



Toute la Méditerranée !

Dans le Vieux Nice où les commerces de toutes sortes abondent, où l'on célèbre la socca comme les glaces (chez le voisin Fenocchio), Nadim Beyrouti a ouvert cette boutique-restaurant qui fait le plein sans discontinuer. Ce "financier réincarné dans l'huile d'olive" a choisi de proposer sa sélection des meilleures huiles de Nice, de Haute-Provence (celle du Moulin des Pénitents), du Var, du Luc, mais aussi d'Espagne et du Liban, dont ce natif a gardé la faconde. Il faut le voir s'agiter comme un beau diable, derrière son placard cuisine, mitonner les tagliatelli assortis d'une exquise sauce bolognaise "minute" comme la mozzarella de bufflonne aux mini-tomates bien rouges et bien mûres, les poivrons marinés assortis aux aubergines et chèvre ou encore le tartare "Méditerranée", avec ses dés de poivrons, tomates, oignons, qui renvoient l'assaisonnement classique, côté Sud. Ses petits rosés sont, comme aurait dit Louis Nucera - qui, à coup sûr, aurait adoré l'endroit -, des rayons de soleil. G.P.

➤ "Oliviera", 2, rue Benoît Bunico, 06000 Nice. Tél. : 04.93.16.06.45. Carte : 24,50 €.