

# L'EXPRESS mag

tou pour les seconds. Sans oublier les panisses, ces galettes à la farine de pois chiche qui se consomment frites.

10, rue Bavastro, et 209, avenue de la Californie.

> 04-93-89-71-07 et 04-93-71-55-70

## Produits italiens

### ● Exquis d'Italia

Outre le choix très pointu de fromages, de jambons de Parme et de San Daniele, ce sont les saucissons piquants de Calabre, le lard du Val d'Aoste, les excellents gnocchis à l'ancienne et les raviolis de San Remo qui voient affluer chez cet affable traiteur tous les amateurs de délices transalpines.

12, bd Jean-Jaurès.  
> 04-93-62-87-21

toutes les régions oléicoles d'Italie.

4, rue de la Terrasse.

> 04-93-62-20-72

### ● Oliviera



L'heureux Nadim Beyrouti n'a pas son pareil pour conter les saveurs de ses huiles – ascolana, frantoio, salonenque... quelque 16 variétés débussquées chez des petits producteurs principa-



Paolo Ferro sélectionne le meilleur de l'Italie.

## Huile d'olive

### ● Ardoino

Des oliviers d'altitude de l'arrière-pays ligure sont extraites les huiles douces que produit cette maison frontalière. Une fois mis en bouteille, les

lement français. Il les fait déguster à la cuiller ou sur un bout de pain et, tous les midis, marie crus et plats autour de formules de 8 à 16 €.

8 bis, rue du Collet  
> 04-93-13-06-45



Jacques et Viveka Caissotti, le duo scandinave de Fjord.

culs au torchon – choisis par Jacques Caissotti assure, depuis vingt ans, la renommée de cette boutique. On y vient aussi pour de savoureuses rencontres avec, notamment, le glögg, un vin chaud aux épices plutôt revigorant en saison. A midi, formule dégustation autour de 18 €.

21, rue François-Guisol.  
> 04-93-26-20-20

## Fromage

### ● La Ferme fromagère



page, Jean-Paul Perrin affine les spécialités des autres régions fermières avec le même bonheur. Ses plateaux composés à la demande sont prisés, tout comme le salon de dégustation [ouvert le soir uniquement] installé, depuis cinq ans, dans la salle attenante à l'une de ses boutiques.

27, rue de Léopante, et 3, rue Maccarani.  
> 04-93-62-52-34 et 04-93-88-83-80

## Pâtisserie

### ● Lac

Plus besoin d'aller jusqu'à Beaulieu pour savourer ses créations, puisque Pascal Lac a eu la bonne idée d'ouvrir une boutique à Nice. L'occasion de découvrir le Guérande, une mousse chocolat, pommes poêlées et ganache caramel au beurre salé, et le Duo, un sabayon chocolat et crème brûlée vanille,

familiale est l'une des rares à proposer toute l'année l'authentique et délicieuse tourte de blettes. Une spécialité... sucrée, selon la tradition niçoise, et garnie ici de pignons de pin. En période de carnaval, se régaler de ses bugnes, également très convoitées.

7, rue de l'Abbaye.  
> 04-93-92-15-18

## Confiserie

### ● Mimosa

Comptoir en marbre, plafond rosé orné d'une frise de fruits dorés... depuis 1934, cette bonbonnière est réputée pour ses clémentines de Nice, figues de Barbarie et abricots confits artisanalement avec le plus grand soin. Ne pas se fier, donc, au présentoir Haribo qui trône sur le trottoir, car l'adresse reste une référence.

27, avenue Jean-Médecin.  
> 04-93-88-35-11

## Café

### ● Brûlerie des cafés indiens

Bernard Torre... torréfie – ça ne s'invente pas ! – quotidiennement et lentement, pour respecter les arômes de ses ors noirs. Il préconise également le café cru, broyé en l'état après avoir été lavé, et non torréfié : une boisson tonique à rapprocher du thé, dont il propose