n'y en a quasiment plus du tout dans l'hôtel. Nous veillons à trouver des alternatives pour les clients ». Face à ces défis, Le Negresco travaille main dans la main avec les fournisseurs : « Les emballages jetables pour les produits frais sont petit à petit remplacés par des caisses consignées, ce qui a nécessité la mise en place de nouvelles habitudes. Dans nos appels d'offres, le Made in France est aussi un critère majeur. C'est un levier d'action important pour inciter nos partenaires à relocaliser leur production. Par exemple, nos linges de maison sont créés par Garnier-Thiebaut, Entreprise du Patrimoine Vivant. Nos sacs shopping et nos coffrets cadeaux sont produits en France et, si ce n'est pas possible, nous recherchons en Europe. De même, les cartes du room service ne sont plus imprimées. Cela passe par le digital et évite une consommation de papier chaque fois qu'il y a un changement de plat.

Notre engagement social

Anciennement dirigé par une femme pendant presque 60 ans, Le Negresco compte aujourd'hui 50 % de femmes dans son comité de direction, et 44 % de femmes dans ses effectifs : « De vrais changements sont à l'œuvre dans les mentalités avec des métiers qui se féminisent comme nos équipes en pâtisserie et, inversement, nous avons à ce jour deux gouvernants sur quatre dans l'hôtel ». Le Negresco se mobilise également en accueillant l'association SOS Cancer du Sein, pour des visites et des moments forts tout au long de l'année, et la Fondation Lenval lors de son gala annuel au profit des enfants malades. Le Grand Bal, événement caritatif organisé par le Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco (actuel propriétaire de l'hôtel) est organisé au profit de la Fondation Frédéric Gaillanne, pour financer des chiens guides pour les enfants malvoyants et aveugles. Une implication à la fois environnementale et humaine.

Le Negresco is a key player in Riviera tourism. It promoted French skills from the start and is daily extending the scope of its positive actions. Making a commitment to the planet means reducing one's carbon footprint but also adopting ethical behaviour towards employees and people in general. It's actions that count. Le Negresco and the N La Plage restaurant have been awarded a Clef Verte certificate. "To get it, you have to meet at least 68 strict criteria for water and energy management, product origin and reducing the use of disposable packaging. Each year we are assessed on our action plan. Our certificate was renewed in 2024, and we are pursuing the same course for 2025 and 2026," says purchasing quality manager Mathieu

Merlet. Le Negresco has also been awarded the Forbes Travel Guide's VERIFIED™ Responsible Hospitality badge and named a Sustainability Leader by the Leading Hotels of the World consortium.

The end of disposable plastic

"One of our priority actions was to stop using disposable plastic in all areas, such as in-room amenities and room access cards. In three years we've brought it down almost to zero. We take care to find alternatives for our guests." Le Negresco works hand in hand with its suppliers to address the



challenge. "Disposable packaging for fresh produce is gradually being replaced by returnables. We had to develop new habits. 'Made in France' is another major criterion in our calls for tenders. It's an effective way to encourage our partners to bring production back home. For example, our household linen is made by Garnier-Thiebaut, a French Living Heritage company. Our shopping bags and gift packs are French-made, and if we can't find a French supplier we look to the rest of Europe." The room service menus are digital, so a new printing isn't required each time a dish is changed.

Social commitment

Le Negresco was run by a woman for nearly 60 years; now, half the management committee and 44% of the staff are women.

"Mindsets are changing in real ways. There are more women in skilled jobs, like our pastries team. Conversely, two of our



housekeepers are men." Le Negresco also hosts SOS Cancer du Sein for visits and events throughout the year and Fondation Lenval at the annual charity gala for sick children. The Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco, the hotel's current owner, a yearly benefit ball, Le Grand Bal. It raises funds for the Fondation Frédéric Gaillanne, which finances guide dogs for blind and partially sighted children. As you see, we are working for the environment and for people.

