

# Le Séjour Café

## LA FÊTE DE LA RIGUEUR

**Un jour de libération des terrasses et on mesure déjà le plaisir de retrouver les restaurants, du moins ceux qui accueillent en extérieur.**

PAR JACQUES GANTIÉ - magazine@nicematin.fr

Pour les restaurants du front de mer ou de l'épicentre touristique (à Nice, la vieille ville ou les quartiers du port) la question ne se pose plus, ils sont pris d'assaut. Ailleurs, l'été ne sera pas toujours aussi indulgent.

Avec *Le Séjour Café*, *Mon Petit Café* et *Chez Julie*, tenus par la famille Geille - Marilène, Renaud et leurs enfants, Marina et Robin -, la rue Grimaldi a de la chance. Pourquoi pas « rue Geille » ? Parce que, tout aussi excellent, il y a Davia et la cuisine niçoise de Pierre Altobelli. La rue « G » ne se refuse rien.

À *Séjour*, on trouve bonne table et vrai refuge. On ne va pas danser dans la rue - qui sait ? - mais on est en confiance. La terrasse vitrée aux vingt couverts comme celle, voisine, du *Petit Café*, a retrouvé ses clients, fans du décor culture et voyages et de la cuisine de Nicolas Mendjisky, claire et méditerranéenne. Pour l'intérieur, on attendra le 9 juin

mais il n'y a pas de temps à perdre pour savourer le sauté de poulpe et artichauts violets, la courbine (ou maigre) rôtie aux premières girolles, un porcelet fermier aux petits pois frais, les desserts surprise aux agrumes ou, ici starisé, le risotto de homard breton (en photo ci-contre).

### Violon, cocktails et tapas

Comme Nice mange plus tôt (le couvre-feu), je vous conseille de venir dès 18 heures pour la carte *before* aux cinq cocktails et tapas, puis de dîner en musique avec le violoniste Simon Diego Attal, premier prix du Conservatoire de Nice. Table d'atmosphère, gastronomie sans maniérisme, attention du service... l'adresse est aussi exemplaire dans la protection de ses clients.

Je n'ai pas sondé mille et une arrière-cuisines mais j'en connais peu qui poussent aussi loin le détail. Séparateurs

entre les tables, capteurs de CO<sup>2</sup>, application pour

mesurer en permanence la qualité de l'air, changé toutes les huit minutes, moteurs d'extraction renforcés en cuisine... *Séjour* et *Mon Petit Café* ne jouent pas les « pères la rigueur » mais on n'y confond pas virus et brise de Nice. Le volet sérieux, même invisible, étant assuré, il faut réserver pour fêter ce presque retour à la normale. Et sur le trottoir d'en face, en octobre, *Chez Julie* deviendra *Le Bar Marin*, version bar à huîtres de la Geille's collection. Il n'y a pas de saison pour les bonnes idées.

11, rue Grimaldi, à Nice. Tél. 04.97.20.55.35.  
Carte 40/50 €. Fermé dimanche (fermé dimanche et lundi à partir du 9 juin).



L'équipe du Séjour Café. (Photos Jacques Gantié)

Bonnes tables



(Photos DR)

### Gaspachos frais, sains et français !

En été, un petit gazpacho, ça ne se refuse pas ! Et pour se faire plaisir, sans cuisiner mais en étant certain de manger sainement, voici trois nouveautés Créaline (Original, Bio et Onctueux), élaborées en France, réalisées à base d'ingrédients naturels, de tomates de Provence, et sans aucun conservateur. À accompagner d'une salade de mâche ou de roquette, de pain grillé, de billes de chèvre ou saupoudré de parmesan... Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

> Gazpachos Créaline (Original, Bio ou Onctueux). Prix : entre 3,30 € et 3,95 € (la bouteille de 750 ml, soit 3 ou 4 portions). En grandes et moyennes surfaces, au rayon frais, à proximité des salades en sachets



## Chez Cane

Après plusieurs mois de fermeture, votre restaurant Chez Cane s'est refait une beauté !

Savourez d'authentiques spécialités niçoises faites maison dans une nouvelle ambiance. Passez un moment agréable sur notre belle terrasse ombragée !

Le patron Alain et son équipe chaleureuse sont heureux de vous retrouver.



317 avenue de Fabron  
06200 Nice

**04 93 86 78 03**

Ouvert tous les jours

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

Rejoignez-nous sur

### Purifier l'eau du robinet en quinze minutes

Économiser de l'argent, réduire sa consommation de plastique, tout en consommant une eau de bonne qualité. En seulement quinze minutes (en utilisant une technologie innovante, brevetée et exclusive, la photolyse du chlore par rayonnement UV-A), le purificateur LaVie débarrasse l'eau du robinet du chlore et de ses dérivés, de composés chimiques tels que certains pesticides ou traces de médicaments, des goûts et odeurs, tout en préservant 100 % des oligo-éléments. Et, en plus, sans utiliser de filtre ou de consommable, puisqu'une prise de courant suffit (ou même simplement l'allume-cigare de votre voiture ou une batterie externe). En plus, cette version nomade est idéale pour emporter au bureau ou même à la salle de sport.

> Purificateur d'eau LaVie, modèle ZGO. Prix : 99 €. En vente sur [www.lavie.bio](http://www.lavie.bio)



(DR)