

**février** à...  
par **Isaure de Saint-Pierre**

# ...Nice

*Ce mois-ci, Nice, la sage et l'élégante, aux somptueux palais et hôtels de la Belle Epoque, à la majestueuse promenade des Anglais, joue à s'encanailler: c'est carnaval!*

**D**ans une explosion de couleurs et de créativité, parmi les fleurs et les chars décorés cette année, le carnaval de Nice illustre le passage du franc à l'euro. Le soir du 31 janvier, mille enfants guettent l'apparition de Sa Majesté Carnaval précédant ses vassaux – dix-neuf autres chars. Pendant trois semaines vont se succéder batailles de fleurs, défilés aux lumières, parade des chars et des Grosses Têtes, jusqu'à l'incinération finale de Sa Majesté Carnaval conduite au bûcher le soir du 17 février. «Le roi franc est mort, vive l'euro!» Dès septembre, pas moins de mille cinq cents personnes ont travaillé à l'organisation du carnaval, événement coûtant cinq millions d'euros et attirant un million trois cent mille visiteurs. Pour cet heureux carnaval dédié à l'euro, Bernard Morel, directeur général du Tourisme niçois, a lancé un appel d'offre aux principaux dessinateurs humoristes européens et a retenu les vingt meilleurs dessinateurs. Ici, un petit moteur fait caracoler le



1,98 € (13 F)

N°161 FÉVRIER 2002

# AVANTAGES

SAINT-VALENTIN

## BEAUTÉ

### COMMENT Y ALLER?

De Paris: par avion avec la Navette, ne heure vingt minutes de trajet.

### À DORMIR?

► Au charmant **Petit Palais** où vivait Sacha Guitry (17, avenue Emile-Bieckert, à Nice, tél.: 04 93 62 19 11). A partir de 66 € (433 F).

► A l'**hôtel Windsor**, en plein centre ville (11, rue Dalpozzo, à Nice, tél.: 04 93 88 59 35). Hôtel trois étoiles où le propriétaire Bernard Redolfi a chargé différents artistes de décorer chaque chambre à son goût. Chambre double à partir de 70 € (460 F) en basse saison.



### RESTAURANTS

► A la **Zucca Magica**, sur le port.

Le patron Marco, fervent amoureux de la citrouille, a réalisé un décor de citrouilles et sert une délectable soupe au potiron, romarin et marron (menu du déjeuner, à partir de 14 € soit 92 F).

► A l'**Oliviera** (8 bis, rue du Collet, à Nice, tél.: 04 93 13 06 45). Le patron Nadim Beyrouti propose aussi une vente-dégustation de vins et d'huiles d'olive. Savoureuse cuisine du soleil à base de cinq huiles d'olive différentes.

► Au **c'est si bon** (35, rue d'Angleterre, à Nice, tél.: 04 93 88 57 15). La patronne Annie Macri, fan de jazz, a créé elle-même un décor original. On s'y délecte d'une cuisine créole ou pied-noir.



### EMPLETTES

► Les créations originales et chères