Par Eve Chatelet

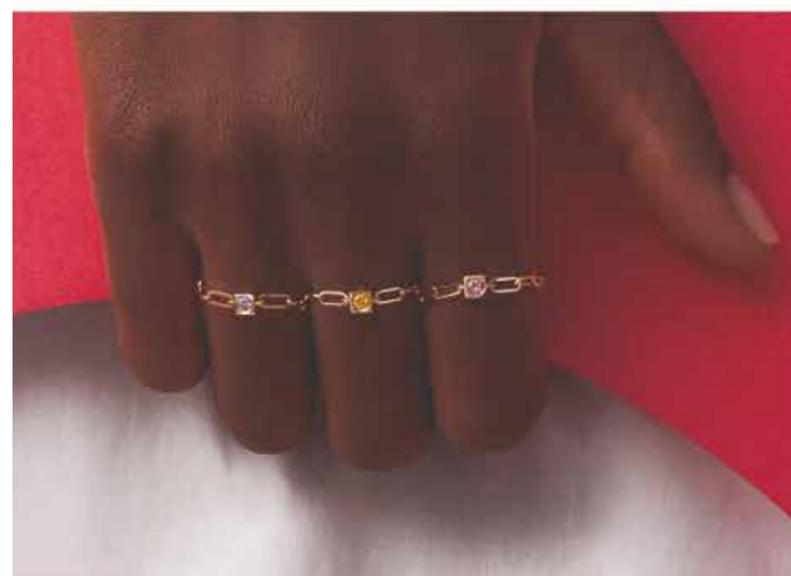
LE GRAND BAL DU NEGRESCO

La magie d'une soirée caritative

A Magical Charity Evening

Chaque année, le Fonds de Dotation Mesnage-Augier-Negresco – actuel propriétaire du Negresco – organise son Grand Bal en partenariat avec COTE Magazine. L'idée de ce gala caritatif? Recréer la magie des bals viennois en compagnie d'un orchestre sous la splendide verrière du Salon Royal. Les convives, revêtus de robes longues et de smokings, se réunissent pour l'occasion autour d'un dîner sur mesure imaginé par la cheffe étoilée MICHELIN Virginie Basselot. Ici collectionneurs, entreprises et personnalités viennent soutenir une belle cause en participant à une vente aux enchères d'œuvres, offertes majoritairement par des artistes de la Côte d'Azur, au profit des actions de la Fondation Frédéric Gaillanne, première école d'éducation de chiens guides en Europe pour les enfants aveugles et malvoyants de 12 à 18 ans. Créée en 2003 par Frédéric Gaillanne, la Fondation contribue à développer la recherche, éduquer et remettre des chiens guides pour les enfants, promouvoir les innovations aptes à favoriser l'autonomie des jeunes aveugles et malvoyants, et plus généralement à remettre des chiens guides à tout public européen présentant des formes de handicap visuel. Ainsi en 2024, le Grand Bal, a permis d'offrir deux chiens éduqués pour les enfants de la Fondation. Le rendez-vous est donné le 28 novembre 2025 pour cette soirée féerique et solidaire, qui s'anime en seconde partie avec DJ sur la piste de danse.

Every year, the Mesnage-Augier-Negresco Endowment Fund, current owner of Le Negresco, hosts its Grand Bal in partnership with COTE Magazine. The idea behind this charity gala is to recreate the magic of the Viennese balls, with an orchestra, under the splendid glass roof of the Salon Royal. Guests in long gowns and tuxedos gather for the occasion around a special dinner created by MICHELIN-starred Chef Virginie Basselot. Collectors, business leaders and personalities come together to support a worthy cause by taking part in an auction of works, mainly donated by Côte d'Azur artists, in aid of the Fondation Frédéric Gaillanne, the first European training school for guide dogs for blind and visually impaired children aged 12 to 18. Created in 2003, the Fondation contributes to developing research, training guide dogs, providing them to children, promoting innovations to help blind and visually impaired youngsters be more independent, and more generally to provide guide dogs to all Europeans with visual disabilities. Last year, the Grand Bal made it possible to offer trained dogs to two of the foundation's children. We look forward to seeing you on 28 November 2025 for this magical evening of solidarity, with a DJ on the dance floor in the second half.



ferret
JOAILLIER

dinh van
PARIS



Chopard

L'HEURE DU DIAMANT