

Entre tradition et évasion, Nice Côte d'Azur renouvelle son offre restauration

Avec le démarrage de la saison Été 2024, quatre enseignes font leur apparition au sein des terminaux de Nice Côte d'Azur pour proposer une offre culinaire mêlant saveurs provençales et senteurs orientales, alliant l'exigence de la gourmandise à celle de l'excellence.

A la suite de l'appel d'offres lancé au printemps 2023 pour renouveler une partie de son offre commerciale sur les deux terminaux de Nice Côte d'Azur et d'une évolution d'enseignes au sein du périmètre géré par la société SSP, l'aéroport accueillera d'ici cet été de nouvelles enseignes de restauration en travel retail.

Pierre Hermé, emblème de la haute pâtisserie, sera présent dès le mois de juin sur les deux terminaux, en zone d'embarquement, pour présenter ses collections iconiques et saisonnières de macarons, ainsi qu'une gamme de cakes moelleux et à partager, de viennoiseries et de glaces.

Ladurée, autre enseigne de renom mondial, ouvrira au même moment un espace de vente, à consommer sur place ou à emporter, au cœur de la zone publique du terminal 1, accessible ainsi non seulement aux voyageurs mais aussi aux accompagnants et aux Niçois, puisqu'il se trouve à seulement quelques mètres de l'arrêt de tramway reliant l'aéroport au centre-ville.

L'envol des saveurs

Mochi Coffee est une jeune enseigne basée, certes, à Antibes, mais qui propose une cuisine inspirée de la célèbre gourmandise japonaise, le mochi, à découvrir en zone publique du terminal 2 en version traditionnelle ou revisitée avec des saveurs locales : le citron de Menton se marie au yuzu, la rose de Grasse à la pistache, le miel de lavande de Gréolières au sésame. Son ouverture est prévue début mai.

Pokawa, chaîne de restaurants fondée par deux globe-trotters, complète cet envol des saveurs vers des horizons nouveaux, avec une large gamme de poké bowl, sucré ou salé. À mi-chemin entre le Chirashi et le Ceviche, cette spécialité hawaïenne se compose de poisson cru mariné, de fruits et de légumes frais, le tout déposé sur une base de riz vinaigré. Une offre à la carte ou à composer soi-même selon son humeur, ses envies ou son régime alimentaire disponible dès à présent en zone Schengen du terminal 2.

L'ancrage local

Le Café Mauresque se présente comme une oasis gastronomique pour les voyageurs en quête d'authenticité niçoise. Situé en zone non-Schengen du terminal 1, il propose depuis peu une large gamme de tapas régionaux, comme les « *roustidas* », tartines de pain de seigle garnies de produits du terroir, et de boissons emblématiques, telles la Mauresque, le Perroquet ou une sélection de bières artisanales locales.

A propos de l'aéroport Nice Côte d'Azur

L'aéroport Nice Côte d'Azur est le deuxième aéroport de France après Paris. En 2023, il a enregistré un trafic passagers d'aviation commerciale de 14,08 millions, contre 14,35 millions en 2019. Il propose un réseau de 122 destinations directes opérées par 58 compagnies régulières desservant 45 pays. En dehors de Paris, il est aussi le seul aéroport français à proposer 13 lignes long-courrier en vols réguliers vers Abu Dhabi, Atlanta, Bahreïn, Doha, Dubaï, Koweït, New York, Montréal, Philadelphie et Riyad, et à accueillir l'A380 en quotidien.

www.nice.aeroport.fr - @AeroportNice

A propos d'Aéroports de la Côte d'Azur

Le Groupe Aéroports de la Côte d'Azur gère les aéroports Nice Côte d'Azur, deuxième plateforme aéroportuaire de France, Cannes Mandelieu et Golfe de Saint-Tropez. Il est numéro 2 européen en matière d'aviation d'affaires. Les trois aéroports du Groupe sont certifiés Carbone Neutre niveau 4+ par l'ACI et le Groupe s'est engagé à atteindre l'objectif de zéro émission de CO₂ sans compensation pour ses propres émissions d'ici 2030. Depuis 2016, Aéroports de la Côte d'Azur est un groupe privé dont la majorité du capital appartient au consortium Azzurra.

<https://societe.nice.aeroport.fr/>