

## NOS BONNES ADRESSES

### LE GARDE-MANGER DES AGITATEURS (1 & 7)

Cela fait déjà un moment que Les Agitateurs, alias Juliette, Samuel et Pierre-Jean, trois copains de promo de l'Institut Bocuse, secouent la scène culinaire niçoise avec leur pimpant néobistrot, qui a décroché une étoile Michelin bien méritée. Pour aller plus loin et contenter une clientèle plus large au quotidien, le trio a décidé d'ouvrir à quelques pas une cantine-traiteur-pâtisserie-épicerie fine comme on rêve d'en avoir en bas de chez soi. Les rillettes de porc aux parfums d'Asie côtoient le gratin dauphinois à la carte, et les panisses voisinent avec une gargantuesque île flottante au pop-corn. C'est généreux, joyeux, frais et culotté, comme la jeune et talentueuse bande en cuisine.

34, rue Bonaparte. 09 87 33 02 03. [lesagitateurs.com](http://lesagitateurs.com)

### MI U MI (4 & 5)

Originaires l'une du Sichuan et l'autre des environs de Shanghai, Jiajie Hang et Yanou Busquet ont voulu ouvrir leur salon de thé traditionnel chinois afin de partager avec les habitants leur culture et recréer ce lieu de rencontre qui leur manquait. Pour accompagner les thés précieux de leur petit salon ouvert dans une ruelle du Vieux-Nice en février 2019, les deux associées servaient des ravioli vapeur maison... qui ont très vite remporté plus de succès que la carte des thés ! Le salon s'est donc transformé en cantine à ravioli, baptisée Mi u Mi, qui signifie « riz ou miel ». À 9,80 € l'assiette de ravioli arc-en-ciel, c'est le meilleur rapport qualité/prix/plaisir/découverte de la ville ! Ouvert au déjeuner.

3, ruelle de la Boucherie. 09 54 89 93 46.

### PÂTISSIER-GLACIER NÉRON (2 & 3)

Le premier parfum qui vient chatouiller les narines quand on entre dans cette boutique de poche, c'est celui des cornets en train de dorer dans la gaufrière avant d'être moulés minute. Car chez Néron tout est frais et fait maison à partir de produits soigneusement sourcés. Louis Dubois y veille. Cet ancien chef pâtissier du Sketch, la table de Pierre Gagnaire à Londres, a rencontré outre-Manche sa compagne et associée, la lumineuse Aurore Parrant. Revenus s'installer à Nice, ils ont d'abord tenu un restaurant avant d'ouvrir, il y a trois ans, cette pâtisserie de saison où l'on fait aussi la queue pour un irrésistible sorbet au chocolat à 85 % de cacao Michel Cluizel. Ni colorants ni conservateurs, et très peu de sucre dans les crèmes et sorbets plein fruit à la pistache d'Iran ou au citron bio du pays. À déguster dans les ruelles ou sur la terrasse au soleil.

15, place Saint-François. 04 89 22 34 39. [neronglacier.com](http://neronglacier.com)

NOUVELLE FORMULE

à TABLE

85  
RECETTES  
INÉDITES

N° 139 / NOVEMBRE-DECEMBRE 2021

GASTRO, COOL, CLASSIQUE...

## LES 4 NOËLS DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

SAVEURS  
D'AILLEURS  
QUAND LES  
RÉVEILLONS  
NOUS FONT  
VOYAGER

ET AUSSI  
LE TOP DES PRODUCTEURS POUR LES FÊTES  
LA CHEFFE NOLWENN CORRE DÉCOIFFE LA BRETAGNE  
LES CEUFS DE POISSON ONT TOUT BON !



Bûche  
au chocolat  
et à l'orange

HOMARD,  
FOIE GRAS,  
HUITRES...  
LES BONS  
ACCORDS  
CHAMPAGNE

NICE  
LE GOUT  
DE LA  
RIVIERA  
EN 20  
ADRESSES

L 14142 - 139 - F: 4,40 € - RD



FRANCE METROPOLITAINE : 4,40 € / AND 5,20 € / D 6,50 € / BEL 4,90 € / ESP 5,20 € / GR 5,20 € / IT 5,20 € / LUX 4,90 € / PORT CONT 5,20 € / DOMS 5 € / TOMS 8,20 XPF / CAN 9 CAD / CHF 7,50 CHF / MAR 8,80 MAD / TUN 8,80 TN



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