

1^{ère} édition de La Vaisselle des Chefs Côte d'Azur

L'événement éco-solidaire qui redonne vie aux trésors des grandes tables

✨ L'événement est parrainé par Virginia Basselot, Cheffe étoilée du Negresco

📌 RDV les 25 et 26 avril 2026 à Nice au Centre des Congrès OCEANICE

🗣️ Interviews et reportages possibles avec les organisatrices et la marraine



Né à Lyon il y a 15 ans, puis déployé avec succès à Paris, Lille, Bordeaux et en Alsace, **La Vaisselle des Chefs** poursuit son essor et **fait escale pour la première fois à Nice les 25 et 26 avril 2026**. À la croisée de l'art de vivre, du réemploi et de la solidarité, cette grande vente éco-solidaire offre au public une opportunité rare : acquérir de la vaisselle et des objets d'art de la table issus de **prestigieux établissements, parmi lesquels palaces, restaurants étoilés et brasseries emblématiques**. Devenu un rendez-vous unique en son genre, l'événement s'impose au fil des éditions comme une référence de l'art de la table de seconde main avec déjà plus de **150 chefs et établissements partenaires**.

Le grand rendez-vous des arts de la table de seconde main s'invite à Nice

Pour sa première édition niçoise, organisée au **Centre des Congrès OCEANICE** avec le soutien de l'Umih (Union des métiers de l'hôtellerie restauration), **La Vaisselle des Chefs** proposera à la vente **plus de 10 000 pièces** (vaisselle, verrerie, couverts, argenterie, accessoires et même du petit mobilier) provenant de **maisons de renom de la Côte d'Azur**, reconnues pour leur excellence et leur art de recevoir.

Collectionneurs, amateurs de belle vaisselle, passionnés de gastronomie ou simples épicuriens pourront ainsi découvrir et acquérir, à **prix accessibles**, des **pièces chargées d'histoire**.

Parmi les établissements participants figurent notamment **Le Negresco**, institution iconique de la Promenade des Anglais, **Le Byblos**, **Le Pan Deï Palais Saint-Tropez** et **l'Hôtel de Paris Saint-Tropez**, adresses mythiques de la ville, **l'Hôtel Martinez**, joyau du luxe cannois, **l'Hôtel Royal-Riviera**, joyau de Saint-Jean-Cap-Ferrat, **Le Mas Candille**, écriin d'exception niché à Mougins, **l'AC Hotel Nice by Marriott**, **Lily of the Valley**, **l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo**, palace Belle Époque intemporel, **l'Hôtel Le Majestic Cannes** et **l'Hôtel Le Gray d'Albion**, emblèmes du luxe cannois, **Mademoiselle Gray** du groupe Barrière, ainsi que **l'Hôtel Métropole Le Berlugan**, à Beaulieu, et les établissements du groupe **Gusto Family** (**Boccaccio**, **Le Galet**, **La Favola** et **La Voglia**) bien connus pour incarner l'art de vivre méditerranéen.



Virginie Basselot, marraine de la 1^{ère} édition de La Vaisselle des Chefs Côte d'Azur

Cheffe étoilée du Negresco à Nice, Virginie Basselot incarne une cuisine d'excellence, sensible et généreuse, portée par le goût, le produit et la transmission. Son parcours et son exigence en font aujourd'hui l'une des cheffes les plus reconnues du paysage gastronomique français.

Pourquoi avez-vous accepté d'être la marraine de cette première édition niçoise ?

VB : *J'ai été touchée par le sens de cette initiative. Cette vente donne une seconde vie à des pièces chargées d'histoire, tout en portant une vraie dimension solidaire et responsable. À Nice, dans une ville où l'art de vivre et la gastronomie occupent une place essentielle, cela me semblait particulièrement naturel.*

Que représente la vaisselle dans l'expérience gastronomique ?

VB : *La vaisselle fait partie intégrante de l'émotion du repas. Elle met en valeur la cuisine, prolonge l'intention du chef et participe au souvenir que l'on garde d'un moment à table. Ce ne sont pas seulement des objets, ce sont aussi des témoins d'une histoire.*

Qu'est-ce que le public peut trouver dans cet événement ?

VB : *Le public va découvrir de très belles pièces issues de grandes tables, dans un esprit à la fois accessible et responsable. C'est une manière de faire entrer un peu de l'univers des chefs chez soi, tout en soutenant une démarche éco-solidaire.*

Un événement engagé dans une démarche éco-responsable et solidaire

L'objectif de cet événement est double :

- **Promouvoir l'économie circulaire** en redonnant vie à des pièces rares et souvent méconnues, issues des cuisines de grands chefs. La Vaisselle des Chefs s'inscrit ainsi dans une **démarche éco-responsable** en pleine expansion. En 2023, environ 7 Français sur 10 ont acheté au moins un article de seconde main, selon une étude de l'Observatoire de la consommation responsable. En réutilisant de la vaisselle de qualité, l'événement encourage une consommation plus durable tout en contribuant à la lutte contre le gaspillage.
- **S'engager pour une cause solidaire** : une partie des fonds récoltés sera reversée aux Kiwanis, pour soutenir des actions en faveur des enfants.

NICE 2026



**LA VAISSELLE
DES CHEFS**
Vente de vaisselle de seconde main

Avril 2026
samedi 25
de 10h à 19h
dimanche 26
de 10h à 17h

Centre des congrès
OCÉANICE
Quai Amiral Infernet
Port de Nice

Réservation, suivez le lien

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Dates** : 25 et 26 avril 2026
- **Adresse** : Centre des congrès OCÉANICE – Quai Amiral Infernet - Port de Nice
- **Horaires** : Samedi de 10h à 19h / Dimanche de 10h à 17h
- **Tarifs** : 5€ le samedi - Gratuit pour les enfants < 18 ans - Entrée gratuite dimanche de 10h à 17h sur réservation

- **Billetterie** : [ici](#)



- **Plus d'informations sur**
www.lavaiselledeschefs.com et sur
www.instagram.com/lavaiselledeschefs/

